

La Feuille

Das Karree



Portrait

Gilbert Lehmann,
Lehmann AG

Steckbrief

Gilbert Lehmann,
Landmetzgerei Lehmann AG

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Interview – Christian Santschi, responsable des ventes de viande fraîche de la maison Bigler.....	4
Portrait – Gilbert Lehmann, Lehmann AG	6
Recommandation des prix de vente	6
News	7
La recette	8

Das kleine Wort des Vorstandes	2
Interview – Christian Santschi, Leitung Verkauf Frischfleisch und Metzger	4
Steckbrief — Gilbert Lehmann, Landmetzgerei Lehmann AG.....	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept.....	8

Agenda

12 Février 2026	Swiss Cervelas Summit, Dégustation à Lyssach
2 Mars 2026	Swiss Cervelas Summit, Remise des prix, Berne
22 Avril 2026	Assemblée générale de l'association cantonale fribourgeoise, Singine
6 Mai 2026	Assemblée des délégués UPSV, Spiez
17 Mai 2026	Évènement convivial pour les membres
10 Juillet 2026	Cérémonie de remise des diplômes aux apprentis
11 Novembre 2026	Assemblée des délégués UPSV, Spiez

12. Februar 2026	Swiss Cervelas Summit, Degustation in Lyssach
2. März 2026	Swiss Cervelas Summit, Preisverleihung, Bern
22. April 2026	Generalversammlung des kantonalen Verbandes, Sensebezirk
6. Mai 2026	Delegiertenversammlung SFF, Spiez
17. Mai 2026	Gesellige Veranstaltung für Mitglieder
10. Juli 2026	Diplomübergabe an die Lernenden
11. November 2026	Delegiertenversammlung SFF, Spiez

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Leidenschaft für Qualität. Seit 1935.
Passion pour la qualité. Depuis 1935.



Happy to Serve.

pacovis



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

La manufacture
Swiss Premium Chicken



naturaCHIMICA

Für gute Betriebshygiene - Selbstkontrolle

Natura Chimica SA, ihr akkreditiertes Labor für

Qualitätskontrolle ihrer Produkte
Hygiene des Arbeitsplätze
Hygiene des Personals

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

Le petit mot du comité

Chères lectrices, Chers lecteurs,

La nouvelle année approche, et je veux prendre un moment de votre temps pour célébrer les réussites de nos apprentis romands et de nos membres dans différents concours et engagements.

La fin de l'année a connu son florilège de réussites : Éric et Laurent, de la Jambonnière, ont décroché le titre de Mister Jambon de la Borne AOP 2025. Quant à Grégory, de la Boucherie Chez Grég, il a remporté le titre de champion du monde du pâté vaudois.

Chez nos voisins vaudois, le titre de Mister Boutefas AOP a été remporté par Armand de la Boucherie Stuby à Vevey et le championnat suisse des apprentis bouchers a été remporté par Loïc Vuissoz.

Et vous, dans vos commerces, vous avez gagné chaque jour les remerciements et félicitations de vos clients.

Quel plaisir d'être président d'une association aussi dynamique que la nôtre. Pour l'année 2026, je souhaite que le succès soit au rendez-vous pour chacun de vous, aussi bien dans votre vie professionnelle que privée.

Tous mes vœux pour la nouvelle année 2026.

David Blanc



David Blanc

Das kleine Wort des Vorstandes

Liebe Leserinnen, Liebe Leser,

Das neue Jahr rückt näher, und ich möchte mir einen Moment Zeit nehmen, um die Erfolge unserer Lernenden aus der Romandie und unserer Mitglieder bei verschiedenen Wettbewerben und Engagements zu feiern.

Das Jahresende war reich an Erfolgen: Éric und Laurent von der Jambonnière haben den Titel Mister Jambon de la Borne AOP 2025 gewonnen. Grégory von der Metzgerei Chez Grég gewann den Titel des Weltmeisters im Pâté vaudois.

Bei unseren Nachbarn im Waadtland ging der Titel Mister Boutefas AOP an Armand von der Metzgerei Stuby in Vevey, und der Schweizer Meister der Metzgerlernenden 2025 heisst Loïc Vuissoz.

Ich möchte hier auch dem Dank und den Glückwünschen, die Ihr jeden Tag von Euren Kunden in Euren Geschäften erhält, Platz geben.

Es ist eine grosse Freude, Präsident eines so dynamischen Verbandes wie dem unseren zu sein. Für das Jahr 2026 wünsche ich Euch allen viel Erfolg, sowohl im beruflichen als auch im privaten Leben.

Meine besten Wünsche für das neue Jahr 2026.

INTERVIEW

Christian Santschi, Responsable vente viande fraîche et membre de la direction de Bigler

Acteur majeur de la filière carnée en Suisse, la maison Bigler poursuit son développement tout en restant fidèle à ses racines artisanales. Christian Santschi, responsable des ventes de viande fraîche, nous en dit plus.

Christian Santschi, pouvez-vous nous raconter en quelques mots l'histoire de la maison Bigler ?

En 1946, Hans Bigler a fondé une boucherie de quartier à Bienne. Puis, dans les années cinquante, il a décidé, avec ses deux fils, Otto et Willy, de construire une usine de découpe et de transformation à Büren et de développer la vente à distance pour les boucheries. A cette époque-là, la demande en viande était très forte. La croissance la plus marquée de l'entreprise a eu lieu à l'arrivée de la 3e génération à partir des années septante. En 1992, Bigler a repris une entreprise de spécialités tessinoises ce qui a permis d'élargir la gamme de produits. Puis, de grandes étapes de modernisation ont été réalisées dès le début des années 2000. La dernière grande étape en date est la reprise de l'entreprise de volaille Favorit en octobre 2025.

Dites-nous en plus à ce sujet.

Historiquement, les boucheries constituent notre première clientèle et repré-

sentent aujourd'hui plus de la moitié de notre chiffre d'affaires. Avec le rachat de Favorit, nous espérons notamment assurer l'approvisionnement en viande de volaille pour ce canal. La volaille est une viande très stratégique à l'heure actuelle et nous ne voulons pas que celle-ci reste entièrement aux mains de la grande distribution qui est la principale concurrence de nos clients, les boucheries.



De quelle autre manière pouvez-vous soutenir les artisans bouchers-charcutiers ?

Nous essayons d'offrir chaque jour à notre clientèle un service de haut niveau et des produits d'excellente qualité, de l'achat du bétail jusqu'à l'emballage du morceau. Avec des bureaux de vente dispatchés dans toute la Suisse, nous faisons notre maximum pour être au plus proche des besoins des artisans bouchers-charcutiers. Nous leur proposons également des prestations en amont afin de les soutenir face à certaines problématiques qu'ils rencontrent. Je pense par exemple à des coupes spéciales pour certains morceaux que les bouchers n'arrivent plus faire eux-mêmes à cause du manque de personnel.

Hormis le rachat de Favorit, quels sont les autres grands axes de développement de l'entreprise ?

Nous voulons devenir un top employeur pour nos collaboratrices et collaborateurs en renforçant continuellement leur formation et en mettant tout en œuvre pour protéger leur santé. Le bien-être animal, la provenance suisse de la viande tout comme notre empreinte carbone font également partie intégrante de notre stratégie.

Dans le cadre de votre stratégie de sponsoring, vous soutenez notamment le monde de la lutte. Pourquoi ce sport ?

La lutte et le métier de boucher partagent beaucoup valeurs. Il y a d'abord l'aspect des traditions suisses, très important pour l'entreprise Bigler. Il y a aussi l'esprit fair-play que tout le monde connaît sur la place de lutte. On est adversaire pendant la phase de lutte, mais on se serre la main avant et après la passe. Il y a quelque chose de très familial dans le monde de la lutte que l'on retrouve aussi au sein de la maison Bigler.

Quelle est votre vision de l'avenir de la boucherie ?

Hormis la problématique de la relève qui reste malheureusement un sujet récurrent, je pense que le métier a plusieurs cartes à jouer, notamment les artisans bouchers-charcutiers. Les spécialités de viandes artisanales et régionales sont très demandées et les clients sont prêts à dépenser beaucoup d'argent pour des produits alliant savoir-faire, proximité et qualité. Je pense que les artisans bouchers-charcutiers doivent toutefois se spécialiser dans certains produits. L'époque où chacun produit tout soi-même est selon moi révolue.

Propos recueillis par Anaëlle Deschenaux

Depuis 1895 connue dans les boucheries de toute la Suisse pour ses boyaux naturels.

Nos spécialités:

boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtir, saucisses d'Ajoie
menus de mouton pour viennes, merquez, cipollata
boyaux droits salés pour salamis, saucissons
frisés de porc pour saucissons
poches de porc pour boutefas

Z'graggen
Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tél. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

ERNST SUTTER



pour les amateurs de viande

CH
CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

Wir verwerten
sinnvoll.
www.centravo.ch

«Die erschi grossi Liebi
vo mire Tochter
isch dr Bigler gsi.»



Ä Portion Tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch

Wir sind gerne für Sie da:



Jörg Linder
Tél. +41 32 352 00 40
joerg.linder@bigler.ch



Thomas Stöckli
Tél. +41 32 352 18 05
thomas.stoeckli@bigler.ch



INTERVIEW

Christian Santschi, Verantwortlicher Verkauf Frischfleisch und Mitglied der Direktion von Bigler

Als wichtiger Akteur der Fleischbranche in der Schweiz entwickelt sich das Unternehmen Bigler konstant weiter und bleibt dabei seinen handwerklichen Wurzeln treu. Christian Santschi, Leiter des Frischfleischverkaufs, erzählt uns mehr darüber.

Christian Santschi, können Sie uns kurz die Geschichte des Hauses Bigler vorstellen?

1946 gründete Hans Bigler eine Nachbarschaftsmetzgerei in Biel. In den 1950er Jahren beschloss er dann gemeinsam mit seinen beiden Söhnen Otto und Willy, in Büren eine Zerlege- und Verarbeitungsfabrik zu bauen und den Versandhandel für Metzgereien aufzubauen. Zu dieser Zeit war die Nachfrage nach Fleisch sehr hoch. Das stärkste Wachstum des Unternehmens erfolgte mit dem Eintritt der dritten Generation in den 1970er Jahren. 1992 übernahm Bigler ein Unternehmen für Tessiner

Spezialitäten, wodurch das Produktsortiment erweitert werden konnte. Anfang der 2000er Jahre wurden dann grosse Modernisierungsschritte unternommen. Der letzte grosse Schritt war die Übernahme des Geflügelunternehmens Favorit im Oktober 2025.

Können Sie uns mehr zum Thema erzählen?

Historisch gesehen sind Fleischfachgeschäfte unsere Hauptkunden und machen heute mehr als die Hälfte unseres Umsatzes aus. Mit der Übernahme von Favorit hoffen wir insbesondere, die Versorgung dieses Vertriebskanals mit Geflügelfleisch sicherzustellen. Geflügel ist derzeit ein sehr strategisches Fleischprodukt, und wir möchten nicht, dass es vollständig in den Händen der grossen Handelsketten bleibt, die die Hauptkonkurrenz unserer Kunden, der Metzgereien, darstellen.

Wie unterstützen Sie Fleischfachleute noch?

Wir sind bestrebt, unseren Kunden jeden Tag einen erstklassigen Service und Produkte von ausgezeichneter Qualität zu bieten, vom Einkauf des Viehs bis zur Verpackung der Fleischstücke. Mit Verkaufsbüros in der ganzen Schweiz tun wir unser Bestes, um den Bedürfnissen der Fleischfachleute so nah wie möglich zu kommen. Wir bieten ihnen auch vorgelagerte Dienstleistungen an, um sie bei bestimmten Problemen zu unterstützen. Ich denke dabei beispielsweise an Spezialschnitte für bestimmte Fleischstücke, die Fleischfachleute aufgrund von Personalmangel nicht mehr selbst ausführen können.

Abgesehen von der Übernahme von Favorit, was sind die anderen grossen Entwicklungsschwerpunkte des Unternehmens?

Wir möchten für unsere Mitarbeitenden ein Top-Arbeitgeber werden, indem wir ihre Ausbildung kontinuierlich verbessern und alles tun, um ihre Gesundheit zu schützen. Das Wohlergehen der Tiere, die Schweizer Herkunft des Fleisches sowie unser CO₂-Fussabdruck sind ebenfalls fester Bestandteil unserer Strategie.

Im Rahmen Ihrer Sponsoring-Strategie unterstützen Sie insbesondere das Schwingen. Warum gerade diese Sportart?

Das Schwingen und der Beruf der Fleischfachleute haben viele gemeinsame Werte. Da ist zunächst einmal der Aspekt der Schweizer Traditionen, der für das Unternehmen Bigler sehr wichtig ist. Hinzu kommt der Fairplay-Gedanke, den jede Person, die mal im Sagemehl angetreten ist, kennt. Während des Kampfes ist man Gegner, aber vor und nach dem Kampf gibt man sich die Hand. Die Welt des Schwingens hat etwas sehr Familiäres, das man auch im Hause Bigler wiederfindet.

Wie sehen Sie die Zukunft des Metzgereiwesens?

Abgesehen von der Nachfolgeproblematik, die leider nach wie vor ein Dauerthema ist, denke ich, dass der Beruf mehrere Trümpfe in der Hand hat, insbesondere die handwerklichen Fleischfachleute. Traditionell hergestellte und regionale Fleischspezialitäten sind sehr gefragt, und die Kunden sind bereit, viel Geld für Produkte auszugeben, die Know-how, Regionalität und Qualität vereinen. Ich denke jedoch, dass sich Fleischfachleute auf bestimmte Produkte spezialisieren müssen. Die Zeiten, in denen jeder alles selbst herstellte, sind meiner Meinung nach vorbei.

Interview von Anaëlle Deschenaux
Übersetzung: Jessica Danthe

PORTRAIT

Gilbert Lehmann, Boucherie Lehmann Überstorf

Depuis trois générations, la boucherie familiale Lehmann propose des produits de qualité et de proximité à ses clients dans le village singinois d'Überstorf ainsi qu'à la population de la ville de Fribourg lors de deux marchés hebdomadaires. Gilbert Lehmann, artisan boucher passionné, nous en dit plus sur cette boucherie presque centenaire.

À l'origine, c'est Eduard, le grand-père de Gilbert, qui a fondé la boucherie en 1927. En 1961, ses parents, Marcel et Berty, ont repris l'activité. Cadet d'une fratrie de trois enfants, Gilbert ne pensait pas qu'il aurait un jour l'opportunité de reprendre la boucherie familiale. Son frère Roland, lui-même boucher, est cependant parti vivre aux Philippines à la fin des années 90. Il y a ouvert une première boucherie, puis une deuxième et y vit encore actuellement.

Quelques années après son apprentissage, c'est donc Gilbert qui a repris les rênes de la Boucherie Lehmann. A Überstorf, une multitude de spécialités est fabriquée : « Chaque produit doit être une spécialité pour être de qualité. » La provenance de la viande est aussi essentielle pour le boucher : « Ce n'est pas seulement la transformation qui doit être faite localement, le bétail doit lui aussi provenir de la région. » Chez eux, tout se fait sur place, de l'abattage au produit final. Gilbert s'occupe même d'aller chercher les porcs dans la ferme voisine auprès de

laquelle la boucherie se fournit depuis trois générations. Quant aux bœufs, ils arrivent les uns après les autres et sont tués directement dans le camion afin de limiter au maximum leur stress.

Toutes les parties de l'animal trouvent aussi preneurs : « Une partie de notre clientèle est composée de personnes d'origine asiatique installées dans la région. Elles achètent des morceaux aujourd'hui moins demandés en Suisse, tels que le foie, l'estomac, les boyaux et même les os de porc ». La boucherie cuisine également des plats préparés pour sa clientèle comme des brasatos ou des émincés : « Ce sont des plats très appréciés, surtout par les générations plus âgées, qui retrouvent là une cuisine traditionnelle « comme chez grand-mère » ».

Chaque semaine, une partie de l'équipe se rend au marché en ville de Fribourg : « A l'époque, mon grand-père s'y rendait à cheval et vendait ses spécialités tous les samedis. Nous n'avons jamais cessé de nous y rendre depuis et sommes maintenant présents deux jours par semaine. » Aujourd'hui encore, le marché représente un lieu de vente essentiel pour l'entreprise : il génère près d'un tiers du chiffre d'affaires.

Côté formation, un apprenti a terminé son apprentissage cette année et obtenu les meilleurs résultats de sa classe. Il continue son parcours au sein de la boucherie. « Nous n'avons cependant pas trouvé de nouvel apprenti en orientation



production pour commencer cette année. Cette orientation est malheureusement trop peu souvent choisie, il faut pourtant que des gens s'occupent de l'abattage », souligne Gilbert.

17 collaboratrices et collaborateurs travaillent aux côtés de Gilbert, dont sa femme Worapan et sa fille Amanda, l'une de ses quatre enfants : « Ici, tout le

monde fait partie de la famille ». Madame Fasel en est le parfait exemple : « Cela fait 55 ans qu'elle travaille pour la boucherie. Elle m'a vu grandir », souligne le boucher. En témoignage également les nombreuses photos de fêtes passées tous ensemble.

Anaëlle Deschenaux

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Nov. 2025	Nov. 2025
Viande de bœuf		Natura-beef	Simmental
	Entrecôte	Fr. 102.50	Fr. 90.00
	Rumsteak	Fr. 102.50	Fr. 59.00
	Filet	Fr. 119.00	Fr. 119.00
	Steak (noix ou coin)	Fr. 73.00	Fr. 62.00
	Entrecôte parisienne	Fr. 76.00	Fr. 90.00
	Ragoût	Fr. 32.80	Fr. 44.00
	Côte de bœuf	Fr. 62.90	-
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
	Filet mignon	Fr. 58.00	Fr. 64.50
	Tranche dans le filet	Fr. 39.00	Fr. 35.50
	Tranche dans le cou	Fr. 28.00	Fr. 22.50
	Côtelette	Fr. 30.00	Fr. 29.50
	Lard fumé en tranche	Fr. 34.20	Fr. 29.50
	Emincé	Fr. 29.00	Fr. 27.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
	Escalope	Fr. 104.40	Fr. 56.00
	Emincé	Fr. 65.00	Fr. 81.00
	Côtelettes	Fr. 64.50	-

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Nov. 2025	Nov. 2025
Préparation de viande			
	Steak haché	Fr. 28.40	Fr. 26.70
	Brochette mixed grill	-	-
	Viande hachée	Fr. 22.00	Fr. 23.00
	Cordon bleu de porc cou	Fr. 27.00	Fr. 29.50
	Tranche panée de porc	Fr. 20.00	-
	Merguez	-	Fr. 23.80
	Steak de cheval	Fr. 42.50	Fr. 42.50
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	Bio
	Filet de poulet (CH)	Fr. 25.00	Fr. 23.00
	Cuisse de poulet (CH)	Fr. 20.00	Fr. 21.50
	Emincé de poulet (CH)	Fr. 35.40	Fr. 33.50
	Tranche de dinde import DEU	Fr. 27.40	Fr. 24.50
Viande d'agneau			
	Gigot frais s/os du quasi CH	Fr. 57.00	-
	Racks d'agneau (NZ)	Fr. 64.50	Fr. 49.50
	Quasi d'agneau (NZ)	Fr. 52.00	-
	Filet d'agneau (Irlande)	Fr. 28.50	Fr. 32.50

mercoria

Votre programme de fidélité et canal de promotion, simple et efficace

info@mercoria.ch
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



Seit 1895 ein Begriff für Naturdärme in Metzgereien und Wurstfabriken der ganzen Schweiz.

Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salamettli sowie Blut- und Leberwürste
Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schübli
Schafsaftlinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.
Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.
Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.

Z'graggen
Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Herznau/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

STECKBRIEF

Gilbert Lehmann, Metzgerei Lehmann Überstorf

Seit drei Generationen bietet die Familienmetzgerei Lehmann ihren Kunden in Überstorf sowie den Einwohnern der Stadt Freiburg auf zwei Wochenmärkten hochwertige Produkte aus der Region an. Gilbert Lehmann, passionierter Metzgermeister, erzählt uns mehr über diese fast hundertjährige Metzgerei.

Ursprünglich war es Eduard, Gilberts Grossvater, der die Metzgerei 1927 gegründet hatte. 1961 übernahmen seine Eltern Marcel und Berty das Geschäft. Als jüngstes von drei Kindern hätte Gilbert nie gedacht, dass er einmal die Gelegenheit haben würde, die familieneigene Metzgerei zu übernehmen. Sein Bruder Roland, ebenfalls Metzger, zog jedoch Ende der 90er Jahre auf die Philippinen. Dort eröffnete er eine erste Metzgerei, dann eine zweite, und lebt noch heute dort.

Einige Jahre nach seiner Ausbildung übernahm Gilbert die Leitung der Metzgerei Lehmann. In Überstorf werden zahlreiche Spezialitäten hergestellt: «Jedes Produkt muss eine Spezialität sein, um qualitativ hochwertig zu sein.» Auch die Herkunft des Fleisches ist für den Fleischfachmann von entscheidender Bedeutung: «Nicht nur die Verarbeitung muss lokal erfolgen, auch das Vieh muss aus der Region stammen.» Bei ihnen wird alles vor Ort gemacht, von der Schlachtung bis zum Endprodukt. Gilbert holt sogar die Schweine vom benachbarten Bauernhof ab, von dem die Metzgerei seit drei

Generationen beliefert wird. Die Rinder kommen nacheinander an und werden direkt im LKW geschlachtet, um ihren Stress so gering wie möglich zu halten.

Alle Teile des Tieres finden auch Abnehmer: «Ein Teil unserer Kundschaft

Die Metzgerei kocht auch Fertiggerichte für ihre Kundschaft, wie Brasatos oder Geschnetztes: «Das sind sehr beliebte Gerichte, vor allem bei der älteren Generation, die darin die traditionelle Küche „wie beim Grossmami“ wiederfindet.»



besteht aus Menschen asiatischer Herkunft, die sich in der Region niedergelassen haben. Sie kaufen Teile, die in der Schweiz heute weniger gefragt sind, wie Leber, Magen, Innereien und sogar Schweineknochen.»

Jede Woche besucht ein Teil des Teams den Markt in der Stadt Freiburg: «Früher ritt mein Grossvater jeden Samstag mit dem Pferd dorthin und verkaufte seine Spezialitäten. Seitdem sind wir dem Markt treu

geblieben und sind nun an zwei Tagen in der Woche dort vertreten.» Auch heute noch ist der Markt ein wichtiger Absatzort für das Unternehmen: Er generiert fast ein Drittel des Umsatzes.

Was die Ausbildung angeht, hat ein Lernender dieses Jahr seine Lehre abgeschlossen und die besten Ergebnisse seiner Klasse erzielt. Er setzt seine Laufbahn in der Metzgerei Lehmann fort. «Wir haben jedoch keine neuen Lernenden für den Bereich Produktion gefunden, die dieses Jahr angefangen hätten. Dieser Bereich wird leider zu selten gewählt, dabei müssen sich doch Leute um die Schlachtung kümmern», betont Gilbert.

17 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten an Gilberts Seite, darunter seine Frau Worapan und seine Tochter Amanda, eines seiner vier Kinder: «Hier gehört jeder zur Familie.» Frau Fasel ist das perfekte Beispiel dafür: «Sie arbeitet seit 55 Jahren für die Metzgerei. Sie hat mich aufwachsen sehen», betont der Metzger. Davon zeugen auch die zahlreichen Fotos von gemeinsam verbrachten Festen und Feiertagen.

Interview von Anaëlle Deschenaux
Übersetzung: Jessica Danthe

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Nov. 2025	Nov. 2025
Rindfleisch		Natura-beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 102.50	Fr. 90.00
Rumpsteak		Fr. 102.50	Fr. 59.00
Filet		Fr. 119.00	Fr. 119.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 73.00	Fr. 62.00
Pariser Entrecôte		Fr. 76.00	Fr. 90.00
Ragout		Fr. 32.80	Fr. 44.00
Rinderkotelett		Fr. 62.90	-
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 58.00	Fr. 64.50
Halsplätzli		Fr. 39.00	Fr. 35.50
Koteletts		Fr. 28.00	Fr. 22.50
Geräucherter Speck		Fr. 30.00	Fr. 29.50
Geschnetztes		Fr. 34.20	Fr. 29.50
Schweinbratwurst		Fr. 29.00	Fr. 27.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Schnitzel		Fr. 104.40	Fr. 56.00
Geschnetztes		Fr. 65.00	Fr. 81.00
Kalbskoteletts		Fr. 64.50	-

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Nov. 2025	Nov. 2025
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 28.40	Fr. 26.70
Mixed Grill		-	-
Hackfleisch		Fr. 22.00	Fr. 23.00
Schwein Cordon Bleu		Fr. 27.00	Fr. 29.50
Schweinsschnitzel paniert		Fr. 20.00	-
Merguez		-	Fr. 23.80
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 42.50
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	Bio
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 25.00	Fr. 23.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 20.00	Fr. 21.50
Pouletgeschnetztes (Schweiz)		Fr. 35.40	Fr. 33.50
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 27.40	Fr. 24.50
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		Fr. 57.00	-
Racks (NZ)		Fr. 64.50	Fr. 49.50
Lammhüftli (NZ)		Fr. 52.00	-
Lammfilet (Irlande)		Fr. 28.50	Fr. 32.50

NEWS

Mister Jambon de la Borne AOP

Le 3 octobre dernier s'est déroulée la nuit du Boutefas AOP et du Jambon de la Borne AOP au Château d'Aigle. Félicitations à la Jambonnière pour son titre de Mister Jambon de la Borne AOP!

50 ans de la Boucherie Blanc

Début septembre, la Boucherie Blanc a fêté ses 50 ans d'activité. Félicitations à eux pour ce beau jubilé!

Championnat du monde du pâté vaudois 2025

La Boucherie Chez Grég à Semsales a décroché le 1er prix pour son pâté vaudois lors du Championnat du monde. Félicitations à lui pour ce pâté jugé très bien exécuté, régulier et parfaitement équilibré.



©Redox Digital

Mister Jambon de la Borne AOP

Am 3. Oktober fand im Château d'Aigle die Nacht des Boutefas AOP und des Jambon de la Borne AOP statt. Herzlichen Glückwunsch an die Jambonnière zum Titel Mister Jambon de la Borne AOP!

50 Jahre Metzgerei Blanc

Anfang September feierte die Metzgerei Blanc ihr 50-jähriges Bestehen. Herzlichen Glückwunsch zu diesem schönen Jubiläum!

Weltmeisterschaften des pâté vaudois 2025

Die Metzgerei Chez Grég in Semsales hat bei der Weltmeisterschaft den 1. Preis für ihren pâté vaudois gewonnen. Herzlichen Glückwunsch zu diesem Preis und zu seiner Pastete, die als sehr gut zubereitet, gleichmässig und perfekt ausgewogen bewertet wurde.



LA RECETTE

Poulet curry au lait de coco

Ingrédients

- 2 poignées d'oignons
 - 6 filets de poulet
 - 1 boîte de tomates pelées
 - 1 boîte de lait de coco
 - 2 c. à s. de pâte à curry
- 1 gingembre frais
 - 1 bâton de cannelle
 - 2 c. à s. d'huile
 - 1 citron vert
 - 1 bouquet de coriandre fraîche

Préparation

1. Dans un wok ou une cocotte, faire revenir les oignons émincés dans l'huile. Ajouter le gingembre râpé et la cannelle. Ajouter ensuite la pâte de curry et bien mélanger.
2. Détailler les filets de poulet en morceaux. Les ajouter dans le wok et les faire revenir quelques minutes.
3. Ajouter les tomates pelées et le lait de coco. Laisser cuire 20 minutes à feu doux.
4. Ajouter le zeste du citron vert puis le jus. Saler, poivrer. Parsemer le plat de coriandre fraîche hachée au moment de servir.

Bon appétit !

REZEPT

Poulet Curry mit Kokosmilch

Zutaten

- 2 Handvoll Zwiebeln
 - 6x Pouletbrust
 - 1 Büchse geschälte Tomaten
 - 1 Büchse Kokosmilch
 - 2 EL Currypaste
- 1 frischer Ingwer
 - 1 Zimtstange
 - 2 EL Öl
 - 1 Limette
 - 1 Bund frischer Koriander

Zubereitung

1. Die gehackten Zwiebeln in einem Wok oder einem Schmortopf in Öl anbraten. Den geriebenen Ingwer und den Zimt hinzufügen. Anschliessend die Currypaste hinzufügen und gut vermischen.
2. Die Pouletbrüste in Stücke schneiden. Diese in den Wok geben und einige Minuten anbraten.
3. Die geschälten Tomaten und die Kokosmilch hinzufügen. Bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen lassen.
4. Die Limettenschale und anschliessend den Saft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht vor dem Servieren mit frisch gehacktem Koriander bestreuen.

Ä Guete!



MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

mercoria

Votre programme de fidélité
et canal de promotion,
simple et efficace

info@mercoria.ch
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



naturaCHIMICA

Sécurité sanitaire des aliments - Autocontrôle

Natura Chimica SA, votre laboratoire accrédité pour

Le contrôle qualité de vos produits
L'hygiène des locaux
L'hygiène du personnel

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch



IMPRESSUM

Textes/Texte :
Anaëlle Deschenaux - anaëlle.deschenaux@fpe-ciga.ch
Tirage/Auflage : 350 exemplaires

Graphisme/Grafiker : Agence Dep-art Sàrl
Traductions/Übersetzungen: Jessica Danthe