

La Feuille

Das Karree



QUAND UNE NOUVELLE BOUCHERIE OUVRE SES PORTES

Portrait de la Boucherie Chez Grég à Semsales



WENN EIN NEUES FLEISCHFACHGESCHÄFT SEINE TÜREN ÖFFNET

Steckbrief der Metzgerei Chez Grég in Semsales

Agenda

16 septembre 2022	Bénichon des entreprises, Espace Gruyère, Bulle
24-25 septembre 2022 1-2 octobre 2022	Fête des Fêtes, Ballenberg (BE)
9 novembre 2022	Assemblée des délégués, Spiez
du 30 novembre au 4 décembre 2022	Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle
du 7 au 12 février 2023	Start Forum des Métiers, Fribourg

16. September 2022	Kilbi der Firmen, Espace Gruyère, Bulle
24.-25. September 2022 1.-2. Oktober 2022	Fest der Feste, Ballenberg (BE)
9. November 2022	Delegiertenversammlung, Spiez
Von 30. November bis 4. Dezember 2022	Schweizer Gastromesse Gouts & Terroirs, Bulle
Von 7. bis 12. Februar 2023	Start Forum der Berufe, Fribourg

Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité	2
Non à l'initiative sur l'élevage intensif	3
Portrait de la Boucherie Chez Grég	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8
Das kleine Wort des Vorstandes	2
Nein zur Massentierhaltungsinitiative	4
Steckbrief der Metzgerei Chez Grég	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8

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

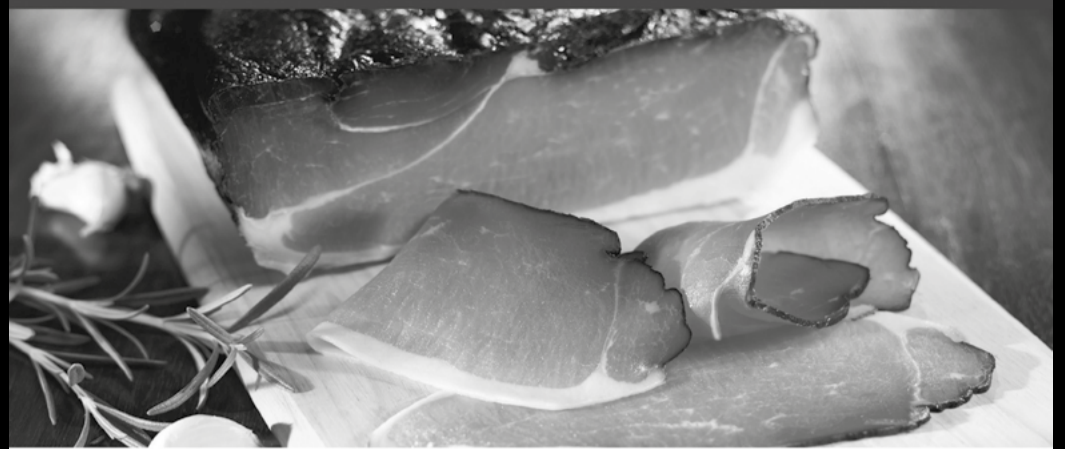
Nos spécialités:

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 rôti, 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

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

Le petit mot du comité

Une initiative insensée

Il n'est normalement pas dans nos habitudes de prendre position sur des objets politiques dans ce journal. Mais, une fois n'est pas coutume, il nous a semblé important de le faire concernant la votation du 25 septembre sur l'initiative contre l'élevage intensif.

Car en cas d'acceptation, les conséquences ne s'arrêteraient pas aux éleveurs, mais impacteraient également notre branche et nos consommateurs. Nous le voyons bien, la demande des clients pour des produits régionaux et de qualité augmente toujours plus. Il serait donc insensé d'arriver à une situation obligeant la baisse de la production locale.

Depuis plusieurs années, une accumulation d'initiatives, de règles et de normes compliquent la tâche de nombreuses professions, y compris des bouchers. À l'heure où nous avons besoin de relève et de repreneurs pour nos commerces, cette nouvelle initiative rendra la situation encore plus défavorable.

C'est pour cela que nous avons choisi de relever dans ce journal pourquoi la filière de la viande se positionne en faveur du « Non », et vous inviter à en faire de même.

Votre comité



Ihr Komitee

Das kleine Wort des Vorstandes

Eine unsinnige Initiative

Normalerweise ist es nicht unsere Gewohnheit, in dieser Zeitung zu politischen Vorlagen Stellung zu nehmen. Ausnahmsweise erschien es uns jedoch wichtig, dies im Zusammenhang mit der Abstimmung über die Massentierhaltungsinitiative am 25. September zu tun.

Denn im Falle einer Annahme würden die Folgen nicht bei den Viehzüchtern Halt machen, sondern auch unsere Branche und unsere Konsumenten betreffen. Wie wir sehen, steigt die Nachfrage der Kunden nach regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten immer mehr an. Es wäre daher töricht, eine Situation herbeizuführen, die einen Rückgang der lokalen Produktion erzwingen würde.

Seit mehreren Jahren erschwert eine Anhäufung von Initiativen, Vorschriften und Normen die Arbeit vieler Berufsgruppen, darunter auch der Metzger. In einer Zeit, in der wir Nachwuchs und Übernehmer für unsere Geschäfte brauchen, wird diese neue Initiative die Situation noch ungünstiger machen.

Deshalb greifen wir in dieser Zeitung auf, warum sich die Fleischbranche für ein «Nein» ausspricht, und laden Sie ein, es uns gleich zu tun.

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



PACOVIS.CH

pacovis

Happy to Serve.

2

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



Nous sommes à votre disposition:



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



Une part de tradition.

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



L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

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



naturaCHIMICA



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

Non à l'initiative sur l'élevage intensif

Votation du 25 septembre 2022

Le dimanche 25 septembre, la population suisse est appelée à se positionner sur quatre objets de votation fédéraux. Parmi ceux-ci se trouve une initiative populaire, intitulée « Non à l'élevage intensif en Suisse (initiative sur l'élevage intensif) », qui n'impacterait pas que les agriculteurs mais bien tous les métiers qui gravitent autour des produits d'origine animale, ainsi que les consommateurs. Votre comité a pris position sur cet objet et vous recommande de voter NON à cette initiative populaire.

Cette initiative populaire demande l'interdiction de l'élevage intensif d'animaux en Suisse, c'est-à-dire l'élevage industriel qui permet une production intensive. Pour les initiants, cela est essentiel afin de préserver le bien-être animal et éviter une dégradation de leurs conditions de vie. Le texte demande que la notion de dignité animale soit inscrite dans la Constitution et que des mesures soient prises par la Confédération pour que l'hébergement des animaux, les soins apportés et l'importation d'animaux et de produits d'origine animale tiennent compte de cet article. Ces exigences devront être au moins équivalentes à celles du cahier des charges 2018 de Bio Suisse. Enfin, l'initiative prévoit des délais transitoires qui peuvent aller jusqu'à 25 ans.

Il faut savoir qu'en Suisse, nous avons des normes en matière d'élevage d'un niveau inégalé dans le monde. La première législation sur la protection des animaux est entrée en vigueur en 1981 et de nouvelles dispositions ont été prises depuis, afin de continuer à améliorer le bien-être animal. Il n'est donc pas question d'élevage intensif en Suisse, contrairement aux images qui nous viennent en tête en entendant ces mots et qui sont la pratique dans d'autres pays. Par exemple, il est bon de rappeler que certaines normes suisses sont même plus strictes que les normes bio de nos pays voisins. De nombreux élevages vont d'ailleurs déjà plus loin que les normes légales, afin de répondre à des labels complémentaires, permettant une transparence totale envers les consommateurs.

En cas de oui à l'initiative populaire, ce ne seront pas seulement les éleveurs qui seront impactés, mais bien tous les métiers concernés par les produits d'origine animale et,

bien entendu, les consommateurs. À l'heure où la Suisse dépend déjà grandement des importations pour nourrir sa population, de telles mesures ne feraient qu'aggraver cette situation, avec une baisse de la production locale. Cela se répercuterait forcément sur les prix des aliments d'origine animale. Il est également utopique de penser que nous ne pourrions importer que des produits qui tiennent compte de cet article, car cela violerait les accords internationaux passés par la Suisse.

La filière de la viande a pris position sur cette initiative, recommandant vivement de voter « Non » pour toutes les raisons évoquées ci-dessus. Votre comité s'aligne à ce message et vous encourage à aller déposer votre bulletin de vote le 25 septembre, afin de refuser cette initiative populaire qui souhaite jouer sur l'émotionnel mais qui ne serait avantageuse pour personne.



Au service de l'industrie suisse de la viande



CH+
CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA



swiss nutri valor

Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

Die Manufaktur für
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

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 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


Ä Portion Tradition.

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

Nein zur Initiative für Massentierhaltung

Abstimmung des 25. Septembers 2022

Am Sonntag, dem 25. September, ist die Schweizer Bevölkerung aufgerufen, sich zu vier eidgenössischen Abstimmungsvorlagen zu positionieren. Darunter befindet sich auch eine Volksinitiative mit dem Titel «Nein zur Massentierhaltung in der Schweiz (Massentierhaltungsinitiative)», die nicht nur die Landwirte, sondern alle Berufe, die mit tierischen Produkten zu tun haben, sowie die Konsumenten betreffen würde. Ihr Vorstand hat zu diesem Thema Stellung bezogen und empfiehlt Ihnen, mit NEIN gegen diese Volksinitiative zu stimmen.

Diese Volksinitiative fordert ein Verbot der Intensivtierhaltung in der Schweiz, d. h. der industriellen Tierhaltung, die eine intensive Produktion ermöglicht. Für die Initiatoren ist dies unerlässlich, um das Wohlbefinden der Tiere zu wahren und eine Verschlechterung ihrer Lebensbedingungen zu verhindern. Der Text fordert, dass der Begriff der Tierwürde in der Verfassung verankert wird und dass der Bund Massnahmen ergreift, damit bei der Unterbringung von Tieren, der Pflege und der Einfuhr von Tieren und tierischen Erzeugnissen diesem Artikel Rechnung getragen wird. Diese Anforderungen müssten mindestens gleichwertig zu den Anforderungen der Bio Suisse Richtlinien 2018 sein. Die Initiative sieht auch Übergangsfristen vor, die bis zu 25 Jahre betragen können.

Dazu muss man wissen, dass wir in der Schweiz Standards in der Tierhaltung haben, die weltweit ihresgleichen suchen. Das erste Tierschutzgesetz trat 1981 in Kraft, und seither wurden neue Bestimmungen erlassen, um den Tierschutz weiter zu verbessern. Von Massentierhaltung kann in der Schweiz also nicht die Rede sein, im Gegensatz zu den Bildern, die uns bei diesen Worten in den Kopf kommen und die in anderen Ländern Praxis sind. Es sei zum Beispiel daran erinnert, dass einige Schweizer Standards sogar strenger sind als die Bio-Richtlinien unserer Nachbarländer. Viele Zuchtbetriebe gehen im Übrigen bereits über die gesetzlichen Normen hinaus, um zusätzliche Labels zu erfüllen, die eine vollständige Transparenz gegenüber den Verbrauchern ermöglichen.

Bei einem Ja zur Volksinitiative wären nicht nur die Viehzüchter betroffen, sondern alle Berufe, die mit tierischen Produkten zu tun haben, und natürlich auch die

Verbraucher. In einer Zeit, in der die Schweiz bereits stark von Importen abhängig ist, um ihre Bevölkerung zu ernähren, würden solche Massnahmen diese Situation nur noch verschlimmern und die lokale Produktion verringern. Dies würde sich zwangsläufig auf die Preise für tierische Lebensmittel auswirken. Es ist auch utopisch zu glauben, dass wir nur Produkte importieren könnten, die diesen Artikel berücksichtigen, da dies gegen internationale Abkommen verstossen würde, die die Schweiz abgeschlossen hat.

Die Fleischbranche hat zu dieser Initiative Stellung genommen und empfiehlt aus den oben genannten Gründen dringend, mit «Nein» zu stimmen. Ihr Vorstand schliesst sich dieser Botschaft an und ermutigt Sie, am 25. September Ihren Stimmzettel einzuwerfen, um diese Volksinitiative abzulehnen, die auf Emotionen setzen möchte, aber für niemanden von Vorteil wäre.



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



PACOVIS.CH



Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

 CH+
CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA





Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

Portrait

Boucherie Chez Grég, Semsales

Avoir sa propre boucherie, Grégory Gabriel en rêvait depuis toujours. C'est maintenant chose faite avec l'ouverture de la « Boucherie Chez Grég » à Semsales en mars dernier. Depuis, le magasin ne désemplit pas, grâce à la qualité des produits et du service qui sont relayés par le bouche-à-oreille. À l'heure où la tendance est à la fermeture plutôt qu'à l'ouverture de boucheries, rencontre avec un passionné qui a décidé de se lancer.

Grégory Gabriel a toujours su qu'il voulait faire boucher, même s'il n'y avait personne dans sa famille qui exerçait cette profession : « Mon père avait une ferme où il abattait parfois des bêtes, je pense que ma passion est partie de là. » Il a ainsi commencé son apprentissage en 2010, à la Boucherie-Charcuterie Savoy SA à Attalens. Il a ensuite travaillé quelques années dans la Glâne, dans deux boucheries différentes, pour se former dans toutes les facettes du métier, y compris l'abattage, avant de revenir travailler environ cinq ans à Attalens.

Après ces années d'expérience, Grégory Gabriel a souhaité sauter le pas et réaliser une envie qu'il avait depuis toujours : avoir sa propre boucherie. Après avoir reçu plusieurs propositions de reprise mais sans coup de cœur, Grégory Gabriel a finalement choisi de s'installer à Semsales : « La fromagerie et le tea-room ont changé de locaux et j'ai eu l'opportunité de reprendre leur emplacement. Le commerce était idéalement placé, au bord de la route et entouré de places de parc. »

Les locaux ont été refaits de A à Z, durant un mois et demi de travaux : « La plupart des machines ont été achetées d'occasion et je les change au fur et à mesure. Quant au magasin, nous avons voulu le rendre moderne et lumineux pour donner envie aux clients de venir. » N'ayant pas repris une boucherie existante, Grégory Gabriel est parti de zéro pour créer l'assortiment et la clientèle : « C'est beaucoup de travail, mais également une grande liberté de pouvoir faire ce que j'ai envie. » Parmi les spécialités de la Boucherie Chez Grég, les clients peuvent notamment trouver des saucisses sèches, des terrines, ou encore des brochettes, le tout 100 % fait maison.

L'idée de départ du boucher de Semsales était de travailler seul. Mais très vite après l'ouverture, il s'est rendu compte que ce ne serait pas possible : « Nous avons eu énormément de monde le premier jour. Je me suis dit que c'était l'effet de la nouveauté



et que ça allait se tasser. Mais le bouche-à-oreille fonctionne à merveille et le magasin ne désemplit pas ! » L'ouverture de la boucherie a également attiré l'attention de la presse locale, ce qui a aussi eu des répercussions sur la fréquentation. Grégory Gabriel a ainsi engagé du personnel et emploie aujourd'hui quatre personnes : « J'aimerais aussi beaucoup prendre des apprentis, mais plutôt l'année prochaine, le temps que la boucherie soit bien mise en route et que j'aie plus de temps pour les former. »

Après ces premiers mois d'ouverture, Grégory Gabriel a déjà quelques objectifs pour la suite : « Mon but principal sera de proposer uniquement des produits qui sont à 100% faits maison. Nous y sommes presque. Je me réjouis aussi de voir une année entière, avec toutes les dates importantes, pour un peu mieux cerner les besoins, surtout en matière de personnel. » Il faudra également suivre l'évolution des habitudes de consommation des clients, qui, d'après Grégory Gabriel, voudront toujours plus de produits pré-cuisinés, tout en étant concernés par la qualité et la provenance de la viande : « Une chance à saisir pour les petits commerces ! »

Anaïs Bourbia

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Sept. 2022	Sept. 2022
		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 83.00
Rumsteck		Fr. 98.50	Fr. 85.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 103.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 58.50	Fr. 60.00
Entrecôte parisienne		Fr. 67.50	Fr. 67.00
Ragoût		Fr. 49.50	Fr. 32.00
Côté de bœuf		Fr. 59.50	Fr. 65.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 58.50	Fr. 56.00
Tranche dans le filet		Fr. 36.0	Fr. 35.50
Tranche dans le cou		Fr. 25.50	Fr. 21.00
Côtelette		Fr. 23.50	Fr. 23.00
Lard frais		Fr. 17.50	Fr. 15.50
Emincé		Fr. 27.00	Fr. 27.00
Saucisse à rôtir		Fr. 27.10	Fr. 27.05
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 95.00	Fr. 94.50
Escalope		Fr. 90.50	Fr. 86.50
Rôti épaule		Fr. 45.00	Fr. 55.00
Emincé		Fr. 57.50	Fr. 86.50
Côtelettes		Fr. 67.50	Fr. 65.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Préparation de viande	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Sept. 2022	Sept. 2022
Steak haché		Fr. 27.50	Fr. 24.60
Brochette mixed grill		Fr. 49.00	Fr. 42.00
Viande hachée		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Cordon bleu de porc		Fr. 29.00	Fr. 30.50
Tranche panée de porc		Fr. 26.50	Fr. 22.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 20.80
Steak de cheval		Fr. 41.00	Fr. 52.00
Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Tranche de dinde import DEU		Fr. 33.00	Fr. 19.50
Viande d'agneau		(Suisse)	(Suisse)
Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 52.50	Fr. 51.00
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

Steckbrief

Metzgerei Chez Grég, Semsales



Ein eigenes Fleischfachgeschäft zu haben, davon hat Grégory Gabriel schon immer geträumt. Mit der Eröffnung der «Metzgerei Chez Grég» in Semsales im März dieses Jahres ist dies nun Wirklichkeit geworden. Seitdem ist der Laden immer voll, was der Qualität der Produkte und dem Service zu verdanken ist, die durch Mund-zu-Mund-Propaganda bekannt geworden sind. In einer Zeit, in der der Trend eher zur Schliessung als zur Eröffnung von Fleischfachgeschäften geht, treffen wir einen leidenschaftlichen Fleischfachmann, der beschlossen hat, sich selbstständig zu machen.

Grégory Gabriel wusste schon immer, dass er Fleischfachmann werden wollte, auch wenn es in seiner Familie niemanden gab, der diesen Beruf ausübte: «Mein Vater hatte einen Bauernhof, auf dem er manchmal Tiere schlachtete. Ich glaube, dass dort hat meine Leidenschaft angefangen hat.» So begann er 2010 seine Lehre in der Metzgerei-Charcuterie Savoy SA in Attalens. Anschliessend arbeitete er einige Jahre im Glanebezirk in zwei verschiedenen Metzgereien, um sich in allen Facetten des Berufs, einschliesslich des Schlachtens, weiterzubilden, bevor er für etwa fünf Jahre nach Attalens zurückkehrte, um dort zu arbeiten.

Nach diesen gesammelten Erfahrungsjahren wollte Grégory Gabriel den Sprung ins kalte Wasser wagen und sich einen Wunsch erfüllen, den er schon immer hatte: ein eigenes Fleischfachgeschäft. Nachdem er mehrere Übernahmeangebote erhalten hatte, aber von keinem so richtig überzeugt war, entschied er sich schliesslich für Semsales: «Die Käserei und der Tea-Room zogen in andere Räumlichkeiten um und ich hatte die Gelegenheit, deren Standort zu übernehmen. Das Geschäft war ideal gelegen, direkt an der Strasse und umgeben von Parkplätzen.»

Die Räumlichkeiten wurden während der eineinhalbmonatigen Bauzeit von Grund auf neugestaltet: «Die meisten Maschinen wurden gebraucht gekauft und ich tausche sie nach und nach aus. Was den Laden betrifft, so wollten wir ihn modern und hell

gestalten, damit die Kunden Lust haben, hereinzukommen.» Da Grégory Gabriel keine bestehende Metzgerei übernommen hatte, fing er bei null an, und musste das Sortiment und die Kundschaft aufbauen: «Es ist viel Arbeit, aber auch eine grosse Freiheit, weil ich tun kann, worauf ich Lust habe.» Zu den Spezialitäten der Metzgerei Chez Grég können die Kunden vor allem Trockenwürste, Terrinen oder auch Spiesse finden, die zu 100 % hausgemacht sind.

Die ursprüngliche Idee des Fleischfachmannes aus Semsales war es, alleine zu arbeiten. Doch schon bald nach der Eröffnung wurde ihm klar, dass das nicht möglich sein würde: «Wir hatten am ersten Tag schon sehr viele Kunden. Ich dachte, das sei der Effekt der Neuheit und würde sich wieder legen. Aber die Mund-zu-Mund-Propaganda funktioniert wunderbar und der Laden ist immer voll!» Die Eröffnung der Metzgerei zog auch die Aufmerksamkeit der örtlichen Presse auf sich, was sich ebenfalls auf die Besucherzahlen auswirkte. So stellte Grégory Gabriel Personal ein und beschäftigt heute vier Personen: «Ich würde auch sehr gerne Lehrlinge einstellen, aber eher im nächsten Jahr, bis dann werden wir das Geschäft richtig ins Rollen gebracht haben und ich werde mehr Zeit haben, die Jugendlichen auszubilden.»

Nach diesen ersten Geschäftsmonaten hat Grégory Gabriel bereits einige Ziele für die Zukunft: «Mein Hauptziel wird es sein, nur Produkte anzubieten, die zu 100 % hausgemacht sind. Das haben wir fast erreicht. Ich freue mich auch darauf, die wichtigen Daten eines ganzen Jahres zu sehen, um den Bedarf etwas besser einschätzen zu können, vor allem was das Personal betrifft.» Man wird auch die Entwicklung der Konsumgewohnheiten im Auge behalten müssen, die laut Grégory Gabriel immer mehr vorgekochte Produkte wollen, sich aber gleichzeitig Gedanken über die Qualität und Herkunft des Fleisches machen: «Eine grossartige Chance für kleine Läden!»

Anaïs Bourbia
Übersetzung: Jessica Danthe

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2022	Sept. 2022
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 83.00
Rumpsteak		Fr. 98.50	Fr. 85.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 103.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 58.50	Fr. 60.00
Pariser Entrecôte		Fr. 67.50	Fr. 67.00
Ragout		Fr. 49.50	Fr. 32.00
Rinderkotelett		Fr. 59.50	Fr. 65.00
		Seulement Natura	Terra Suisse
Schweinefleisch			
Filet mignon		Fr. 58.50	Fr. 56.00
Nierstückplätzli		Fr. 36.0	Fr. 35.50
Halsplätzli		Fr. 25.50	Fr. 21.00
Koteletts		Fr. 23.50	Fr. 23.00
Frischer Speck		Fr. 17.50	Fr. 15.50
Geschnetzeltes		Fr. 27.00	Fr. 27.00
Schweinbratwurst		Fr. 27.10	Fr. 27.05
		Seulement Natura	Terra Suisse
Kalbfleisch			
Filet mignon		Fr. 95.00	Fr. 94.50
Plätzli Stotzen		Fr. 90.50	Fr. 86.50
Schulterbraten		Fr. 45.00	Fr. 55.00
Geschnetzeltes		Fr. 57.50	Fr. 86.50
Kalbskoteletts		Fr. 67.50	Fr. 65.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Sept. 2022	Sept. 2022
Pfannenfertiges			
Hackplätzli		Fr. 27.50	Fr. 24.60
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 49.00	Fr. 42.00
Hackfleisch		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 29.00	Fr. 30.50
Schweins schnitzel paniert		Fr. 26.50	Fr. 22.00
Merguez		Fr. 28.50	Fr. 20.80
Pferdesteak		Fr. 41.00	Fr. 52.00
		Coop Natura Plan	Aus der Region
Pouletfleisch frisch			
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 36.00	Fr. 33.50
Trutenschnitzel DEU		Fr. 33.00	Fr. 19.50
		(Schweiz)	(Schweiz)
Lammfleisch			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks (Import)		Fr. 62.50	Fr. 63.00
Lammhüftli (Import)		Fr. 49.50	-
Lammfilet (Import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

News

La Bénichon en vedette à Ballenberg

Les week-ends du 24 et 25 septembre et du 1^{er} et 2 octobre se déroulera la Fête des Fêtes à Ballenberg. Au programme de cette manifestation, 15 fêtes et traditions régionales automnales de toute la Suisse seront mises à l'honneur et présentées au public. Pour le canton de Fribourg, c'est bien entendu la Bénichon qui sera en vedette. Les visiteurs pourront ainsi déguster le menu traditionnel et acheter les produits qui la constituent. Pour notre branche, c'est une belle occasion de faire découvrir notre fameux Jambon de la Borne, qui a obtenu l'AOP l'année dernière. Toutes les informations sur cette manifestation sont disponibles sur le site fetedesfetes.ch.

Vente de matériel

Monsieur Christian Ayer, de la Boucherie L. Ayer à Corminboeuf, vend plusieurs de ses machines dont vous pouvez retrouver les informations ci-dessous. Pour plus d'informations ou pour faire une réservation, n'hésitez pas à contacter directement Christian Ayer au 079 699 36 90.



Machine sous vide VAC 999
2 barres de soudure
CHF 3'600.-



Trancheuse HOFMANN
semi-automatique Couteau 35 cm
CHF 2'750.-

Remise des CFC et AFP

La remise des CFC et AFP s'est déroulée le vendredi 15 juillet dernier au Forum Fribourg. Notre Association et la Commission de formation professionnelle ont ensuite organisé et offert le traditionnel apéritif à tous les diplômés, Chez Blanc à Matran.

Pour cette année, les meilleur/es CFC sont :

1 ^{er} Andre Filipe dos Santos de Azevedo	Note : 5.4	Formateur : Micarna SA
2 ^{ème} Florian Gremaud	Note : 5.3	Formateur : Boucherie de Marsens Sàrl
3 ^{ème} ex aequo Mathilde Progin	Note : 5.1	Formateur : Boucherie Yerly Sàrl
3 ^{ème} ex aequo Leandro Ferreira	Note : 5.1	Formateur : Metzgerei Lehmann AG

Et le meilleur AFP :

Mussa Nazari	Note : 5.3	Formateur : Micarna SA
--------------	-------------------	------------------------

Toutes nos félicitations aux nouveaux diplômés et plein succès pour leur carrière. C'est un vrai plaisir de voir une si belle relève pour notre métier !



News

Die Kilbi im Fokus in Ballenberg

An den Wochenenden vom 24. und 25. September sowie vom 1. und 2. Oktober findet in Ballenberg das Fest der Feste statt. Auf dem Programm dieser Veranstaltung stehen 15 regionale Herbstfeste und Traditionen aus der ganzen Schweiz, die im Mittelpunkt stehen und dem Publikum vorgestellt werden. Für den Kanton Freiburg steht natürlich die Bénichon / Kilbi im Mittelpunkt. Die Besucher können das traditionelle Menü degustieren und die Produkte, die es ausmachen, kaufen. Für unsere Branche ist dies eine gute Gelegenheit, unseren berühmten Jambon de la Borne zu präsentieren, der im letzten Jahr sein AOP erhalten hat. Alle Informationen zu dieser Veranstaltung finden Sie auf der Website festderfeste.ch.

Materialverkauf

Herr Christian Ayer von der Metzgerei L. Ayer in Corminboeuf, verkauft mehrere seiner Maschinen, die Informationen dazu finden Sie unten. Für weitere Auskünfte oder um eine Reservierung vorzunehmen, wenden Sie sich bitte direkt an Christian Ayer unter 079 699 36 90.



Vakuummaschine VAC 999 2
Schweissbalken
CHF 3'600.-



HOFMANN Aufschnittmaschine,
halbautomatisch Messer 35 cm
CHF 2'750.-

Übergabe der EFZ und EBA

Die Übergabe der EFZ und EBA fand am Freitag, dem 15. Juli, im Forum Fribourg statt. Unser Verband und die Berufsbildungskommission organisierten und spendierten anschliessend den traditionellen Apéro für alle Diplomierten bei «Chez Blanc» in Matran.

Die Besten EFZ dieses Jahres sind:

1. Andre Filipe dos Santos de Azevedo	Note: 5.4	Ausbildner: Micarna SA
2. Florian Gremaud	Note: 5.3	Ausbildner: Boucherie de Marsens Sàrl
3. ex aequo Mathilde Progin	Note: 5.1	Ausbildner: Boucherie Yerly Sàrl
3. ex aequo Leandro Ferreira	Note: 5.1	Ausbildner: Metzgerei Lehmann AG

Und das beste EBA:

Mussa Nazari	Note: 5.3	Ausbildner: Micarna SA
--------------	------------------	------------------------

Wir gratulieren den neuen Absolventen und wünschen ihnen viel Erfolg für ihre Karriere. Es ist eine wahre Freude, einen so grossartigen Nachwuchs für unseren Beruf zu sehen!

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



La manufacture
Swiss Premium Chicken

Favorit Geflügel AG
Industriering 36
CH-3250 Lyss

favoritgefluegel.ch





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

LA RECETTE Côte de veau entière au miel de lavande

Une recette de Viande Suisse



Pour 4 personnes

1kg	côte de veau suisse	2 brins hachés	basilic, feuilles finement
500g	séré	3 brins	romarin
	sel	2 tiges	poireaux, en morceaux de 12cm
	poivre noir du moulin	1 cs	miel de lavande
1 cs	jus de citron		

Durée totale : 1h

- Sortir la côte de veau du frigo 1 heure avant de la préparer. Assaisonner le séré avec du sel, du poivre, le jus de citron et le basilic.
- Assaisonner la viande avec du sel, du poivre et du romarin. Griller env. 25-30 minutes à chaleur moyenne. Retourner souvent. Griller les poireaux env. 6-8 minutes de tous côtés.
- Badigeonner la côte de veau de miel de lavande, caraméliser brièvement, laisser reposer à couvert 5-6 minutes.
- Accompagner de rondelles de pommes de terres grillées.

Bon appétit!



REZEPT Kalbskotelett am Stück mit Lavendelhonig

Ein Rezept von Schweizer Fleisch

Für 4 Personen

1kg	Kotelett vom Schweizer Kalb, am Stück	2 Zweige	Basilikum, Blätter fein geschnitten
500g	Quark	3 Zweige	Rosmarin
	Salz	2 Stangen Lauch	Stücke geschnitten in ca. 12 cm
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 EL	Lavendelhonig
1 EL	Zitronensaft		

Gesamtzeit: 1h

- Kalbskotelett 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Quark mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Basilikum würzen.
- Kalbskotelett mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Auf den mässig heissen Grill geben und ca. 25-30 Minuten knusprig grillieren. Öfter wenden. Lauch ca. 6-8 Minuten von jeder Seite grillieren.
- Kalbskotelett mit Lavendelhonig bestreichen, rundherum kurz karamellisieren, abgedeckt 5-6 Minuten ruhen lassen.
- Dazu passen grillierte Kartoffelscheiben.

Guten Appetit!

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

L'Echine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

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

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 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

IMPRESSUM

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

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