

# La Feuille

## Das Karree



### PORTRAIT

Boucherie Götschmann Fleisch & Traiteur, une passion transmise de génération en génération

### STECKBRIEF

Metzgerei Götschmann Fleisch & Traiteur, eine Leidenschaft, die von Generation zu Generation weitergegeben wird

### Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité .....	2
Portrait – Romano Götschmann Boucherie Götschmann Fleisch & Traiteur .....	4
Interview – Vincent Blanc, responsable du stand de l'Association au Forum des métiers Start! .....	6
Recommandation des prix de vente .....	6
News .....	7
La recette .....	8

Das kleine Wort des Vorstandes.....	2
Steckbrief – Romano Götschmann, Metzgerei Götschmann Fleisch & Traiteur .....	4
Interview – Vincent Blanc, Verantwortlicher für den Stand des Verbandes am Start! Forum der Berufe.....	6
Empfehlungen für Verkaufspreise .....	6
News .....	7
Das Rezept.....	8

### Agenda

9 avril 2025	Assemblée générale de l'association cantonale fribourgeoise, dans le district de la Broye
4 mai 2025	Journée des membres
7 mai 2025	Assemblée des délégués, Spiez
du 17 au 21 septembre 2025	Championnat suisse des bouchers-charcutiers, Berne

9. April 2025	Generalversammlung des kantonalen Verbandes im Broye-Bezirk
4. Mai 2025	Mitgliedertag, Journée des membres
7. Mai 2025	Delegiertenversammlung, Spiez
17. bis 21. September 2025	Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, Bern



CH-1  
**CENTRAVO**  
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

**Wir verwerten sinnvoll**  
www.centravo.ch

**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/NM  
Tel. 041 630 12 43  
Fax. 041 630 30 71  
www.zgraggen-darmhandel.ch  
info@zgraggen-darmhandel.ch

ERNST SUTTER

*pour les amateurs de viande*

**favorit**  
SWISS PREMIUM CHICKEN  
SINCE 1965

La manufacture  
**Swiss Premium Chicken**

Favorit Geflügel AG  
Industriering 36  
CH-3250 Lyss  
favoritgefuegel.ch

## Le petit mot du comité

Chères lectrices, Chers lecteurs,

Il y a peu, nous apprenions dans la presse que Migros renonçait à garantir les mêmes normes d'élevage pour la viande importée que pour la viande suisse, ceci, dans un but de baisse durable des prix. Une actualité qui prouve une fois de plus l'importance de nos boucheries artisanales, dont les produits proposés sont un gage de qualité.

Notre viande provient d'élevages locaux, choisis par nos soins, garantissant ainsi la traçabilité de nos produits tout comme une transparence totale envers nos clients. Pour s'assurer de l'avenir de nos commerces et pouvoir continuer à proposer à la population suisse de la viande de qualité, il est essentiel de transmettre notre savoir-faire à la jeune génération.

La participation de notre association au forum des métiers Start! fin février était une excellente occasion de valoriser notre profession et de faire découvrir le métier aux jeunes.

Sylvain Fragnière

## Das kleine Wort des Vorstandes

Liebe Leserinnen und Leser

Vor kurzem haben wir aus der Presse erfahren, dass die Migros darauf verzichtet, für importiertes Fleisch die gleichen Tierhaltungsstandards wie für Schweizer Fleisch zu garantieren, dies mit dem Ziel, die Preise dauerhaft zu senken. Diese Nachricht zeigt einmal mehr, wie wichtig unsere handwerklichen Fleischfachgeschäfte sind, deren Produkte für Qualität bürgen.

Unser Fleisch stammt aus lokalen, von uns ausgewählten Zuchtbetrieben, wodurch die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte ebenso gewährleistet ist wie die vollständige Transparenz gegenüber unseren Kunden. Um die Zukunft unserer Geschäfte zu sichern und der Schweizer Bevölkerung weiterhin Qualitätsfleisch anbieten zu können, ist es wichtig, unser Know-how an die jüngere Generation weiterzugeben.

Die Teilnahme unseres Verbandes am Berufsforum Start! Ende Februar war eine ausgezeichnete Gelegenheit, unseren Beruf aufzuwerten und jungen Menschen den Beruf näher zu bringen.

Sylvain Fragnière



efpe-mmusy

## PORTRAIT

### Romano Götschmann, Boucherie Götschmann Fleisch & Traiteur AG

**La Boucherie Götschmann, c'est une histoire familiale vieille de plus de cent ans. Fondée en 1918 dans le village de Giffers, c'est maintenant la quatrième génération qui en est à la tête avec Romano Götschmann et sa sœur Petra.**

Nous rencontrons Romano Götschmann un lundi, jour de repos. Du moins, pour la boutique, car un paquet rempli de saucissons vient d'être amené à la poste direction Appenzell, chez un boucher avec qui il a fait son brevet et sa maîtrise. Les trois fumoirs à chaud traditionnels tournent également à plein régime remplis de spécialités de la maison.

Meilleur apprenti boucher du canton en 1996, Romano a fait son brevet quelques années plus tard, puis sa maîtrise. En 2006, et pendant près de 15 ans, il a été membre de la commission d'apprentissage. Il a aussi été appelé à être expert pour les apprentis à plusieurs reprises mais aussi pour les maîtrises en 2023.

Président de l'Association des commerçants de Giffers et Tentlingen et entraîneur de football pour les juniors du Sense Oberland, Romano est très actif au sein de la communauté régionale. Grand fan de Gottéron depuis son plus jeune âge, ses soirées hivernales sont aussi rythmées par les matchs de l'équipe de hockey.

Romano passe également de nombreuses heures dans la nature à la recherche de champignons qu'il vend dans son magasin ou qu'il cuisine pour ses services traiteurs. C'est même un fin connaisseur de truffes puisqu'il en récolte avec l'aide d'un ami : « La Suisse regorge de truffes, il faut juste savoir où les trouver. » Au printemps, il part dans les sous-bois pour récolter de l'ail des ours, qu'il utilisera pour certaines de ses spécialités comme le fromage d'Italie. A la maison, il fait aussi pousser ses propres plantes aromatiques et possède une serre dans laquelle il cultive 25 sortes de piments qu'il utilise pour agrémenter ses sauces. Une passion et une connaissance de la nature qu'il a transmise à ses trois enfants, dont son fils Lovis, qui a choisi de marcher sur les traces de sa famille puisqu'il débutera un apprentissage de boucher dans l'entreprise familiale fin août 2025.

La provenance des produits relève de la plus haute importance pour Romano. Il connaît tous ses producteurs et on ne trouvera pas d'additifs alimentaires dans les produits vendus par la boucherie. Et ce n'est pas vrai uniquement pour les produits alimentaires. Le bois utilisé pour chauffer les fumoirs est livré par une connaissance de la région : « A l'époque c'était le papa qui nous livrait et maintenant, c'est son fils. »

Quand on lui demande quel est le secret d'une boucherie centenaire, il répond : « Je pense qu'une multitude de facteurs entre en jeu. Il faut travailler dur bien



sûr mais il faut aussi se réinventer, innover, tout en conservant ses traditions. Chaque génération a amené quelque chose de différent. » Le boucher, tout comme son papa Raphael, ont d'ailleurs remporté de nombreux prix, en Suisse comme à l'international. « A l'heure actuelle, diversifier nos activités me semble également essentiel, comme nous le faisons avec la vente de saumon fumé à la borne d'Alaska, le magasin ou le service traiteur. » L'entreprise familiale possède tout le matériel et les infrastructures nécessaires pour assurer des services jusqu'à plus de 500 personnes. Elle assure des services-traiteur

dans le canton de Fribourg, de Vaud et de Berne, et même parfois Soleure et Zurich. Romano ajoute qu'il faut être proactif et former, toujours former. « Que ce soit des apprentis ou des employés, cela est essentiel, même si cela demande beaucoup de temps et d'investissement. »

Romano souligne également l'importance des synergies entre boucheries : « Si je devais donner un conseil, ce serait de collaborer avec d'autres boucheries en échangeant des produits. Nous fonctionnons ainsi avec trente boucheries à travers la Suisse. La commande partie ce matin en Appenzell était destinée à la Boucherie Fässler, qui elle, nous fournit de l'Appenzeller Mostbröckli. » La Boucherie Götschmann est aussi connue pour ses lapins de Pâques au salami : « Je n'aime pas le chocolat. Alors un jour, j'ai dit à mon papa que je voulais fabriquer des lapins au salami. » Le succès est au rendez-vous, puisqu'ils en produisent 15'000 pièces par an, qu'ils livrent dans plus de 120 boucheries.

Romano est aussi conscient du facteur chance, notamment avec l'arrivée prochaine de son fils Lovis au sein de la boucherie : « C'est vraiment le jackpot d'avoir quelqu'un de la cinquième génération qui s'intéresse à l'entreprise familiale et qui souhaite entreprendre un apprentissage dans le milieu. »

Anaëlle Deschenaux

«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**  
À Portion Tradition.

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

**naturaCHIMICA**

**Für gute Betriebshygiene - Selbstkontrolle**

Natura Chimica SA, ihr akkreditiertes Labor für

**Qualitätskontrolle ihrer Produkte**  
Hygiene des Arbeitsplätze  
Hygiene des Personals

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

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

**MARMY**  
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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

Happy to Serve.

**pacovis**





La manufacture  
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG  
Industriering 36  
CH-3250 Lyss  
favoritgefuegel.ch

Nous sommes à votre disposition.

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

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

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

Une part de tradition.

## STECKBRIEF

### Romano Götschmann, Metzgerei Götschmann Fleisch & Traiteur AG

Die Metzgerei Götschmann ist eine Familiengeschichte, die über hundert Jahre alt ist. Sie wurde 1918 im Dorf Giffers gegründet und wird nun in der vierten Generation von Romano Götschmann und seiner Schwester Petra geführt.

Wir treffen Romano Götschmann an einem Montag, seinem Ruhetag. Oder zumindest dem Ruhetag für den Laden, denn ein Paket voller Saucisson wurde gerade zur Post gebracht und Richtung Appenzell verschickt, zu einem Metzgerkollegen mit dem er die Berufsprüfung und die Meisterprüfung absolviert hat. Auch die drei traditionellen Heissräuhereien laufen auf Hochtouren, gefüllt mit den Spezialitäten des Hauses.

Romano, der 1996 der beste Metzgerlernende des Kantons war, absolvierte und bestand einige Jahre später die Berufsprüfung und anschliessend die Meisterprüfung. Im Jahr 2006 und während fast 15 Jahren war er Mitglied der Lehrlingskommission. Er wurde auch mehrmals als Experte für Lernende, aber auch für Meisterschaften im Jahr 2023 berufen.

Als Präsident des Gewerbevereins Giffers-Tentlingen und Fussballtrainer für die Junioren von Sense Oberland ist Romano in der regionalen Gemeinschaft sehr aktiv. Als grosser Gottéron-Fan seit seiner Kindheit sind auch seine Winterabende von den Spielen der Hockeymannschaft geprägt.

Romano verbringt auch viele Stunden in der Natur auf der Suche nach Pilzen, die er in seinem Laden verkauft oder für seinen Traiteur-Service zubereitet. Er ist sogar ein guter Kenner von Trüffeln, da er sie mit Hilfe eines Freundes sammelt: „Die Schweiz ist voller Trüffel, man muss nur wissen, wo man sie findet.“ Im Frühling geht er ins Unterholz, um Bärlauch zu ernten, den er für einige seiner Spezialitäten, wie z. B. seinem Fleischkäse, verwendet. Zu Hause baut er auch seine eigenen Kräuter an und besitzt ein Gewächshaus, in dem er 25 verschiedene Chilisorten anbaut, die er zum Verfeinern seiner Saucen verwendet. Seine Leidenschaft und sein Wissen über die Natur hat er an seine drei Kinder weitergegeben, darunter auch an seinen Sohn Lovis, der in die Fussstapfen seiner Familie treten möchte, da er Ende August 2025 eine Lehre als Fleischfachmann im Familienbetrieb beginnen wird.

Die Herkunft der Produkte ist für Romano von grösster Bedeutung. Er kennt alle seine Produzenten und in den Produkten, die die Metzgerei verkauft, werden keine Lebensmittelzusatzstoffe verwendet. Und das gilt nicht nur für Lebensmittel. Das Holz, mit dem die Räucherkamern beheizt werden, wird von einem Bekannten aus der Region geliefert: „Damals hat uns der Vater beliefert und jetzt ist es sein Sohn.“

Auf die Frage, was das Geheimnis eines hundertjährigen Fleischgeschäftes ist,

antwortet er: „Ich denke, es sind eine Vielzahl von Faktoren, die eine Rolle spielen. Man muss natürlich hart arbeiten, aber man muss sich auch neu erfinden, innovativ sein und gleichzeitig seine Traditionen bewahren. Jede Generation hat etwas anderes mitgebracht.“ Der Fleischfachmann und auch sein Vater Raphael haben übrigens zahlreiche Preise gewonnen, sowohl in der Schweiz als auch international. „In der heutigen Zeit scheint mir auch die Diversifizierung unserer Aktivitäten wesentlich zu sein, wie wir es mit dem Verkauf von kamingeräuchertem Lachs aus Alaska, dem Laden oder dem Traiteur-Service tun.“ Das Familienunternehmen verfügt über alle notwendigen Geräte und Infrastrukturen, um ein Catering für bis zu 500 Personen zu durchzuführen. Es bietet Traiteur-Dienste in den Kantonen Freiburg, Waadt und Bern an, manchmal auch in Solothurn und Zürich. Romano fügt hinzu, dass man proaktiv sein und immer ausbilden und Wissen vermitteln müsse. „Ob Lernende oder Angestellte, das ist von entscheidender Bedeutung, auch wenn es viel Zeit und Investitionen erfordert.“

Romano betont auch die Bedeutung von Synergien zwischen Fleischfachgeschäften: „Wenn ich einen Rat geben müsste, dann wäre es, mit anderen Fleischfachleuten zusammenzuarbeiten und Produkte auszutauschen. Wir arbeiten auf diese Weise mit dreissig Fleischfachgeschäften in der ganzen Schweiz zusammen. Die Bestellung, die heute



Morgen ins Appenzell losging, war für die Metzgerei Fässler bestimmt, die uns ihrerseits mit Appenzeller Mostbröckli beliefert.“ Die Metzgerei Götschmann ist auch für ihre Salami-Osterhasen bekannt: „Ich mag keine Schokolade. Also habe ich eines Tages meinem Papa erzählt, dass ich Salami-Osterhasen herstellen möchte.“ Mit Erfolg, denn sie produzieren 15'000 Stück pro Jahr, die sie an mehr als 120 Fleischfachgeschäfte ausliefern.

Romano ist sich auch bewusst, dass der Faktor Glück eine Rolle spielt, insbesondere jetzt da sein Sohn Lovis bald in die Fleischfachwelt eintreten wird: „Es ist wirklich ein Jackpot, jemanden aus der fünften Generation zu haben, der sich für das Familienunternehmen interessiert und eine Lehre in der Branche beginnen möchte.“

Anaëlle Deschenaux  
Übersetzungen: Jessica Danthe

## INTERVIEW

### Vincent Blanc, Responsable du stand de l'Association sur Start!

En février, s'est tenue une nouvelle édition du forum des métiers Start! qui a enregistré un nombre record de 27'000 visiteurs. A cette occasion, notre Association était présente afin de promouvoir la branche auprès des jeunes, de leurs parents et des enseignants. Rencontre avec Vincent Blanc, responsable du stand.

Vincent Blanc, vous avez terminé votre apprentissage en juillet 2024 à la Boucherie Deillon. Qu'est-ce que vous avez trouvé de plus intéressant au cours de ces trois ans ?

J'ai eu la chance d'apprendre beaucoup de choses, mais ce que j'ai le plus aimé c'était le désossage. Le fait de découvrir la matière première avant la transformation, même si ce n'est pas tous les jours facile de se dire que l'on travaille avec des animaux morts. Je sais que ça n'a pas d'impact sur certaines personnes mais moi ça me touche quand même. J'ai aussi apprécié les cours où nous avions des enseignants très sympas. J'ai particulièrement aimé la façon d'enseigner de Patrik Danthe.

Qu'est-ce que l'Association a proposé aux jeunes pendant cette semaine à Start ?

Nous leur avons proposé de se mettre dans la peau d'un boucher. Ils ont pu

participer à la fabrication de saucisses à rôtir et à leur dégustation. C'est quelque chose que j'ai moi-même beaucoup fait en apprentissage et qui montre une certaine partie du métier. Pendant la semaine, beaucoup de jeunes étaient curieux d'essayer, mais je dirais que chaque jour, une dizaine d'entre eux étaient réellement intéressés par le métier.



Quelles étaient les questions les plus fréquemment posées par les jeunes ?

La majorité des questions étaient liées aux modalités de l'apprentissage,

comme la durée, le salaire ou encore le nombre d'heures de travail par semaine. Beaucoup demandaient aussi où ils avaient la possibilité de faire un stage ou un apprentissage.

Quels sont les avantages de cet apprentissage selon vous ?

L'apprentissage dure seulement trois ans, ce qui est assez rapide en comparaison avec d'autres formations, et le papier à la fin ouvre plein de portes. De mon côté, j'avais aussi de la chance avec les horaires car je terminais à 17h et travaillais un samedi sur deux, ce qui me permettait d'aller faire du skateboard après le travail avec mon groupe lavatr-onic. C'est aussi un métier dans lequel l'on trouvera toujours du travail que l'on choisisse de continuer directement sur cette voie ou de changer de voie et d'y revenir plus tard.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui envisage de se lancer dans ce métier ? Et quelles sont les compétences nécessaires selon vous ?

Il faut surtout aimer ce que l'on fait, avoir l'envie et se donner les moyens de réussir. Je conseillerais aux jeunes intéressés par le métier d'effectuer quelques stages dans différentes boucheries pour s'assurer que le métier et l'environnement de travail leur conviennent.



Comment voyez-vous la suite de votre parcours ?

Je viens de débiter mon service civil pour une année. Je verrai ensuite ce que je souhaite faire. Si je continue dans le milieu, j'aimerais faire un brevet et une maîtrise pour reprendre par la suite la boucherie familiale Blanc. A voir ce que l'avenir me réserve.

Propos recueillis par  
Anaëlle Deschenaux

## Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	COOP	MIGROS
		Mars 2025	Mars 2025
<b>Viande de bœuf</b>		Natura-beef	IP-Suisse
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 79.00
Rumsteak		Fr. 98.50	Fr. 76.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 97.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 62.50	Fr. 54.00
Entrecôte parisienne		Fr. 68.00	Fr. 70.00
Ragoût		Fr. 42.50	Fr. 40.00
Côte de bœuf		Fr. 77.50	-
		Seulement Natura	IP-Suisse
<b>Viande de porc</b>			
Filet mignon		Fr. 59.00	Fr. 56.00
Tranche dans le filet		Fr. 42.50	Fr. 44.00
Tranche dans le cou		Fr. 29.50	Fr. 23.00
Côtelette		Fr. 31.00	Fr. 26.00
Lard frais		Fr. 26.50 (Salé)	Fr. 19.50 (Salé)
Emincé		Fr. 31.00	Fr. 29.00
Saucisse à rôtir		Fr. 25.70 (Bell)	Fr. 24.00 (Tradition)
		Seulement Natura	IP-Suisse
<b>Viande de veau</b>			
Filet mignon		Fr. 105.50	Fr. 98.00
Escalope		Fr. 84.00	Fr. 89.00
Rôti épaule		Fr. 54.50	Fr. 54.00
Emincé		Fr. 63.00	Fr. 65.00
Côtelettes		Fr. 65.00	Fr. 72.00

ARTICLES	PRIX DE VENTE PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	COOP	MIGROS
		Mars 2025	Mars 2025
<b>Préparation de viande</b>			
Steak haché		Fr. 28.40	Fr. 25.70
Brochette mixed grill		Fr. 39.40	Fr. 34.50
Viande hachée		Fr. 24.00	Fr. 28.00
Cordon bleu de porc cou		Fr. 40.50	Fr. 35.00 (Migros Bio)
Tranche panée de porc		Fr. 29.00	Fr. 32.00
Merguez		Fr. 27.50 (Bell)	Fr. 29.00
Steak de cheval		Fr. 42.50	Fr. 42.50
		Coop Natura Plan	Optigal
<b>Volaille fraîche</b>			
Filet de poulet (CH)		Fr. 55.40	Fr. 33.00
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 20.40	Fr. 14.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 35.40	Fr. 33.50
Tranche de dinde import DEU		Fr. 27.50	Fr. 22.50
<b>Viande d'agneau</b>			
Gigot frais s/os du quasi CH		Fr. 48.50	Fr. 51.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 64.00	Fr. 59.00
Quasi d'agneau (import)		Fr. 51.00	Fr. 55.00
Filet d'agneau (import)		Fr. 57.00	Fr. 59.00

## 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
- 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

CH  
**CENTRAVO**  
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

Nous valorisons  
avec bons sens.  
www.centravo.ch



# INTERVIEW

## Vincent Blanc, Verantwortlicher für den Stand des Verbandes am Start!

Im Februar fand erneut das Start! Forum der Berufe statt, das mehr als 27'000 Besucher verzeichnete. Bei dieser Gelegenheit war auch unser Verband vertreten, um bei den Jugendlichen, ihren Eltern und Lehrern für die Branche zu werben. Ein Gespräch mit Vincent Blanc, dem Verantwortlichen des Standes.

Vincent Blanc, Sie haben Ihre Lehre im Juli 2024 in der Metzgerei Deillon abgeschlossen. Was fanden Sie in diesen drei Jahren am interessantesten?

Ich hatte das Glück, viele verschiedene Dinge zu lernen, aber am meisten hat mir das Ausbeinen gefallen. Auch die Tatsache, dass man das Rohmaterial vor der Verarbeitung kennenlernt, auch wenn der Gedanke, mit toten Tieren zu arbeiten, nicht jeden Tag leicht ist. Ich weiss, dass das bei manchen Menschen keine Auswirkungen hat, aber mich hat es trotzdem berührt. Ich habe auch den Unterricht genossen, in dem wir sehr nette Lehrer hatten. Mir gefiel besonders die Art und Weise, wie Patrik Danthe unterrichtete.

Was hat der Verband den Jugendlichen während dem Start! Forum angeboten?

Wir haben ihnen angeboten, in die Rolle einer Fleischfachperson zu schlüpfen. Sie konnten bei der Herstellung von

Bratwürsten und deren Verkostung mithelfen. Das ist etwas, das ich selbst in der Lehre viel gemacht habe und das einen gewissen Teil des Berufs zeigt. Während der Woche waren viele Jugendliche neugierig, es auszuprobieren, aber ich würde sagen, dass jeden Tag etwa zehn Jugendliche wirklich am Beruf interessiert waren.

Was waren die häufigsten Fragen, die die Jugendlichen stellten?

Die meisten Fragen bezogen sich auf die Bedingungen der Ausbildung, wie die Dauer, das Gehalt oder auch die Anzahl der Arbeitsstunden pro Woche. Viele fragten auch, wo sie die Möglichkeit hätten, zu schnuppern oder eine Lehre zu absolvieren.

Was sind Ihrer Meinung nach die Vorteile dieser Ausbildung?

Die Lehre dauert nur drei Jahre, was im Vergleich zu anderen Ausbildungen eher kurz ist, und das Diplom am Ende öffnet viele Türen. Von meiner Seite aus hatte ich auch Glück mit den Arbeitszeiten, denn ich hatte um 17 Uhr Feierabend und arbeitete jeden zweiten Samstag, sodass ich nach der Arbeit mit meiner lavatronic-Gruppe Skateboard fahren gehen konnte. Es ist auch ein Beruf, in dem man immer Arbeit finden wird, egal ob man sich dafür entscheidet, direkt auf diesem

Beruf weiterzumachen oder den Weg zu wechseln und später wieder darauf zurückzukommen.

Welche Ratschläge würden Sie jungen Menschen geben, die sich überlegen, in diesen Beruf einzusteigen? Und welche Fähigkeiten sind Ihrer Meinung nach erforderlich?

Man muss vor allem lieben, was man tut, Lust haben und sich die Mittel geben, um erfolgreich zu sein. Ich würde jungen Menschen, die sich für den Beruf interessieren, raten, einige Praktika und Schnupperlehren in verschiedenen Fleischfachgeschäften zu absolvieren, um sich zu vergewissern, dass der Beruf und das Arbeitsumfeld für sie geeignet sind.

Wie sehen Sie den weiteren Verlauf Ihres Laufbahn?

Ich habe gerade meinen Zivildienst für ein Jahr begonnen. Danach werde ich sehen, was ich machen möchte. Wenn ich in der Branche weitermache, würde ich gerne die Berufsprüfung und die Meisterprüfung machen, um anschliessend die Metzgerei der Familie Blanc zu übernehmen. Mal sehen, was die Zukunft für mich bereithält.

Interview von Anaëlle Deschenaux  
Übersetzungen: Jessica Danthe



# NEWS

## Concours de vitrines à Charolles

Fin novembre 2024, six apprenti·e·s des écoles professionnelles de Fribourg et de Berne ont participé au traditionnel concours de vitrines à Charolles. Ils ont pu démontrer leur savoir-faire et leur créativité en présentant une vitrine de vente attrayante avec une épaule de bœuf précisément transformée, une côte de bœuf bardée et ficelée et une épaule d'agneau découpée « façon gigot », ainsi que des décorations et des garnitures créatives.

Nous félicitons chaleureusement Sébastien Monney, Antoine Jacquat et Lion Bytyçi de l'école professionnelle de Fribourg ainsi que Anina Ruch, Aviel Aeberhard et Louis Reichmuth de l'école professionnelle de Berne pour leur participation au concours.



Schweizer Fleisch-Fachverband  
Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Unione Professionale Svizzera della Carne

### SCQ – votre assurance qualité

Labonnement SCQ est essentiel pour l'entreprise car il accomplit enfin une tâche capitale en matière d'autocontrôle exigé par la loi.

Sur la base des valeurs microbiologiques indiquées vous pouvez déterminer la durée de conservation de vos produits et contrôler leurs spécifications.

Notre guide d'hygiène vous propose entre autres des analyses de dangers pré-définies, ainsi qu'une approche pragmatique de la loi suisse. Autant que nécessaire, aussi peu que possible, aussi pratique que possible!

#### Prestations de l'abonnement SCQ:



Contact et information

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV  
Ringstrasse 12 - CH-8600 Dübendorf - +41 58 521 53 20 - conseil@sff.ch - www.upsv.ch

## Schaufensterwettbewerb in Charolles

Ende November 2024 nahmen sechs Lernende der Berufsfachschulen Freiburg und Bern am traditionellen Schaufensterwettbewerb in Charolles teil. Sie konnten ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis stellen, indem sie eine attraktive Verkaufsvitrine mit einer präzise verarbeiteten Rinderschulter, einer bardierten und geschnürten côte de bœuf und einer teilausgebeinten Lammschulter sowie kreativen Dekorationen und Beilagen präsentierten.

Wir gratulieren Sébastien Monney, Antoine Jacquat und Lion Bytyçi von der Berufsfachschule Freiburg sowie Anina Ruch, Aviel Aeberhard und Louis Reichmuth von der Berufsfachschule Bern herzlich zur Teilnahme am Wettbewerb.



Schweizer Fleisch-Fachverband  
Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Unione Professionale Svizzera della Carne

### QKS – Ihre Produkteversicherung

Das QKS-Abo ist für Unternehmen essenziell, schliesslich erfüllt es eine wichtige Aufgabe in der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle.

Anhand der ermittelten mikrobiologischen Werte bestimmen Sie die Haltbarkeit Ihrer Produkte und überprüfen die Produktvorgaben.

Unsere Leitlinie bietet Ihnen unter anderem fixfertige Gefahrenanalysen, sowie einen pragmatischen Umgang mit dem Schweizer Gesetz. So viel wie nötig, so wenig wie möglich, so praktisch wie möglich!

#### Dienstleistung des QKS-Abos:



Kontakt & Information

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Ringstrasse 12 - CH-8600 Dübendorf - +41 58 521 53 20 - beratung@sff.ch - www.sff.ch

# Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	März 2025	März 2025
<b>Rindfleisch</b>		Natura-beef	IP-Suisse
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 79.00
Rumpsteak		Fr. 98.50	Fr. 76.00
Filet		Fr. 117.00	Fr. 97.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 62.50	Fr. 54.00
Pariser Entrecôte		Fr. 68.00	Fr. 70.00
Ragout		Fr. 42.50	Fr. 40.00
Rinderkotelett		Fr. 77.50	-
<b>Schweinefleisch</b>		Seulement Natura	IP-Suisse
Filet mignon		Fr. 59.00	Fr. 56.00
Nierstückplätzli		Fr. 42.50	Fr. 44.00
Halsplätzli		Fr. 29.50	Fr. 23.00
Koteletts		Fr. 31.00	Fr. 26.00
Frischer Speck		Fr. 26.50 (salzig)	Fr. 19.50 (salzig)
Geschnetzeltes		Fr. 31.00	Fr. 29.00
Schweinbratwurst		Fr. 25.70 (Bell)	Fr. 24.00 (Tradition)
<b>Kalbfleisch</b>		Seulement Natura	IP-Suisse
Filet mignon		Fr. 105.50	Fr. 98.00
Schnitzel		Fr. 84.00	Fr. 89.00
Schulterbraten		Fr. 54.50	Fr. 54.00
Geschnetzeltes		Fr. 63.00	Fr. 65.00
Kalbskoteletts		Fr. 65.00	Fr. 72.00

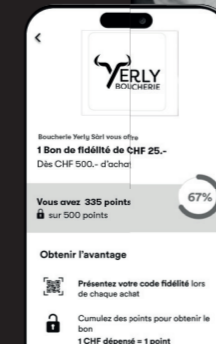
ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	März 2025	März 2025
<b>Pfannenfertiges</b>			
Hackplätzli		Fr. 28.40	Fr. 25.70
Mixed Grill		Fr. 39.40	Fr. 34.50
Hackfleisch		Fr. 24.00	Fr. 28.00
Schwein Cordon Bleu		Fr. 40.50	Fr. 35.00 (Migros Bio)
Schweinesschnitzel paniert		Fr. 29.00	Fr. 32.00
Merguez		Fr. 27.50 (Bell)	Fr. 29.00
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 42.50
<b>Pouletfleisch frisch</b>		Coop Natura Plan	Optigal
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 55.40	Fr. 33.00
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 20.40	Fr. 14.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 35.40	Fr. 33.50
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 27.50	Fr. 22.50
<b>Lammfleisch</b>			
Gigot m. B. o. Huftknochen (CH)		Fr. 48.50	Fr. 51.00
Racks (Import)		Fr. 64.00	Fr. 59.00
Lammhüftli (Import)		Fr. 51.00	Fr. 55.00
Lammfilet (Import)		Fr. 57.00	Fr. 59.00

mercoria

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

info@mercoria.ch  
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :



ERNST SUTTER

für Fleischliebhaber



# LA RECETTE

## Bœuf Bourguignon

### Ingrédients

- 40 g de beurre, ramolli
- 30 g de farine tout usage non blanchie
- 1 kg d'aiguillette baronne ou d'épais d'épaule de bœuf, coupé en cubes
- 45 ml d'huile d'olive
- 1 gros oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 500 ml de vin rouge léger
- 500 ml de bouillon de bœuf
- 1 échalote, pelée
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 3 carottes, pelées et coupées en dés

### Garniture

- 115 g de lardons
- 30 ml d'huile d'olive
- 450 g de champignons blancs, coupés en deux
- 2 gousses d'ail, hachées
- 30 ml de persil plat ciselé

### Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dans un petit bol, mélanger le beurre et la farine. Réserver le beurre manié.
3. Dans une grande casserole allant au four à feu moyen-élevé, dorer la moitié des cubes de viande à la fois, dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.
4. Dans la même casserole, dorer l'oignon. Ajouter de l'huile au besoin. Ajouter l'ail et cuire 1 minute. Déglacer avec le vin et laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le bouillon et le beurre manié. Porter à ébullition en remuant constamment au fouet. Ajouter la viande, l'échalote piquée du clou de girofle et la feuille de laurier. Saler et poivrer. Couvrir.
5. Cuire au four 1 h 30. Ajouter les carottes et poursuivre la cuisson à couvert de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette. Retirer l'échalote, le clou de girofle et le laurier.

### Garniture

Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, dorer les lardons dans l'huile. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter l'ail, le persil et poursuivre la cuisson 1 minute. Verser dans le mijoté. Rectifier l'assaisonnement.

Bon appétit!

# REZEPT

## Bœuf Bourguignon

### Zutaten

- 40 g weiche Butter
- 30 g ungebleichtes Allzweckmehl
- 1 kg Bürgermeisterstück oder dicke Schulter, in Würfel
- 45 ml Olivenöl
- 1 gros Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml leichter Rotwein
- 500 ml Rindsbouillon
- 1 Schalotte, geschält
- 1 Gewürznelke
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Karotten, geschält und in Würfel geschnitten

### Garnitur

- 115 g Speckwürfel
- 30 ml Olivenöl
- 450 g weisse Champignons, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 30 ml Blatt Petersilie, geschnitten

### Zubereitung

1. Das Gitter in die Ofenmitte platzieren, Ofen auf 180 °C vorwärmen.
2. In einer kleinen Schüssel Butter und Mehl gründlich verkneten, zur Seite stellen.
3. In einem grossen, ofenfesten Topf die Fleischwürfel portionenweise im Öl bei mittelhoher Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zur Seite stellen.
4. Im gleichen Topf die Zwiebel dämpfen bis sie goldbraun ist. Knoblauch hinzufügen und eine Minute lang dämpfen. Mit dem Wein ablöschen, 5 Minuten köcheln. Bouillon und Mehlbutter beifügen. Mit dem Schwingbesen rühren und unter konstantem Rühren zum Kochen bringen. Nelke in die Schalotte drücken und mit dem Fleisch und dem Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zudecken.
5. Im Ofen 1.5 Stunden garen. Die Karotten hinzufügen und weitere 30 – 45 Minuten garen oder bis das Fleisch mit der Gabel gezupft werden kann. Schalotte, Nelke und Lorbeerblatt entfernen.

### Garnitur

In einer grossen Bratpfanne bei mittelhoher Hitze die Speckwürfel goldbraun braten. Champignons hinzufügen, weiterbraten bis auch die Pilze goldbraun sind. Knoblauch und Petersilie beifügen, eine Minute weiterkochen. Zum Topf beifügen, abschmecken.

Ä Guete!

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

PACOVIS.CH

Happy to Serve.

pacovis

# MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



## naturaCHIMICA

### Sécurité sanitaire des aliments - Autocontrôle

Natura Chimica SA, votre laboratoire accrédité pour

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

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

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

## mercoria

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

info@mercoria.ch  
076 297 17 59

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

VERLY  
BOUCHERIE

BOUCHERIE  
MORET



mercoria.ch

### IMPRESSUM

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

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