

La Feuille

de l'Association
des Maîtres Bouchers-
Charcutiers du
Canton de Fribourg



Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes
des Kantons Freiburg

SOMMAIRE

Le petit mot du Président	1
Agenda	1
Portrait d'un membre de l'association	2
Assemblée générale 2015	4
Forum	5
Recommandation des prix de vente	5
Portrait d'un membre de l'association	6
La recette	8

INHALTSVERZEICHNIS

Das Wort des Präsidenten	1
Agenda	1
Abbild eines Verbandsmitgliedes	3
Generalversammlung 2015	4
Forum	5
Detailverkaufspreise	6
Abbild eines Verbandsmitgliedes	7
Rezept	8

Le petit mot du Président

Cette fois on a fait fort! Fixer la date de notre assemblée cantonale la semaine de Pâques, fallait le faire. C'est par cette boutade que je tiens, au nom du comité cantonal, à vous faire part de mes excuses pour ce malencontreux choix de date! Afin que vous ne perdiez pas le fil, vous trouverez dans cette édition le résumé de tous les rapports de cette séance du 1^{er} avril. Vous trouverez aussi ces derniers sur notre site Internet à l'adresse : www.bouchers-fribourgeois.ch

Cette petite erreur me permet de mettre en lumière l'activité du comité. Même si parfois la fatigue se fait sentir après une grosse journée de travail, nos séances se passent toujours dans la bonne humeur et la convivialité et le partage de nos expériences respectives est toujours source de motivation. C'est donc avec admiration que je rencontre mes collègues qui donnent de leur temps et de leur énergie pour faire vivre cette association. Le bénévolat ayant certaines limites, nous ne pouvons que remercier la fédération patronale de Bulle de nous mettre à disposition les nombreuses compétences de Mme Nadine Gobet et sa fidèle assistante, Mme Patricia Gachoud. Je n'oublie pas d'associer à toute cette équipe, Mr. Yves-Laurent Blanc qui s'occupe admirablement de ce journal!

Nous formons une équipe joyeuse et soudée à votre service. Les bugs arrivent parfois mais comme dit le dicton: seul ceux qui ne font rien ne font pas d'erreur!

Je vous souhaite des affaires à l'image de l'été: florissantes!

Gérard Yerly

Président de l'Association
des Maîtres Bouchers-Charcutiers
du canton de Fribourg

Das Wort des Präsidenten

Dieses Mal haben wir es super getroffen! Das Datum für die kantonale Sitzung in der Osterwoche festzulegen, das muss man erst einmal schaffen. Ich möchte mich im Namen des kantonalen Vorstandes für diese unglückliche Wahl des Zeitpunktes bei Ihnen entschuldigen! Damit Sie den Faden nicht verlieren, finden Sie in dieser Ausgabe die Zusammenfassung von allen Rapporten von der Sitzung des 1. Aprils. Sie finden diese auch auf unserer Website: www.bouchers-fribourgeois.ch.

Dieser kleine Fehler erlaubt es mir, die Aktivitäten des Vorstandes zu hervorzuheben. Auch wenn die Müdigkeit nach einem langen Arbeitstag manchmal die Überhand nimmt, sind unsere Sitzungen immer ein fröhliches Zusammensein, wo der gegenseitige Erfahrungsaustausch eine Quelle für Motivation ist. Ich begegne meinen Kollegen, die ihre Zeit und Energie investieren, damit unser Verband funktionieren kann, mit Respekt und Bewunderung. Da die Ehrenamtlichkeit ihre Grenzen hat, bedanken wir uns auch bei der Fédération patronale de Bulle, die uns die zahlreichen Fähigkeiten von Frau Nadine Gobet und ihrer Assistentin, Frau Patricia Gachoud, zur Verfügung stellen. Ein grosses Dankeschön steht auch Herrn Yves-Laurent Blanc zu, der sich auf lobenswerte Art und Weise um diese Zeitung kümmert!

Wir sind ein gut funktionierendes und eingespieltes Team, das zu Ihrer Verfügung steht. Es gibt zwar manchmal ein paar Makel, doch wie es das Sprichwort sagt: Keine Fehler macht, wer nichts tut! Ich wünsche euch, im Sinne des Sommer, blühende Geschäfte!

Gérard Yerly

Präsident des Fleischfachverbandes
des Kantons Freiburg

Agenda

29.06.2015	Comité cantonal à Bulle
10.07.2015	Remise des diplômes aux apprentis
21.-25.11.2015	MEFA

Agenda

29.06.2015	kantonale Vorstandssitzung in Bulle
10.07.2015	Diplomfeier für die Lernenden
21.-25.11.2015	MEFA

WANTED

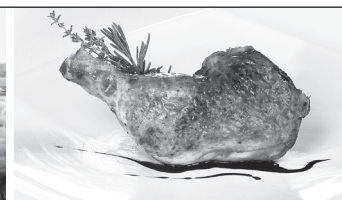
Membre du comité

Votre comité recherche activement un membre de l'Association pour compléter son effectif. La porte est ouverte à toutes et à tous, avec une préférence pour un(e) germanophone. Toute personne intéressée est priée de contacter votre Président ou le secrétariat de l'Association

Vorstandsmitglied

Der Vorstandsvorstand sucht noch aktiv nach einem Verbandsmitglied, um den Vorstand wieder zu vervollständigen. Die Türe ist für alle Verbandsmitglieder offen, wenn auch, aus Gründen der Zweisprachigkeit, den Deutschsprachigen einen kleinen Vorteil zugesprochen würde. Alle interessierten Personen sind gebeten mit dem Präsident oder mit dem Sekretariat Kontakt aufzunehmen

T. 026 919 87 50 / info@bouchers-fribourgeois.ch



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer
Poulet- und Trutenfleisch.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch

frifag

Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

L'Echine d'Or
BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

- Roh- und Kochpökelwaren
- Koch- und Brühwurst
- Rohwurst
- Panaden & Paniermehle
- Marinaden
- Zusatzstoffe
- Convenience-Produkte
- Individuelle Kundenlösungen

pacovis food solutions

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch



Pour l'énergie...

SUTTERO

Ernst Sutter AG · AV. du Chablais 18 · CH-1008 Prilly
021 / 621 70 30 · 021 / 621 70 35
www.suttero.ch

...et le plaisir!

Formation

Philip Sax

«L'avenir appartient aux formations professionnelles qui privilégient la créativité»



Pour Philip Sax, la formation de base idéale pour les bouchers-charcutiers devrait durer quatre ans et permettre d'acquérir d'abord une AFP, puis un CFC. Le responsable de la formation au sein de l'Union professionnelle suisse de la viande (UPSV) est optimiste pour l'avenir de la branche carnée. Mais il y a des défis à relever

Que pensez-vous du niveau de formation dans la branche carnée en Suisse ?

D'expérience, je dirais qu'il est sous-évalué. En clair, je pense que le problème réside dans le choix de la bonne formation. Les apprentis débutent trop souvent un CFC, alors qu'effectuer un premier pas avec une formation professionnelle de

deux ans avec AFP serait plus adapté. Cette voie a trop souvent été dévaluée à tort, alors qu'elle constitue une entrée en matière idéale pour un adolescent, pour qui le passage de l'école obligatoire à la formation professionnelle est difficile au vu de son âge. Il arrive souvent que ces jeunes doivent redoubler une année, voire annuler leur formation. Situation qui, par une attribution conséquente à la formation AFP de tous ceux qui n'obtiennent pas la moyenne scolaire attendue, pourrait être évitée. Pour ces jeunes, je pense qu'un «apprentissage de quatre ans», avec deux ans de formation AFP et deux ans de CFC, serait la voie royale. Je pense que le niveau de la formation de base est bon, et qu'avec les modifications prévues par la réforme des cinq ans, actuellement en cours, nous pourrions adapter les défis de la formation aux exigences d'aujourd'hui. Ainsi nous pourrions affiner la partie contact avec le client dans l'option de la commercialisation.

Avec quelles perspectives ?

Avec cette formation de base, les jeunes disposent d'un outil leur permettant d'entrevoir une brillante carrière professionnelle dans l'économie carnée. D'autant plus que nous subissons une grande pénurie au niveau des cadres. Nous avons besoin d'au moins 50 personnes par an avec ce type de profil. Les cadres constituent une main d'œuvre qualifiée pouvant au moins revendiquer le passage d'un examen professionnel, et qui sont capables de gérer une entreprise. Or, nous n'en comptons que 10 personnes

par an. Une des explications pourrait se trouver dans le coût élevé de la formation continue, lequel atteint environ 25'000 francs pour le titre de chef d'exploitation dans l'économie carnée avec brevet fédéral. Ce type de formation est malheureusement très peu subventionné par l'Etat.

Quels sont les aspects les plus appréciés des jeunes durant leur cursus ?

Quelles sont les tendances ?

En choisissant la branche carnée, les adolescents ont opté pour la denrée alimentaire la plus intéressante en termes d'émotions. Dans les cours interentreprises et les écoles professionnelles, je constate une réelle fascination concernant le travail avec ce type de produits, car ils offrent des possibilités quasiment infinies en termes de créativité.

La denrée alimentaire la plus intéressante en termes d'émotions.

Est-ce que boucher-charcutier est encore un métier «cool» et moderne ?

Comment voyez-vous son avenir ?

Je pense que l'avenir appartient aux formations professionnelles qui privilégient la créativité. Actuellement, les professionnels et les entreprises qui rencontrent le plus de succès dans l'économie carnée sont ceux qui se positionnent sur le marché avec les produits les plus innovants et de qualité supérieure. Nous faisons tout pour que nos enseignants adaptent leurs

formations selon ces tendances. Car notre magnifique branche a également subi des évolutions structurelles. Nous avions quelque 4'000 entreprises il y a 50 ans encore. Or nous devons actuellement nous contenter du quart. Cela ne signifie pas que nous avons besoin de moins de monde, bien au contraire! Nous nous impliquons au maximum pour chaque apprenti! Car il est rare de trouver plus beau, intéressant et passionnant que de transformer un aliment en magnifique produit riche en arômes divins!

Peu de gens savent qu'il y a sept voies d'apprentissages possibles. Chez les bouchers-charcutiers (formation de 3 ans), on peut choisir entre les 4 différentes options telles que production, transformation artisanale, transformation industrielle et commercialisation.

Quel sont les projets de l'UPSV en termes de formation ?

La formation sur deux ans qui permet d'acquérir une attestation fédérale de formation professionnelle AFP, offre même le choix d'individualiser la formation selon ses propres capacités et ceux des entreprises formatrices. Ce sont des modèles que nous allons proposer davantage afin d'également donner la possibilité aux anciens collaborateurs d'obtenir une attestation officielle et d'améliorer leurs capacités professionnelles. Les formations de gestionnaire en commerce de détail (3ans) ou d'assistant en commerce de détail (2ans) sont également proposées dans notre métier. De plus il serait obsolète de penser que les métiers carnés sont des métiers réservés aux hommes, car les résultats des derniers championnats suisses des branches carnées montrent clairement un podium occupé que par des femmes.

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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

Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salametti sowie Blut- und Leberwürste
Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schübli
Schafsaitleinge 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 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

Philip Sax

„Die Zukunft gehört jenen Berufen, die bei ihren Ausbildungen auf Kreativität setzen“

Für Philip Sax, müsste die Ausbildung zum Fleischfachmann idealerweise vier Jahre dauern und über den Erwerb eines EBA zum EFZ führen. Der Leiter der Bildung des Schweizer Fleischfachverbands SFF sieht der Zukunft der Fleischfachbranche optimistisch entgegen, dies obwohl es an Herausforderungen nicht mangeln wird.

Was denken Sie über das Ausbildungsniveau der Fleischfachleute in der Schweiz?

Gemäss meinen Erfahrungen wird das Ausbildungsniveau unterschätzt. Ein Problem ist sicher die Wahl der korrekten Ausbildung. Leider beginnen Lernende zu oft eine EFZ-Ausbildung, obwohl es optimaler wäre, wenn sie vorerst eine 2-jährige EBA Ausbildung machen würden. Diese Ausbildung wird zu Unrecht als minderwertig betrachtet, denn sie ist der optimale Einstieg wenn ein Jugendlicher noch sehr jung ist, oder es ihm schwer fällt die Umstellung von der obligatorischen Schule zur Berufsfachschule zu vollziehen. Oft ist es so, dass solche Jugendliche ein Jahr ihrer Ausbildung wiederholen müssen oder gar die Lehre abbrechen. Dies könnte man mit einer konsequenten Zuteilung zur EBA-Ausbildung bei ungenügenden Notenschnitten klar verhindern. Für solche Jugendliche wäre meiner Meinung nach die „vierjährige Lehre“ mit zwei Jahren EBA-Ausbildung und 2 Jahren EFZ Ausbildung klar der Königsweg. Das Niveau der Grundausbildung der Fleischbranche sehe ich als gut an und erwarte, dass durch die Optimierungen der momentan laufenden 5-Jahresrevision, die Ausbildung den heutigen Herausforderungen angepasst werden kann. So werden wir im Bereich der Veredelung eine stärkere Fokussierung in Bezug auf den Kundenkontakt einbringen können.

Mit welchen Perspektiven?

Durch eine Grundausbildung in der Fleischbranche haben Jugendliche das Werkzeug, eine steile Berufskarriere in der Fleischwirtschaft in Angriff zu nehmen. Denn wir haben in der Branche einen krassen Kadermangel. Mindestens 50 neue Kaderleute bräuchte es pro Jahr. Kaderleute sind Fachkräfte, die mindestens eine Berufsprüfung absolviert haben und Betriebe führen können. Pro Jahr haben wir aber nur 10 Personen, als Grund für die geringe Zahl von Interessenten sehen wir die relativ hohen Kosten für die Weiterbildung. Diese betragen rund 25'000 Franken um den Titel Betriebsleiter Fleischwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis tragen zu können. Diese Weiterbildung wird leider momentan nur minimal staatlich subventioniert.

Was mögen die Jungen am liebsten in ihren Ausbildungskursus?

Was sind die Tendenzen?

Die Jugendlichen haben sich bei ihrer Berufswahl, für die Arbeit mit dem wohl emotionalsten aber aus meiner Sicht auch interessantesten Lebensmittel entschieden, das Fleisch! In den ÜK's und den Berufsschulen stelle ich bei den Lernenden klar eine Faszination bezüglich der Arbeit mit diesem Lebensmittel fest. Denn es bietet eine fast unbegrenzte Möglichkeit zur kreativen Berufsausübung.

Ist Fleischfachmann/frau noch ein „cooler“ und moderner Beruf?

Wie sehen Sie die Zukunft?

Ich denke, dass in Zukunft die kreativen Elemente im Fokus der Berufsausbildung stehen werden. In der Fleischbranche hat sich gezeigt, dass diejenigen Personen und Betriebe am erfolgreichsten sind, welche sich mit innovativen Ideen und Produkten von hoher Qualität klar im Markt positionieren. Diesen Entwicklungen versuchen wir mit unseren Berufsbildern Rechnung zu tragen und werden unsere Ausbildungen in diese Richtung anpassen. Denn auch in unserer wunderschönen Fleischbranche hat sich der Strukturwandel leider bemerkbar gemacht. Hatten wir vor rund 50 Jahren noch annähernd 4000 Betriebe, so müssen wir uns



heute mit rund 1/4 davon zufriedengeben. Das heisst aber nicht das wir weniger Fachleute brauchen... wir benötigen dringend noch wesentlich mehr... ja wir kämpfen sogar um jeden neuen Lernenden! Denn es gibt wirklich kaum etwas Schöneres, Kreativeres, Spannenderes als ein einzigartiges Lebensmittel zu veredeln und in ein sagenhaftes, aromatisches und himmlisches Produkt zu verwandeln!

Vielen ist gar nicht bewusst, dass wir sieben verschiedene Möglichkeiten haben um Lernende auszubilden. Bei den Fleischfachleuten (3 Jahre) kann man gar aus vier Wahlpflichtbereichen auswählen (Fleischgewinnung, gewerbliche Fleischverarbeitung, industrielle Fleischverarbeitung und Fleischveredelung).

Was sind die Projekte des SFF bei der Ausbildung?

Die 2 jährige eidgenössische Attest-Ausbildung kann man sogar individuell seinen Stärken sowie den betrieblichen Möglichkeiten anpassen. Diese Variante werden wir zukünftig vermehrt ins Rampenlicht führen, um auch noch langjährigen Mitarbeitern einen eidgenössischen Abschluss zu ermöglichen, respektive die Fachkompetenz entsprechend zu verbessern. Ebenso können auch Detailhandelsberufe, wie Detailhandelsassistent (2 Jahre) und Detailhandelsfachmann bzw. Fachfrau (3 Jahre) in unseren Betrieben erlernt werden. Dass die Fleischfachberufe alles andere als eine ausschliessliche Männerdomäne sind, sieht man bei den Resultaten der letzten Schweizermeisterschaften der Fleischfachleute, da wurde das Podest in den letzten zwei Jahren nur von Frauen besetzt.



L'Echine d'Or
Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch
1762 Givisiez



Natura Chimica SA



Das Labor für die Kontrolle

der **Produktenqualität**, der **Hygiene ihrer Mitarbeiter**

Sowie der **Hygiene der Lokale**

Die Assoziationsmitglieder erhalten einen Rabatt von 15% auf unsere Dienstleistungen

Avenue Général-Guisan 30 B
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

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



Reber, Ernst Sutter AG
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch

Assemblée générale 2015

L'assemblée générale de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg s'est tenue le 1^{er} avril 2015, dans les locaux de l'entreprise Estavayer Lait SA (ELSA), à Estavayer-le-Lac. Voici un résumé des interventions effectuées au cours de la séance.

Rapport de M. Gérard Yerly, Président

Bilinguisme – Nous avons eu le plaisir de rencontrer en 2014 plusieurs membres alémaniques. Dès cette année, certaines parties de notre assemblée générale seront en langue française et d'autres soient en langue allemande.

Formation – La Direction de l'UPSV propose quelques changements afin de rendre plus attrayant notre métier auprès des jeunes. Le but final est une augmentation de 20 % des apprentis par rapport à la moyenne de ces cinq dernières années. Les membres du Conseil romand ont demandé à ce que les deux premières années soient plus complètes qu'actuellement pour le domaine de la commercialisation.

Nous avons ainsi renouvelé l'apéro donné en l'honneur des nouveaux diplômés titulaires d'un CFC. Cette soirée fut à nouveau une réussite et elle sera reconduite sous cette même forme.

Le comité a pris note avec plaisir que, sur les 8 bouchers romands qui se sont lancés dans le dernier cours de brevet, la moitié sont Fribourgeois. LABZ espère ouvrir une nouvelle classe en 2016 avec 8 ou 10 participants Romands. Parlez-en déjà à vos collaborateurs qui pourraient être intéressés !

La Bénichon du pays de Fribourg a vécu sa deuxième édition en septembre 2014 à Bulle. Ce fut à nouveau une magnifique vitrine pour nos produits et notre savoir-faire. La prochaine édition aura lieu à **Planfayon** du 25 au 27 septembre 2015.

Jambon de la borne AOP – Le Service de l'agriculture vaudois a organisé un test. Les résultats seraient concluants et des analyses seront transmises à l'OFAG.

CCT – Les apprentis sont dorénavant soumis à la CCT. Conséquence directe de ce changement, tous les apprentis ont droit, dès cette année, à un 13^{ème} salaire. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à faire appel à M. David Herren, responsable juridique de l'UPSV !

MEFA – Nous organiserons, comme chaque fois, une conférence de presse pour tous les médaillés. La nouveauté cette année, sera que cette conférence sera organisée au niveau romand.

Rapport de M. Hans Aeberhard, responsable des cours interentreprises

Pour l'année 2014/2015, un cours supplémentaire a pu être ajouté pour les technologues en denrées alimentaires. Le nombre de participants a augmenté, passant de 518 en 2013 à 573 en 2014 (+ 10 %). En ce qui concerne les assistants, qui sont passés de 72 à 74 candidats, leur nombre est resté stable. Nos apprentis germanophones suivront, dès la prochaine année scolaire, leurs cours des branches professionnelles et générales à l'Ecole professionnelle de Berne.



Generalversammlung 2015

Die Generalversammlung des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg fand am 1. April 2015 im Personalrestaurant der Firma Estavayer Lait SA (ELSA), in Estavayer-le-Lac, statt. Es folgt eine Zusammenfassung der wichtigsten Ereignisse der Sitzung.

Bericht von H. Gérard Yerly, Präsident

Zweisprachigkeit – An der GV 2015 hatten wir die Freude mehrere deutschsprachige Mitglieder anzutreffen. Auch in Zukunft werden einige Teile der Versammlung auf deutsch und andere auf französisch vorgetragen werden.

Bildung – Die Direktion des SFF schlägt einige Veränderungen vor, um unseren Beruf für junge Leute attraktiver zu gestalten. Eine Erhöhung der Lernenden um 20% im Vergleich zum Durchschnitt der letzten 5 Jahre ist das Endziel. Die Mitglieder des Conseil Romand haben einstimmig verlangt, dass die ersten beiden Jahre des Schwerpunktes Fleischveredelung umfassender sein sollen, als dies im Moment der Fall ist.

Die letzten Jahre haben wir zu Ehren der neu mit einem EFZ oder EBA diplomierten Lernenden ein Aperitif organisiert. Dieser Anlass war stets ein voller Erfolg und wird auch dieses Jahr wieder im selben Rahmen stattfinden.

Der Vorstand hat mit Freude festgestellt, dass von den 8 Fleischfachleuten, die die Berufsprü-

Rapport de M. Patrik Danthe, président de la Commission d'apprentissage

18 candidats ont été évalués par les experts professionnels du canton de Fribourg en 2014, dont 16 Romands et 5 femmes.

Meilleurs résultats de l'année 2014:

1. **Garguite Abdellah** (5.4), Micarna SA
2. **Collela Robin** (5.3), Boucherie de Marsens
3. **Bertschy Alexandre** (5.2), Fleisch und Brau AG
4. **Lorisson Morgane** (4.9), Boucherie Fragnière
5. **Lowo Okedi Bavon** (4.9), Micarna SA

La place de M. Pascal Aebischer au sein de la Commission d'apprentissage est toujours vacante et elle devrait, pour des raisons de parité, être occupée par un germanophone. N'hésitez pas à nous contacter !

Rapport de M. David Blanc, responsable du Start Forum des métiers

La manifestation du Start Forum des métiers s'est déroulée du 3 au 8 février 2015, à Forum Fribourg et le bilan de cette édition est positif. Mais tout ce travail ne doit pas s'arrêter là. Il est important que vous preniez contact avec les orienteurs professionnels de vos régions respectives pour leur communiquer vos disponibilités pour des stages en entreprise et pour les informer de vos dispositions à former nos futurs collaborateurs.

fung begonnen haben, die Hälfte aus dem Kanton Freiburg kommt. Das ABZ hofft, im Jahr 2016 eine neue Klasse mit 8 oder 10 Teilnehmern aus der Romandie eröffnen zu können. Sprechen Sie also bitte mit ihren Mitarbeitern!

Die zweite Kilbi im Freiburgerland fand im September 2014 in Bulle statt. Die Kilbi diente als wunderschönes Schaufenster für unsere Produkte und unser Fachwissen: Der nächster Anlass findet vom 25. bis 27. September 2015 in **Plaffeien** statt.

Jambon de la borne AOP – Das Amt für Landwirtschaft des Kantons Waadt hat einen Test organisiert. Die Resultate sind zuversichtlich. Analysen werden dem BLW übermittelt.

GAV – Die Lernenden sind jetzt auch dem GAV untergestellt. Eine direkte Folge davon ist, dass alle Lernenden ab diesem Jahr Anrecht auf einen 13. Monatslohn haben. Falls Sie dazu weitere Fragen haben, steht Ihnen Herr David Herren, Verantwortlicher für Rechtsfragen beim SFF, gerne zur Verfügung!

MEFA – Wie in den vorherigen Jahren, werden wir auch dieses Jahr wieder eine Pressekonferenz für alle Medaillengewinner vorsehen. Die Neuigkeit ist, dass die gesamte Romandie an dieser Produktpräsentation teilnehmen wird.

Bericht von Herr Hans Aeberhard, Verantwortlicher der überbetrieblichen Kurse

Im Schuljahr 2014/2015 kam der erste überbetriebliche Kurs für Lebensmitteltechnologien im Bereich Fleisch neu hinzu. Bei den Fleischfachleuten stieg die Zahl der Kursteilnehmern von 518 (2013) auf 573 (2014) (+ 10 %). Bei den Fleischfachassistenten blieb die Zahl bei 72-74 Teilnehmern. Unsere deutschsprachigen Lernenden werden ab Herbst 2015 neu die Berufsschule GIBB in Bern besuchen.

Bericht von Herr Patrik Danthe, Präsident der Lehraufsichtskommission

18 Kandidaten wurden im Jahre 2014 von den Fleischfachexperten des Kantons Freiburg bewertet (16 französisch- und 2 deutschsprachige Kandidaten).

Folgende Bestnoten wurden erzielt :

1. **Garguite Abdellah** (5.4), Micarna SA
2. **Collela Robin** (5.3), Boucherie de Marsens
3. **Bertschy Alexandre** (5.2), Fleisch und Brau AG
4. **Lorisson Morgane** (4.9), Boucherie Fragnière
5. **Lowo Okedi Bavon** (4.9), Micarna SA

Der Platz von Pascal Aebischer in der Kommission ist noch vakant und sollte aus Gründen der Parität mit einem deutschsprechenden Arbeitnehmer besetzt werden. Zögern Sie nicht und nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Bericht von Herr David Blanc, Verantwortlicher für die Berufsmesse Start

Die Berufsmesse Start fand vom 3. bis am 8. Februar 2015 im Forum in Freiburg statt und die Bilanz dieser Veranstaltung ist positiv. Aber unsere Arbeit und unsere Bemühungen sollen nicht hier enden. Es ist wichtig, dass Ihr mit den Berufsberatern in eurer jeweiligen Region Kontakt aufnehmt, um ihnen eure Verfügbarkeit für Schnupperlehren und Ausbildungsplätze mitzuteilen.



Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker

Votre partenaire pour la viande.



Beyeler André
Tel. 032 352 00 47
Fax 032 352 00 10
Natel 079 770 66 00
andre.beyeler@bigler.ch



Courtois Gérard
Tel. 021 861 46 10
Fax 021 861 46 14
Natel 079 208 94 86
gerard.courtois@bigler.ch



Linder Jörg
Tel. 032 352 00 40
Fax 032 352 00 10
Natel 079 770 42 70
joerg.linder@bigler.ch



www.bigler.ch

Bigler AG | Fleischwaren | Industriestrasse 19 | 3294 Büren a.A. | Tel. 032 352 00 00 | info@bigler.ch

Au service de l'industrie suisse de la viande


SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA





Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

Textes et photos / Texte und Fotos

Yves-Laurent Blanc
yves-laurent.blanc@federation-patronale.ch
026 919 87 58

Tirage / Auflage
350 exemplaires

Contact

Association des Maîtres
Bouchers Charcutiers
du Canton de Fribourg
Rue de la Condémine 56
1630 Bulle 2

T 026 919 87 50
info@bouchers-fribourgeois.ch
www.bouchers-fribourgeois.ch

Forum

voilà un peu plus d’une année que «La Feuille» a vu le jour. Les quatre premières éditions ont permis de «lancer la machine» et de tester la formule destinée au grand public, tirée à 2’500 exemplaires et distribuée sur le stand de votre Association lors du salon Start! forum des métiers, en février de cette année.

Les échos provenant de l’extérieur sont très positifs. Qu’ils soient issus des milieux politiques, économiques ou d’autres associations, de Suisse romande ou alémanique, de nombreux acteurs liés à la branche carnée ont exprimé leur enthousiasme et conforté le comité dans ses choix rédactionnels. «La Feuille» est sans conteste la carte de visite incontournable de notre profession, notre savoir-faire et nos produits.

Pour poursuivre sur sa lancée, votre journal a besoin de vous !
Que pensez-vous de «La Feuille»? Répond-elle à vos attentes? Qu’est-ce qui pourrait être amélioré? Quelles infos ou rubriques souhaiteriez-vous voir apparaître?

Faites-nous part de votre avis, par e-mail (yves-laurent.blanc@federation-patronale.ch) ou par fax (026 919 87 49).

Nous publierons les meilleures réponses dans une prochaine édition.

Forum

Nun ist es gut ein Jahr her, dass das Karree zum ersten Mal erschienen ist. Die ersten vier Ausgaben in der neuen Form haben uns den guten Verlauf bestätigt und uns die Gelegenheit gegeben, die Grossauflage, welche 2’500 umfasste und am Verbandsstand der Berufsmesse START im Februar 2015 verteilt wurde, zu testen.

Die von aussen kommenden Rückmeldungen sind überaus positiv. Ob von Seiten der Politik, der Wirtschaft oder von anderen Verbänden, aus der Romandie sowie auch aus dem deutschsprachigen Teil der Schweiz, viele Akteure der Fleischbranche haben ihre Begeisterung kundgetan und den Vorstand für die Realisation dieses Projektes gelobt. Das Karree ist ohne Zweifel zu einer, nicht mehr wegzudenkenden, Visitenkarte unseres Berufes, unseres Fachwissens und unserer Produkte herangewachsen.

Damit Eure Zeitung auf diese Art und Weise weiter existieren und sich entwickeln kann, braucht sie Eure Unterstützung! **Was denken Sie vom „Das Karree“? Entspricht sie Euren Erwartungen? Was könnte noch verbessert werden? Welche Informationen und Rubriken möchten Sie darin noch vorfinden?**

Teilen Sie uns bitte Eure Meinung mit, per E-Mail (yves-laurent.blanc@federation-patronale.ch) oder per Fax (026 919 87 49). Wir werden die besten Rückmeldungen in einer nächsten Ausgabe publizieren.

Nous travaillons pour votre succès.

■ Salaisons cuites

■ Saucisses échaudées

■ Saucisses crues

■ Panades & Chapelures

■ Marinades

■ Additifs

■ Produits convenience

■ Solutions individuelles

pacovis

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

food solutions

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
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
		05.06.2015	05.06.2015
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Natura Beef	Simmentale
Entrecôte		SFr. 7.95	SFr. 7.40
Rumsteak		SFr. 7.65	SFr. 7.05
Filet		SFr. 10.20	SFr. 9.00
Steak (noix ou coin)		SFr. 5.45	SFr. 5.25
Bouilli maigre		SFr. 2.75	SFr. 3.20
Emincé à mijoter		SFr. 2.95	SFr. 3.75
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 5.60	SFr. 5.55
Tranche dans le filet		SFr. 4.20	SFr. 3.90
Tranche dans le cou		SFr. 2.40	SFr. 2.30
Côtelette		SFr. 2.40	SFr. 2.35
Rôti épaule		SFr. 1.95	SFr. 1.80
Emincé		SFr. 2.75	SFr. 2.85
Saucisse à rôtir de porc			SFr. 1.80
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 8.50	SFr. 8.50
Escalope		SFr. 7.50	SFr. 7.30
Rôti épaule		SFr. 3.95	SFr. 3.70
Emincé		SFr. 5.10	SFr. 5.15

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
		05.06.2015	05.06.2015
Préparation de viande/cheval	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER		
Steak haché		SFr. 2.65	SFr. 2.90
Brochette mixed grill		SFr. 4.30	SFr. 3.70
Viande hachée		non disponible	SFr. 2.85
Paupiette		SFr. 2.80	SFr. 3.80
Cordon bleu de porc		SFr. 2.75	SFr. 2.70
Tranche panée de porc		SFr. 2.40	non disponible
Steak de cheval		SFr. 3.30	non disponible
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Cuisse de poulet (CH)		SFr. 1.50	SFr. 1.40
Emincé de poulet (CH)		SFr. 2.65	SFr. 3.30
Tranche de dinde (import)		SFr. 2.10 (provenance: Allemagne)	(provenance: France)
Viande d'agneau			
Gigot frais s/os du quasi (Terra Suisse)		SFr. 3.70	SFr. 3.90
Racks (import)		SFr. 5.40	SFr. 5.40
Côtelette (Terra Suisse)		SFr. 5.40	SFr. 4.95
Filet d'agneau (import)		SFr. 5.50	SFr. 5.40
Quasi d'agneau (import)		non disponible	SFr. 4.35

Pas de prix en action!

5



Michael Bleuler

Membre de l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg depuis le 1er avril 2015

Né le 30 janvier 1977 à Schaffhouse

Habite à Chiètres depuis février 2015

Famille : marié, deux enfants (Felix, 5 ans, et Alex, 2 ½ ans)

Hobbies : famille, gymnastique, balades à vélo et à moto

Michael Bleuler

De la région à la région

En avril 2015, la boucherie-charcuterie Dorfmetzg Kerzers, à Chiètres, dans le district du Lac, a rouvert ses portes sous la houlette de Michael Bleuler. C'est la première expérience du Schaffhousois d'origine comme indépendant. Etre membre de l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg lui permet de faire entendre sa voix auprès des décideurs politiques.

Pourquoi avoir choisi de devenir boucher-charcutier ?

J'ai choisi ce métier à cause de la diversité du travail, qui va de l'animal vivant à un produit fini. J'ai fait l'apprentissage A de boucher-charcutier en trois ans au sein de la boucherie E. Baumann, à Wilchingen (SH), puis j'ai effectué mon école de recrues en tant que cuisinier de troupe, puis chef cuisine. Les années suivantes, j'ai travaillé dans divers petits commerces en Suisse allemande. Je suis maintenant indépendant.

Comment êtes-vous arrivé à la Dorfmetzg Kerzers ?

Après dix ans passés comme collaborateur à Müllheim (TG), être indépendant

est devenu un projet. Avec mon épouse, nous avons cherché une opportunité et inséré une annonce dans le journal «Viande & Traiteur». Nous nous sommes décidés pour la Dorfmetzg Kerzers, car elle dispose d'un appartement dans l'immeuble, ce qui est l'idéal pour la famille. Déménager dans le canton de Fribourg n'a pas été un problème et nous nous sentons bien ici. C'est la première fois que nous sommes propriétaires d'une boucherie-charcuterie.

Comment se sont passés les débuts ?

La boucherie était fermée depuis plus de deux ans. Nous sommes arrivés à la mi-février et avons ouvert en avril, après avoir nettoyé les locaux et investi dans quelques machines. Actuellement je travaille avec ma femme. C'est suffisant pour le moment,

mais nous cherchons une vendeuse à 25%. Malheureusement je n'ai pas encore eu le temps de chercher un apprenti. Peut-être l'année prochaine.

Quelle est votre philosophie de travail ?

«De la région pour la région», c'est-à-dire produire le plus possible soi-même. Je veux utiliser de la viande d'ici, et non de je-ne-sais-où à l'étranger. Face à la concurrence des grandes surfaces, je mise sur la qualité, avec des produits frais, bien préparés et vendus ouverts. Nous avons également des spécialités, comme la «Hallauer Schinkenwurst», le lard à l'ail et la «saucisse à bouillir», cette dernière devant être cuite par le client lui-même. Il m'est aussi important que les animaux soient bien traités. C'est pourquoi j'ai ma propre installation d'abattage sur place.

L'Association m'apporte un bon réseau et de nouveaux contacts

Vous êtes nouveau au sein de l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg. Qu'est-ce que cela vous apporte ?

L'Association m'apporte un bon réseau et de nouveaux contacts. Cela me permet de comprendre et d'utiliser de la bonne manière

les solutions politiques et bureaucratiques. Elle est importante dans les affaires politiques et économiques, ainsi que pour une bonne collaboration entre les différentes branches. C'est le cas, par exemple, pour les contingents d'importation, ou lorsqu'il s'agit de TVA, d'assurances ou de salaires. Seul, je ne peux pas atteindre les politiciens.

Brochette de questions

Vous remportez un voyage sur une île paradisiaque, avec plage de sable, soleil et cocktails... mais l'hôtel ne sert que des menus végétariens ! Votre réaction ?

C'est génial de gagner un voyage, mais les menus végétariens, c'est un peu moins génial. Je peux vivre sans viande. Les végétariens disent que l'on vit plus longtemps si l'on ne mange pas de viande. Tant qu'on me laisse tranquille, le végétarisme ne me pose pas de problème. On ne peut pas manger uniquement de la viande ou des légumes. On a besoin de tout.

A votre avis, pourquoi est-ce (presque...) toujours un homme qui gère le barbecue ?

C'est tout simplement une affaire d'hommes!

Quelle «star» choisiriez-vous comme ambassadeur/ambassadrice de l'Association ?

[silence...]

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	05.06.2015	05.06.2015
Rindfleisch		Natura Beef	Simmentale
Entrecôte		SFr. 7.95	SFr. 7.40
Rumpsteak		SFr. 7.65	SFr. 7.05
Filet		SFr. 10.20	SFr. 9.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		SFr. 5.45	SFr. 5.25
Siedfleisch mager		SFr. 2.75	SFr. 3.20
Geschnetzeltes		SFr. 2.95	SFr. 3.75
Schweinefleisch		Nur Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 5.60	SFr. 5.55
Nierstückplätzli		SFr. 4.20	SFr. 3.90
Halsplätzli		SFr. 2.40	SFr. 2.30
Koteletts		SFr. 2.40	SFr. 2.35
Schulterbraten		SFr. 1.95	SFr. 1.80
Geschnetzeltes		SFr. 2.75	SFr. 2.85
Schweinsbratwurst			SFr. 1.80
Kalbfleisch		Nur Natura	Terra Suisse
Filet mignon		SFr. 8.50	SFr. 8.50
Plätzli Stotzen		SFr. 7.50	SFr. 7.30
Schulterbraten		SFr. 3.95	SFr. 3.70
Geschnetzeltes		SFr. 5.10	SFr. 5.15

ARTICLES	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	05.06.2015	05.06.2015
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		SFr. 2.65	SFr. 2.90
Mixed-Grill Spiessli		SFr. 4.30	SFr. 3.70
Hackfleisch		Zurzeit nicht verfügbar	SFr. 2.85
Fleischvogel		SFr. 2.80	SFr. 3.80
Schweins Cordon'Bleu (Nierst)		SFr. 2.75	SFr. 2.70
Panierte Plätzli, Schweins		SFr. 2.40	Zurzeit nicht verfügbar
Pferdesteak		SFr. 3.30	Zurzeit nicht verfügbar
Pouletfleisch frisch (CH)		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (CH)		SFr. 3.40	SFr. 3.30
Pouletschenkel (CH)		SFr. 1.50	SFr. 1.40
Pouletgeschnetzeltes (CH)		SFr. 2.65	SFr. 3.30
Trutenbrust (Import)		SFr. 2.10 (Deutschland)	(Frankreich)
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen (Terra Suisse)		SFr. 3.70	SFr. 3.90
Racks (Import)		SFr. 5.40	SFr. 5.40
Koteletts (Terra Suisse)		SFr. 5.40	SFr. 4.95
Nierstück (Import)		SFr. 5.50	SFr. 5.40
Huft (Import)		Zurzeit nicht verfügbar	SFr. 4.35

Keine Aktionspreise!

Michael Bleuler

Von der Region an die Region

Im April 2015 wurde die Dorfmetzger Kerzers, im Seebezirk des Kantons Freiburg, unter der Leitung von Michael Bleuler wieder eröffnet. Diese Herausforderung ist die erste, die der gebürtige Schaffhauser als Selbständig erwerbender machen wird. Die Verbandsmitgliedschaft schafft ihm die Möglichkeit seine Stimme und seine Gedanken bis hin zu unseren politischen Instanzen tragen zu lassen.

Warum haben Sie den Beruf Fleischfachmann gewählt?

Ich habe diesen Beruf gewählt weil er mir die Vielfalt, welche vom Umgang mit lebenden Tieren bis zur Herstellung einer Wurst reicht, bietet. Alles begann mit der 3 jährigen Metzgerlehre in der Metzgerei E. Baumann in Wilchingen (SH). Danach war die Rekrutenschule an der Reihe, die ich als Truppenkoch begann und als Küchenchef beendete. Zurück im Beruf, arbeitete ich die folgenden Jahre in diversen kleinen Betrieben der Ostschweiz bis ich mich dann zur Selbständigkeit entscheiden konnte.

Wie sind Sie, von der Ostschweiz, an die Dorfmetzger in Kerzers gelangt?

Nach zehn Jahren als Mitarbeiter in Müllheim(TG), wurde der Wunsch nach einer eigenen Metzgerei immer grösser. Zusammen mit meiner Frau haben wir per Inserat in der Fachzeitung

„Fleisch und Feinkost“ etwas Eigenes gesucht. Wir haben uns für die Dorfmetzger Kerzers entschieden, weil da die Wohnung im Geschäftshaus integriert ist, was auch fürs Familienleben vorteilhaft ist. Der Umzug in den Kanton Freiburg war für uns problemlos und wir fühlen uns gut hier. Das ist das erste Mal, dass wir unsere eigene Metzgerei haben.

Wie haben Sie den Start in dieses Projekt erlebt?

Die Metzgerei war seit mehr als zwei Jahren geschlossen. Wir sind Mitte Februar hier angekommen, und haben, nach etlichen Reinigungsarbeiten und verschiedenen Investitionen, den Betrieb im April eröffnet. Zur Zeit arbeite ich zusammen mit meiner Frau, was momentan auch genügt, doch wir suchen eine Verkäuferin (25%). Für die Suche nach einem Lernenden fehlte mir bis jetzt leider die Zeit, doch vielleicht ergibt sich etwas fürs nächste Jahr.



ausländische Teilstücke vermarkten. Angesichts der Konkurrenz der „Discounters“, arbeite ich, mit gut zubereiteten, frischen und offen verkauften Produkten, auf die Qualität hin. Wir bieten auch Spezialitäten, wie Hallauer Schinkenwurst, Knoblispeck und Siedwürste an. Letztere muss den Kunden selber siedern. Es ist für mich sehr wichtig, dass die Tiere gut behandelt werden, darum wollte ich einen Betrieb mit eigenem Schlachthaus.

Sie sind neu beim Fleischfachverband des Kantons Freiburg. Was bringt Ihnen diese Mitgliedschaft?

Der Verband bringt eine gute Vernetzung und neue Kontakte. Diese erlauben es mir, die verschiedenen politischen und bürokratischen Lösungen zu verstehen und zu nutzen. Der Verband hat politische sowie wirtschaftliche Wichtigkeit und fördert eine gute Zusammenarbeit mit den verschiedenen Branchenlösungen, wenn es zum Beispiel um die Importkontingentierung, die MwSt. Abrechnung, die Versicherungen oder gar um die Lohnabrechnungen geht. Alleine kann ich kaum politische Instanzen erreichen.

Der Verband bringt gute Vernetzung und neue Kontakte

Welche Arbeitsphilosophie vertreten Sie?

„Von der Region für die Region“. Das heisst, so viel wie möglich selber produzieren. Ich will vielmehr einheimisches Fleisch als irgendwelche

„Pikante“ Frage

Sie gewinnen eine Reise auf eine wunderschöne Insel, mit viel Meer, Strand, Sand, Sonne und Cocktails ... Im Hotel gibt's aber nur vegetarische Menüs! Ihre Reaktion?

Schön wenn man eine Reise gewinnt, das mit dem Vegetarischen ist nicht so toll. Ich kann zwar ohne Fleisch leben, finde es aber übertrieben, wenn „Vegi“ Verteidiger sagen, dass man ohne Fleisch zu essen länger lebt. Naja, so lang sie mich in Ruhe lassen, ist die Tendenz hin zum Vegetarismus für mich kein Problem. Man kann nicht nur Fleisch oder nur Gemüse essen, es braucht von allem.

Ihrer Meinung nach, warum ist (fast...) immer der Mann fürs Grillieren des Fleisches verantwortlich?

Das ist einfach Männersache!

Welchen „Star“ würden Sie als Botschafterin/Botschafter in den Fleischfachverband wählen?

[Ruhe...]



Michael Bleuler

Seit dem 1. April 2015 Mitglied beim Fleischfachverband des Kantons Freiburg

Geboren: 30.01.1977 in Schaffhausen

Wohnort: seit Februar 2015 in Kerzers

Familie: Verheiratet und 2 Kinder: Felix (5) und Alex (2 ½)

Hobbies: Familie, Turnen, Töff- und Velofahren

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Au service de l'industrie suisse de la viande

 **CENTRAVO** ^{CH}
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

 **GZM**

 **swiss nutri valor**

Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

LA RECETTE

par Laurent Droux

Chausson à la viande

1 à 2 cs	huile	
300 g	viande hachée de bœuf ou en mélange boeuf, porc, veau	
1	oignon haché	
5 à 6	tomates séchées	
1 à 2 dl	vin blanc	une petite poignée de bolets séchés
600 g	pâte feuilletée abaissée	sel, poivre, ras el hanout, thym, persil haché
1	jaune d'oeuf	farine

Préparation

1. Faire tremper les bolets et les tomates 15 min dans de l'eau tiède, les égoutter et les émincer.
2. Dans une poêle à frire, chauffer l'huile. Saisir la viande.
3. Ajouter les oignons, les tomates et les bolets. Faire revenir. Assaisonner.
4. Saupoudrer de farine et bien mélanger.
5. Mouiller avec le vin blanc. Laisser presque complètement réduire le liquide.
6. Laisser refroidir.
7. Découper la pâte en disques d'au moins 12 cm de diamètre, ou en d'autres formes.
8. Répartir la farce sur une moitié de chaque forme en laissant le bord libre.
9. Mouiller le bord avec de l'eau.
Rabattre la pâte sur la farce et bien presser sur les bords pour les coller.
10. Dorer au jaune d'oeuf.

Cuisson

11. Cuire 20 minutes au four à 200°C.

REZEPT

von Laurent Droux

Fleischkrapfen

1		
1-2 EL	Öl	
300 g	Rindshackfleisch oder gemischtes Hackfleisch (Rind, Schwein, Kalb)	
1	gehackte Zwiebel	eine Handvoll getrocknete Steinpilze
5-6	getrocknete Tomaten	Salz, Pfeffer, Ras El Hanout, Thymian,
1-2 dl	Weisswein	gehackte Petersilie
600 g	ausgewallter Blätterteig	Mehl
1	Eigelb	

Vorbereitung

1. Die Steinpilze und die Tomaten während 15 min im warmen Wasser einweichen, abtropfen und in kleine Stücke schneiden.
2. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch anbraten.
und zwei schön frische Basilikumblätter in die Brust einfügen.
3. Zwiebeln, Tomaten und Steinpilze dazugeben und andünsten. Würzen.
4. Das Ganze mit etwas Mehl bestäuben und dann gut mischen.
5. Mit Weisswein ablöschen. Köcheln bis fast die ganze Flüssigkeit verdunstet ist.
6. Abkühlen lassen.
7. Den Blätterteig in mindestens 12 cm breite Kreise (oder andere Formen) schneiden.
8. Die Füllung jeweils auf die Hälfte des Teigstückes verteilen und dabei den Rand frei lassen.
9. Den Rand mit Wasser benetzen. Den Teig über die Füllung umklappen
und gut auf die Ränder drücken, damit diese zusammenkleben.
10. Mit dem Eigelb bestreichen.

Zubereitung

11. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 20min backen.



La viande de volaille, une question de confiance.

Nous sommes votre partenaire pour les viandes de poulets et de dindes suisses.

frifag märwil sa, Doris Hirt, Filiale de Berne
Rte de Lyss 14b, 3053 Deisswil, Tél. 031 934 55 11, www.frifag.ch



Natura Chimica SA



Votre laboratoire pour le contrôle

de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux

et de l'hygiène de votre personnel

Un rabais de 15% est accordé aux membres de l'association

Avenue Général-Guisan 30 B
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

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



Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker

Ihre kompetenten
Ansprechpartner
der Region.



Beyeler André
Tel. 032 352 00 47
Fax 032 352 00 10
Natel 079 770 66 00
andre.beyeler@bigler.ch



Courtois Gérard
Tel. 021 861 46 10
Fax 021 861 46 14
Natel 079 208 94 86
gerard.courtois@bigler.ch



Linder Jörg
Tel. 032 352 00 40
Fax 032 352 00 10
Natel 079 770 42 70
joerg.linder@bigler.ch



www.bigler.ch

Bigler AG | Fleischwaren | Industriestrasse 19 | 3294 Büren a.A. | Tel. 032 352 00 00 | info@bigler.ch