



SE FORMER POUR REPRENDRE LA BOUCHERIE FAMILIALE

Boucherie Bertschy, Fribourg



Nicolas et Gaby Bertschy

SICH WEITERBILDEN, UM DAS FAMILIENGESCHÄFT ZU ÜBERNEHMEN

Metzgerei Bertschy, Fribourg

Agenda

30 avril 2022	Assemblée générale et 100 ^{ème} anniversaire de l'association cantonale, Fribourg
1 ^{er} mai 2022	Congrès national UPSV, Fribourg
3 septembre 2022	Championnat de désossage, Langnau i. E
du 7 au 11 septembre 2022	Swiss Skills – Championnat suisse des bouchers-charcutiers, Bea Expo, Berne
9 novembre 2022	Assemblée des délégués, Spiez
30. April 2022	Generalversammlung und 100-jähriges Jubiläum des kantonalen Verbands, Freiburg
1. Mai 2022	Nationaler Kongress SFF, Freiburg
3. September 2022	Meisterschaft im Ausbeinen, Langnau i. E
7. – 11. September 2022	Swiss Skills – Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, Bea Expo, Berne
9. November 2022	Delegiertenversammlung, Spiez

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Se préparer à une transmission en douceur	3
Portrait de la Boucherie Loretan	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8
Das kleine Wort des Vorstandes.....	2
Vorbereitung auf eine reibungslose Übergabe	4
Portrait der Metzgerei Loretan	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept.....	8



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

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

Nous sommes à votre disposition.

«Le premier grand amour de ma fille: Bigler.»



Bigler
+1948
Une part de tradition.

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

Cédric Marti
Tel. +41 32 352 09 53
cedric.marti@bigler.ch

Joseph Altermatt
Mobile +41 79 568 24 92
joseph.altermatt@bigler.ch

Johann Stoll
Tel. +41 32 352 00 05
johann.stoll@bigler.ch

Le petit mot du comité

La sortie du COVID-19

Après plus de deux ans passés en compagnie de cette pandémie, la fin des restrictions dans nos entreprises dès le 17 février 2022 fut un immense soulagement pour tout le monde!

Il était temps, car la tension entre personnes vaccinées et non-vaccinées était devenue palpable au magasin.

Pour grand nombre de collègues, cette période a heureusement été surmontée sans pertes. Pour d'autres, tels que les commerces offrant un service traiteur ou fournissant les restaurants, la gestion a été plus compliquée. Il a fallu rapidement s'adapter et trouver des solutions.

Il semblerait maintenant que cette période si exceptionnelle et compliquée soit terminée, et on espère que ce soit effectivement le cas.

Je vous souhaite une belle année 2022 et une bonne santé! En effet, la petite phrase souvent lue et entendue «prenez soin de vous» reste de mise!

Laurent Papaux



Das kleine Wort des Vorstandes

Der Ausstieg aus dem COVID-19-Leben

Nach über zwei Jahren des Lebens mit dieser Pandemie war das Ende der Einschränkungen in unseren Betrieben ab dem 17. Februar 2022 eine riesige Erleichterung für alle!

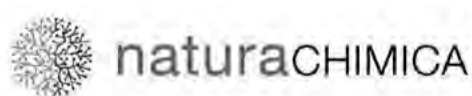
Es war höchste Zeit, denn die Spannung zwischen geimpften und nicht geimpften Personen war im Geschäft spürbar geworden.

Für viele Kolleginnen und Kollegen wurde diese Zeit glücklicherweise ohne Verluste überstanden. Für andere, z. B. Geschäfte, die einen Cateringservice anbieten oder Restaurants beliefern, war die Verwaltung der Geschäfte komplizierter. Sie mussten sich schnell anpassen und Lösungen finden.

Es scheint nun, dass diese so aussergewöhnliche und komplizierte Zeit vorbei ist, und wir hoffen, dass dies auch tatsächlich der Fall ist.

Ich wünsche Ihnen ein schönes Jahr 2022 und gute Gesundheit! Denn der oft gelesene und gehörte kleine Satz «Passt auf euch auf» gilt nach wie vor!

Laurent Papaux



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft. Centre de formation pour l'économie carnée suisse. Centro di formazione per l'economia della carne svizzera.

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle der **Produktequalität**, der **Hygiene Ihrer Mitarbeiter** sowie der **Betriebshygiene**

Verbandsmitglieder nutzen das attraktive QKS-Jahresabonnement des ABZ Spiez (inkl. Kurierdienst).

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

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

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch



Die Manufaktur für **Swiss Premium Chicken**



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Se préparer à une transmission en douceur

Boucherie Bertschy, Fribourg

Son brevet en poche depuis l'année dernière, Alexandre Bertschy vise maintenant la maîtrise, avec comme but final la reprise de la boucherie familiale, en ville de Fribourg. Une transmission qui va se faire en douceur durant les prochaines années, comme l'expliquent Alexandre et son papa Nicolas.

La Boucherie Bertschy a été créée à Fribourg en 1931, par Albin et Joséphine Bertschy, les grands-parents du patron actuel, Nicolas Bertschy. Ce dernier a repris l'entreprise familiale à son père, Jean, en 2001. Il est ainsi la troisième génération à tenir la boucherie, épaulé par sa femme Gaby. Et si Nicolas Bertschy a fait son apprentissage, ainsi qu'une grande partie de sa carrière, au sein de l'entreprise familiale, ce n'est pas le cas pour son fils Alexandre. Il a réalisé son CFC à Saint-Ours, dans la boucherie Fleisch und Brau, suivi d'une année de maturité professionnelle ainsi que du service militaire. Depuis 2016, il est employé à la Boucherie Lehmann à Ueberstorf: « J'avais envie de voir d'autres choses pendant ma formation, pour revenir à la maison avec de nouvelles idées. »

C'est d'ailleurs au sein de la Boucherie Lehmann qu'Alexandre a effectué son brevet, débuté en août 2019 et obtenu l'année dernière. Les premiers mois ont été très intéressants, remplis de partage d'expériences avec les collègues et l'apprentissage de nouvelles connaissances. Mais en 2020, le Covid est venu jouer les trouble-fêtes, annulant certains modules et forçant les cours à se dérouler sur Zoom: « Il y avait beaucoup moins d'interactions, entre nous mais aussi avec les formateurs. C'était difficile de rester motivé. » Les modules manquants ont pu être rattrapés en automne, mais dans un format raccourci. Puis les examens sont arrivés, et le stress aussi: « C'était une période très intense, surtout l'examen pratique qui était particulièrement stressant. »

Son brevet en poche, Alexandre a choisi d'enchaîner directement avec la maîtrise, dès cet automne si une classe est lancée: « Je n'ai pas voulu faire de pause entre les deux diplômes, afin de profiter d'être dans le rythme des études. Ce sont quelques années assez intenses, mais ensuite ce sera fait. » Père et fils se rejoignent pour relever

l'importance des patrons qui permettent à leurs employés de se former au brevet et à la maîtrise: « Cela représente beaucoup de travail et d'organisation pour l'entreprise, entre les cours, la préparation, l'examen pratique, etc. Un grand merci à la Boucherie Lehmann pour son ouverture et son soutien. »

Le but d'Alexandre a toujours été de reprendre l'entreprise familiale. C'est donc tout naturellement qu'il va y réaliser sa maîtrise, rejoignant ses parents à la boucherie dès le mois d'août prochain: « J'avais envie de faire mon business plan à la maison, pour que ce soit quelque chose de concret, qui puisse être mis en place et valorisé. » Le but pour la famille est qu'Alexandre reprenne la boucherie d'ici deux à trois ans, même si les parents seront encore présents: « Nous lui laisseront les rênes et seront encore là en tant qu'employés jusqu'à notre retraite. La transmission se fera ainsi en douceur. » Travailler ensemble à 100 % dès cet été sera d'ailleurs une première, mais ils ne s'en inquiètent pas: « On devra prendre nos marques. Mais tant qu'on communique bien entre nous, il n'y aura aucun souci. »

Anaïs Bourbia



Alexandre Bertschy

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

pacovis

food solutions food packaging

Hungrig auf die beste Lösung. Seit 1935.
Une myriade de solutions alléchantes. Depuis 1935.

PORTAL.PACOVIS.CH
Ihr 24-Stunden-Zugang zur Pacovis.
Accès 24h/24 à Pacovis.

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten
T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

Für Fleischliebhaber
Pour les amateurs de viande



Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.
Votre partenaire pour la viande fraîche et les produits carnés.

ERNST SUTTER



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

La manufacture
Swiss Premium Chicken



Vorbereitung auf eine reibungslose Übergabe

Metzgerei Bertschy, Fribourg

Alexandre Bertschy hat seit letztem Jahr die Berufsprüfung in der Tasche und strebt nun die höhere Fachprüfung an, mit dem Endziel, das Fleischfachgeschäft der Familie in der Stadt Freiburg zu übernehmen. Eine Übergabe, die in den nächsten Jahren sanft erfolgen wird, wie Alexandre und sein Vater Nicolas erklären.

Die Metzgerei Bertschy wurde 1931 in Freiburg von Albin und Josephine Bertschy, den Grosseltern des heutigen Chefs Nicolas Bertschy, gegründet. Letzterer übernahm das Familienunternehmen 2001 von seinem Vater Jean. Er führt die Metzgerei somit in dritter Generation und wird dabei von seiner Frau Gaby unterstützt. Während Nicolas Bertschy seine Lehre und einen Grossteil seiner Karriere im Familienbetrieb absolviert hat, ist dies bei seinem Sohn Alexandre nicht der Fall. Er absolvierte sein EFZ in St Ursen in der Metzgerei Fleisch und Brau, gefolgt von einem Jahr Berufsmaturität sowie dem Militärdienst. Seit 2016 ist er in der Metzgerei Lehmann in Ueberstorf angestellt: «Ich wollte während meiner Ausbildung andere Dinge sehen, um mit neuen Ideen zurück nach Hause zu kommen.»

Alexandre absolvierte seine Berufsprüfung in der Metzgerei Lehmann, er begann im August 2019 und bestand die Prüfung letztes Jahr. Die ersten Monate waren sehr interessant, voller Erfahrungsaustausch mit den Kollegen und dem Erlernen neuer Kenntnisse. Doch 2020 kam Corona dazwischen. Dadurch wurden mehrere Module abgesagt und der Unterricht wurde via Zoom gehalten: «Es gab viel weniger Interaktion, untereinander, aber auch mit den Ausbildern. Es war schwierig, motiviert zu bleiben». Die fehlenden Module konnten im Herbst nachgeholt werden, allerdings in einem verkürzten Format. Dann kamen die Prüfungen und auch der Stress: «Es war eine sehr intensive Zeit, vor allem die praktische Prüfung war besonders stressig.»

Mit der Berufsprüfung in der Tasche hat Alexandre sich dafür entschieden, im Herbst direkt mit der höheren Fachprüfung weiterzumachen, wenn eine neue Klasse anfängt: «Ich wollte keine Pause zwischen den beiden Abschlüssen machen, damit ich davon profitieren kann, im Rhythmus des Studiums zu sein. Es sind ein paar intensive Jahre, aber dann ist es geschafft». Vater und Sohn sind sich einig, wenn sie die Bedeutung der Arbeitgeber hervorheben, die ihren Angestellten die Ausbildung zur Berufsprüfung und zur höheren Fachprüfung ermöglichen: «Das bedeutet viel Arbeit und Organisation für den Betrieb, zwischen den Kursen, der Vorbereitung, der praktischen Prüfung usw. Ein grosses Dankeschön an die Metzgerei Lehmann für ihre Offenheit und ihre Unterstützung.»

Alexandres Ziel war es schon immer, den Familienbetrieb zu übernehmen. Es macht deshalb Sinn, dass er dort die höhere Fachprüfung absolvieren und ab August nächsten Jahres in das Familiengeschäft zurückkehren wird: «Ich wollte meinen Businessplan zu Hause machen, damit etwas Konkretes entsteht, das man umsetzen und aufwerten kann.» Das Ziel der Familie ist es, dass Alexandre die Metzgerei innerhalb von zwei bis drei Jahren übernimmt, auch wenn die Eltern dann noch anwesend sein werden: «Wir werden ihm die Zügel überlassen und bis zu unserer Pensionierung noch als Angestellte da sein. So wird die Übergabe reibungslos ablaufen». Dass sie ab diesem Sommer zu 100 % zusammenarbeiten werden, ist übrigens eine Premiere: «Wir müssen uns erst einleben. Aber solange wir gut miteinander kommunizieren, machen wir uns keine Sorgen.»

Anaïs Bourbia

Übersetzung: Jessica Danthe

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 Schüblig

Schafsaitlinge 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

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

Wir sind gerne für Sie da:

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

Thomas Stöckli
Tel. +41 32 352 18 05
thomas.stoekli@bigler.ch

Bigler
1848

Ä Portion Tradition.

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

Portrait

Boucherie Loretan, Courtepin

Le portrait de cette édition de La Feuille présente la Boucherie Loretan, à Courtepin. Fondée en 1933, elle s'est transmise de père en fils jusqu'aux patrons actuels, Willy et Beat Loretan, la troisième génération. Et la quatrième est déjà active dans l'entreprise, avec deux des fils de Willy qui y travaillent, Adrian et Pascal. C'est ce dernier qui nous présente la boucherie familiale.

La Boucherie Loretan sert ses clients à Courtepin depuis 1933 déjà, fondée par Albert et Martha Loretan-Hostettler. En 1960, elle est reprise par la deuxième génération, Willy et Lina Loretan-Krenger qui en font une SA en 1988. Deux ans plus tard, la boucherie familiale déménage dans un nouveau bâtiment, construit juste à côté de l'ancien. Elle est ensuite transmise aux deux fils, Willy et Beat, qui en sont les patrons actuels. Au fil des années, le commerce s'est développé et les clients peuvent maintenant trouver également des produits laitiers et des fruits et légumes de la région dans le magasin.

Depuis quelques années, le fils aîné de Willy, Adrian, au bénéfice d'un CFC et d'un brevet, travaille à la boucherie familiale à temps partiel. Son frère Pascal les a rejoints en décembre 2020, en tant que stagiaire, lui qui est mécanicien de formation : « Mon père et mon oncle ont tous les deux plus de 60 ans et pensent à la suite pour l'entreprise. Mon frère Adrian ne souhaitait pas reprendre le flambeau tout seul, je souhaite donc me former pour pouvoir l'épauler le moment venu. » Avec son stage, il peut voir tous les postes, ce qu'il trouve très intéressant car l'activité est variée. Et en août prochain, il débutera le CFC, à 33 ans, afin d'être formé officiellement dans la branche.

Plusieurs spécialités font la renommée de la Boucherie Loretan, avec beaucoup de préparations maison comme les saucisses sèches, la soupe de chalet et diverses terrines. Mais c'est surtout la période de la chasse qui met la boucherie à l'honneur : « Nous sommes une famille de chasseurs, ce qui nous permet de proposer du gibier frais à nos clients, chassé et préparé par nos soins. C'est une belle manière de lier notre hobby et notre métier. » Une manière aussi pour les clients d'être sûrs de la provenance de la viande.



Adrian Loretan et Thérèse Burkhalter

C'est d'ailleurs sur ce point, la relation avec les clients, que toute l'équipe de la Boucherie Loretan souhaite être irréprochable : « Nous sommes très proches de nos clients, nous aimons les conseiller, leur faire des propositions de recettes. C'est important que les personnes qui travaillent chez nous aient de très bonnes connaissances. Les deux dames qui s'occupent de la vente sont ici depuis près de 30 ans, elles connaissent le nom de beaucoup d'habitues, cela crée une relation spéciale, presque familiale. » Le Covid leur a également apporté une nouvelle clientèle, qui a changé ses habitudes de consommation et souhaite connaître l'origine des produits : « En tant qu'artisans, on se sent soutenus par les consommateurs. »

L'automne passé, la boucherie familiale de Courtepin a remporté plusieurs médailles au concours de qualité de l'UPS, qu'ils ont pu utiliser comme preuve que leurs produits, déjà plébiscités par leurs clients, sont bien à la hauteur. Quant aux projets futurs, pour l'instant c'est un nouveau site internet qui est en cours de création : « Nous souhaiterions idéalement y inclure un petit shop online pour les produits qui se conservent à température ambiante. »

Anaïs Bourbia

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mars 2022	Mars 2022
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 72.00
Rumsteck		Fr. 98.50	Fr. 71.00
Filet		Fr. 114.50	Fr. 94.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 57.50	Fr. 60.00
Entrecôte parisienne		Fr. 63.50	Fr. 58.00
Ragoût		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Côté de bœuf		Fr. 57.00	Fr. 55.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 62.00	Fr. 56.00
Tranche dans le filet		Fr. 38.50	Fr. 31.00
Tranche dans le cou		Fr. 24.50	Fr. 21.00
Côtelette		Fr. 23.50	Fr. 24.00
Lard frais		Fr. 17.00	Fr. 15.50
Emincé		Fr. 27.00	Fr. 28.00
Saucisse à rôtir		Fr. 25.60	Fr. 16.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 93.50	Fr. 89.00
Escalope		Fr. 86.00	Fr. 77.00
Rôti épaule		Fr. 45.00	Fr. 49.00
Emincé		Fr. 55.00	Fr. 77.00
Côtelettes		Fr. 62.00	Fr. 60.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Mars 2022	Mars 2022
Préparation de viande			
Steak haché		Fr. 27.50	Fr. 28.00
Brochette mixed grill		Fr. 47.50	Fr. 42.00
Viande hachée		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Cordon bleu de porc		Fr. 28.00	Fr. 30.50
Tranche panée de porc		Fr. 26.00	Fr. 21.00
Merguez		Fr. 27.50	Fr. 20.80
Steak de cheval		Fr. 39.50	Fr. 52.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 35.00	Fr. 33.00
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 13.00	Fr. 13.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 35.00	Fr. 33.00
Tranche de dinde import FR/DEU		Fr. 29.00	Fr. 20.00
Viande d'agneau		(Suisse)	(Suisse)
Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 51.50	Fr. 50.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 62.50	Fr. 63.00
Quasi d'agneau (import)		Fr. 49.50	-
Filet d'agneau (import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

Pas de prix en action !

Porträt

Metzgerei Loretan, Courtepin

Das Porträt in dieser Ausgabe des Karrees stellt die Metzgerei Loretan in Courtepin vor. Sie wurde 1933 gegründet und vom Vater an den Sohn weitergegeben, bis zu den heutigen Besitzern, Willy und Beat Loretan. Sie sind bereits die dritte Generation, die das Geschäft führt. Und die vierte ist bereits im Unternehmen tätig, denn Adrian und Pascal, zwei von Willys Söhnen, arbeiten auch schon dort. Letzterer ist es auch, der uns die Familienmetzgerei vorstellt.

Die Metzgerei Loretan bedient ihre Kunden in Courtepin bereits seit 1933. Sie wurde von Albert und Martha Loretan-Hostettler gegründet. Im Jahr 1960 wurde sie von der zweiten Generation, Willy und Lina Loretan-Krenger, übernommen, die sie 1988 in eine AG umwandelten. Zwei Jahre später zieht die Familienmetzgerei in ein neues Gebäude um, das direkt neben dem alten errichtet wurde. Sie wird dann an die beiden Söhne Willy und Beat weitergegeben, die heute Geschäftsführer sind. Im Laufe der Jahre ist das Geschäft gewachsen und die Kunden können nun auch Milchprodukte sowie Obst und Gemüse aus der Region im Laden finden.

Seit einigen Jahren arbeitet Willys ältester Sohn Adrian, der über ein EFZ und eine Berufsprüfung verfügt, in Teilzeit in der Metzgerei der Familie. Sein Bruder Pascal stösst im Dezember 2020 als Praktikant dazu. Der gelernte Mechaniker erklärt: «Mein Vater und mein Onkel sind beide über 60 Jahre alt und denken darüber nach, wie es mit dem Unternehmen weitergehen soll. Mein Bruder Adrian wollte das Unternehmen nicht allein übernehmen, daher möchte ich mich ausbilden lassen, um ihn zu gegebener Zeit unterstützen zu können.» Mit seinem Praktikum kann er alle Stellen sehen, was aufgrund der vielfältigen Tätigkeiten eines Fleischfachmannes sehr interessant findet. Im kommenden August wird er mit 33 Jahren das EFZ beginnen, um offiziell in der Branche ausgebildet zu werden.

Mehrere Spezialitäten machen den Ruf der Metzgerei Loretan aus, mit vielen hausgemachten Zubereitungen wie Trockenwürsten, Chalet-Suppe und verschiedenen Terrinen. Es ist jedoch vor allem die Jagdzeit, die das Fleischfachgeschäft zu Ehren bringt: «Wir sind eine Jägerfamilie, was es uns ermöglicht, unseren Kunden frisches Wild anzubieten, das von uns gejagt und zubereitet wurde. Das ist eine schöne Art, unser Hobby und unseren Beruf miteinander zu verbinden.» Eine Möglichkeit auch für die Kunden, sich der Herkunft des Fleisches sicher zu sein.



Micha Gugler



Pascal Loretan

In diesem Punkt, der Beziehung zu den Kunden, möchte das gesamte Team der Metzgerei Loretan tadellos sein: «Wir sind sehr nah an unseren Kunden, wir beraten sie gerne, machen ihnen Rezeptvorschläge. Es ist wichtig, dass die Leute, die bei uns arbeiten, sehr gute Kenntnisse haben. Die beiden Damen, die für den Verkauf zuständig sind, sind seit fast 30 Jahren hier, sie kennen die Namen vieler Stammgäste, das schafft eine besondere, fast familiäre Beziehung.» Das Covid hat ihnen auch neue Kunden beschert, die ihre Einkaufsgewohnheiten geändert haben und wissen möchten, woher die Produkte kommen: «Als Handwerker fühlen wir uns von den Verbrauchern unterstützt.»

Im vergangenen Herbst gewann die Familienmetzgerei aus Courtepin beim Qualitätswettbewerb des SFF mehrere Medaillen, die sie als Beweis dafür verwenden konnten, dass ihre Produkte, die bereits von ihren Kunden gelobt wurden, auch den hohen Ansprüchen der Jury entsprechen. Was die zukünftigen Projekte betrifft, so ist im Moment eine neue Website in Arbeit: «Idealerweise würden wir auch gerne einen kleinen Online-Shop für Produkte, die bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, einbauen.»

Anaïs Bourbia
Übersetzung: Jessica Danthe

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	März 2022	März 2022
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 72.00
Rumpsteak		Fr. 98.50	Fr. 71.00
Filet		Fr. 114.50	Fr. 94.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 57.50	Fr. 60.00
Pariser Entrecôte		Fr. 63.50	Fr. 58.00
Ragout		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Rinderkotelett		Fr. 57.00	Fr. 55.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 62.00	Fr. 56.00
Nierstückplätzli		Fr. 38.50	Fr. 31.00
Halsplätzli		Fr. 24.50	Fr. 21.00
Koteletts		Fr. 23.50	Fr. 24.00
Frischer Speck		Fr. 17.00	Fr. 15.50
Geschnetzeltes		Fr. 27.00	Fr. 28.00
Schweinbratwurst		Fr. 25.60	Fr. 16.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 93.50	Fr. 89.00
Plätzli Stotzen		Fr. 86.00	Fr. 77.00
Schulterbraten		Fr. 45.00	Fr. 49.00
Geschnetzeltes		Fr. 55.00	Fr. 77.00
Kalbsfilet		Fr. 62.00	Fr. 60.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	März 2022	März 2022
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 27.50	Fr. 28.00
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 47.50	Fr. 42.00
Hackfleisch		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Schweins Cordon Bleu		Fr. 28.00	Fr. 30.50
Schweinschnitzel paniert		Fr. 26.00	Fr. 21.00
Merguez		Fr. 27.50	Fr. 20.80
Pferdesteak		Fr. 39.50	Fr. 52.00
Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 35.00	Fr. 33.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 13.00	Fr. 13.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 35.00	Fr. 33.00
Trutenschnitzel (Import FR)		Fr. 29.00	Fr. 20.00
Lammfleisch		(Schweiz)	(Schweiz)
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 51.50	Fr. 50.00
Racks (Import)		Fr. 62.50	Fr. 63.00
Lammhüftli (Import)		Fr. 49.50	-
Lammfilet (Import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

Keine Aktionspreise !

LE POINT DE VENTE IDÉAL DE VOTRE BOUCHERIE-TRAITEUR DANS LE PREMIER ÉCOQUARTIER DU CANTON DE FRIBOURG!

Surface à louer pour une boucherie dans le nouveau centre commercial du quartier de l'Ancienne Papeterie à Marly, qui comptera à terme près de **1'200 logements** et **800 places de travail**.

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter notre site: www.realexpert.ch/anura ou nous écrire: marguet@realexpert.ch



NEWS

Branche sous observation renforcée

La branche de la boucherie-charcuterie a été placée sous observation renforcée pour l'année 2022 par la Commission tripartite de la Confédération, sur demande du SECO et de différents cantons. Concrètement, cela signifie un contrôle renforcé de la part des autorités cantonales du marché du travail pour notre branche. L'UPSVM a fourni des efforts afin de retirer la boucherie-charcuterie artisanale du centre d'attention de la Commission tripartite, mais en vain. Elle annonce regretter cette situation et n'est pas en mesure d'estimer si, ces prochains mois, il y aura effectivement une activité de contrôle renforcée de la part des cantons.

Charte de la restauration collective fribourgeoise

Le 1^{er} juin 2021, le Conseil d'Etat fribourgeois a adopté une Charte de la restauration collective, qui définit 18 critères en faveur d'une alimentation durable, équilibrée et basée sur davantage de produits régionaux. En signant la Charte, les établissements partenaires publics prennent des engagements concrets, comme par exemple de n'utiliser que de la viande, des œufs et des produits laitiers produits selon le standard suisse en matière de bien-être animal, ou encore de privilégier les produits de saison.

La partie de la Charte qui concerne la valorisation des produits fribourgeois et régionaux est tout particulièrement importante pour notre branche. Elle permet d'assurer que les établissements de restauration publics joueront le jeu de cuisiner et servir des produits locaux et non pas de s'approvisionner auprès de la concurrence étrangère moins chère.

Assemblée générale et Congrès national

Nous vous rappelons que notre assemblée générale aura lieu le samedi 30 avril 2022 à Fribourg, suivie par un apéritif et un souper de gala en l'honneur des 100 ans de notre association. Le dimanche 1^{er} mai, le Congrès national de l'UPSVM se déroulera à la grande salle de l'Equilibre. L'accent de cette journée sera porté sur le patrimoine fribourgeois et les traditions de notre canton.

NEWS

Branche unter verstärkter Beobachtung

Die Fleischbranche wurde von der tripartiten Kommission des Bundes auf Antrag des SECO und verschiedener Kantone für das Jahr 2022 unter verstärkte Beobachtung gestellt. Konkret bedeutet dies erhöhte Kontrollen durch die kantonalen Arbeitsmarktbehörden für unsere Branche. Der SFF hat sich bemüht, die handwerklichen Metzgereien aus dem Fokus der tripartiten Kommission zu nehmen, jedoch ohne Erfolg. Der SFF bedauert diese Situation und kann nicht abschätzen, ob es in den nächsten Monaten tatsächlich zu einer intensiveren Kontrolltätigkeit der Kantone kommen wird.

Charta der freiburgischen Gemeinschaftsgastronomie

Am 1. Juni 2021 hat der Freiburger Staatsrat eine Charta für die Gemeinschaftsgastronomie verabschiedet, die 18 Kriterien zugunsten einer nachhaltigen, ausgewogenen und auf mehr regionalen Produkten basierenden Ernährung festlegt. Mit der Unterzeichnung der Charta gehen die öffentlichen Partnereinrichtungen konkrete Verpflichtungen ein, wie z. B. nur Fleisch, Eier und Milchprodukte zu verwenden, die nach dem Schweizer Tierschutzstandard produziert wurden, oder saisonale Produkte zu bevorzugen.

Der Teil der Charta, der die Aufwertung der Freiburger und regionalen Produkte betrifft, ist für unsere Branche besonders wichtig. Er stellt sicher, dass die öffentlichen Gastronomiebetriebe das Spiel mitspielen, lokale Produkte zu kochen und zu servieren und nicht bei der billigeren ausländischen Konkurrenz einzukaufen.

Generalversammlung und nationaler Kongress

Wir möchten Sie daran erinnern, dass unsere Generalversammlung am Samstag, den 30. April 2022 in Freiburg stattfinden wird, gefolgt von einem Aperitif und einem Gala-Abendessen zu Ehren des 100-jährigen Bestehens unseres Verbandes. Am Sonntag, den 1. Mai, findet der nationale Kongress des SFF im grossen Saal des «Equilibre» statt. Der Schwerpunkt dieses Tages wird auf dem freiburgischen Kulturerbe und den Traditionen unseres Kantons liegen.

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Au service de l'industrie suisse de la viande


CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA





Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



LA RECETTE

Tourte Lorraine

Ingrédients pour 6 personnes

800 g	échine de porc	20 cl	vin blanc sec type alsace-riesling
1	carotte	3 c.s.	huile de pépin de raisin
1	branche de céleri		Sel, poivre
1	oignon		
2	branches de persil plat		
2	feuilles de laurier		
1	œuf + 1 jaune		
10 cl	crème liquide entière		

Pour la pâte :

1	jaune d'œuf
180 g	beurre froid
300 g	farine

Préparation 45 min

Réfrigération 1h

Cuisson 1h30

1. Préparez la pâte : placez la farine avec ½ cuillerée à café de sel dans un robot. Ajoutez le beurre en parcelles et travaillez jusqu'à obtenir un sablage. Fouettez le jaune avec 3 cuillerées à soupe d'eau et incorporez-les. Pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Entreposez-la 1 heure au réfrigérateur.
2. Coupez l'échine de porc en petits morceaux. Pelez l'oignon et émincez-le, faites-le suer dans une sauteuse avec l'huile pendant 3 minutes. Ajoutez la viande, salez, poivrez et faites bien colorer.
3. Pelez et émincez la carotte et le céleri, ajoutez-les avec le laurier dans la sauteuse. Déglacez avec le vin blanc, couvrez et laissez mijoter 30 minutes à feu doux, puis terminez la cuisson sans couvercle pour faire réduire la sauce. Laissez refroidir complètement puis incorporez l'œuf entier battu avec la crème.
4. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez deux tiers de la pâte au rouleau sur une surface farinée, foncez-en un moule à tourte beurré. Piquez le fond de la pâte. Versez la garniture.
5. Étalez la pâte restante et disposez le disque obtenu sur le montage précédent en soudant les 2 pâtes bord à bord. Faites une petite cheminée sur le dessus. Réalisez des décors avec les chutes de pâte. Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau et badigeonnez-en la pâte. Enfournez pour 50 minutes environ, jusqu'à ce que la tourte soit dorée.

Bon appétit !

REZEPT

Lorraine Torte

Für 6 Personen

800 g	Schweinshals	20 cl	trockener Weisswein, z. B. Alsace-Riesling
1	Karotte	3 EL	Traubenkernöl
1	Stangensellerie		Salz, Pfeffer
1	Zwiebel		
2	Zweige Petersilie glatt		
2	Lorbeerblätter		
1	Ei + 1 Eigelb		
10 cl	Vollrahm flüssig		

Für den Teig:

1	Eigelb
180 g	kalte Butter
300 g	Mehl

Vorbereitung 45 min

Kühlzeit 1h

Garzeit 1h30

1. Teig zubereiten: Mehl mit einem halben TL Salz in die Knetmaschine füllen. Butter in kleinen Stücken hinzufügen, bis man eine homogene und krümelige Textur erhält. Eigelb mit 3 EL Wasser aufschlagen und darunterziehen. Kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Eine Stunde kühlstellen.
2. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, hacken und im Öl 3min dämpfen. Fleisch hinzufügen und braten bis es eine schöne Farbe hat, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Karotte und Sellerie schälen und hacken, zusammen mit den Lorbeerblätter hinzufügen. Mit Weisswein ablöschen, zudecken und 30min köcheln lassen. Ohne Deckel weitergaren, um die Sauce einzukochen. Dann auskühlen lassen und das mit Rahm aufgeschlagene Ei darunterziehen.
4. Ofen auf 180°C vorheizen. Zwei Drittel des Teiges mit Mehl auswallen, in eine gefettete Tortenform legen und Löcher in den Teigboden machen. Die Füllung in den Teig giessen.
5. Den restlichen Teig rund auswallen, über die Füllung legen und die Teigränder zusammendrücken, um die Torte zu schliessen. Im oberen Teig ein kleines Loch machen, damit die Feuchte entweichen kann. Mit den Teigresten dekorieren. Eigelb mit 1 EL Wasser aufschlagen und den Teig damit anstreichen. Ungefähr 50min im Ofen garen, bis der Teig goldig gebacken ist.

Guten Appetit!



pacovis

food solutions food packaging

Hungrig auf die beste Lösung. Seit 1935.
Une myriade de solutions alléchantes. Depuis 1935.

PORTAL.PACOVIS.CH
Ihr 24-Stunden-Zugang zur Pacovis.
Accès 24h/24 à Pacovis.

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten
T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch



Emmentaler

REBER



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



naturachimica



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Votre laboratoire accrédité pour le contrôle

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

et de l'hygiène de votre personnel

Pour les membres de l'Association il y a la possibilité de souscrire à un abonnement attractif QKS auprès d'ABZ Spiez (incl. Les entreprises de livraison).

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

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

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

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

IMPRESSUM

Textes/Texte : Anaïs Bourbia - anaïs.bourbia@fpe-ciga.ch
Traduction/übersetzung : Jessica Danthe

Tirage/Auflage : 350 exemplaires
Graphisme/Grafiker : Agence DEP/ART