



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

Medienmitteilung: Dübendorf, 15. November 2023

Metzger-Familientradition vereint mit exzellenter Handwerkskunst: Gérard Bigler ist Schweizer Metzger des Jahres 2023

Gérard Bigler wurde in die Metzgerdynastie Bigler hinein geboren. Seit über 75 Jahren wird in der Bigler Familie die Tradition und Liebe zum Metzgerhandwerk von Generation zu Generation weitergegeben. Gérard Bigler erhält diese wohlverdiente Auszeichnung nicht nur als Vertreter und Innovator einer Familienmetzgerei, sondern auch aufgrund seines grossen, jahrelangen und prägenden Engagements als Lehrkraft und Prüfungsexperte in der Fleischbranche – er ist ein absoluter Herzblut-Metzger.

Gérard Bigler hat sich nicht nur durch sein handwerkliches Können, sondern auch durch seine Innovationslust und sein leidenschaftliches Engagement für höchste Qualität und Nachhaltigkeit in der Fleischverarbeitung in höchstem Masse ausgezeichnet. In einer Zeit, in der Verbraucher zunehmend bewusster mit ihrer Ernährung umgehen, hat unser Preisträger durch innovative Ansätze, nachhaltige Verpackungslancierungen und eine stetige Weiterentwicklung des Familienbetriebs gezeigt, dass Tradition und moderner Zeitgeist erfolgreich miteinander verschmelzen können.



Schweizer Metzgerdynastie

Die [Bigler AG](#) ist ein Schweizer Familienunternehmen, das Qualität, Tradition, Stolz für den Beruf und engagiertes Metzgerhandwerk vereint. Seit vier Generationen stehen diese im Mittelpunkt. Heute wird die Familie in 3. Generation durch Markus Bigler, Gérard Bigler, Claude Bigler und Roger Bigler sowie in 4. Generation durch Lukas Bigler und Nicola Bigler in der Geschäftsleitung und Verwaltungsrat vertreten. Gérard Bigler war noch bis vor kurzem für den gesamten Geschäftsbereich Charcuterie verantwortlich und in der Geschäftsleitung tätig. Er hat entschieden seit Juli 2023 etwas kürzerzutreten und widmet sich nun seiner Leidenschaft, den Tessiner Fleischspezialitäten und dementsprechend der Leitung der Tessiner Manufaktur von Bigler in der Nähe von Lugano. Diese Leidenschaft geht so weit, dass er sogar zuhause im weiss gekalkten Gewölbekeller seines Bauernhauses in Schnottwil seine eigenen Rohschinken und geheimen Ideen vor sich her reifen lässt.

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Ringstrasse 12 · CH-8600 Dübendorf · +41 58 521 53 00 · info@sff.ch · www.sff.ch

Seite 1 von 2

Die Kreativität unseres Metzgers des Jahres 2023 zeigt sich nicht nur in seinen herausragenden Fleischprodukten, sondern auch in seiner Fähigkeit, auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden einzugehen. Seine breite Produktpalette bietet für jeden Geschmack etwas, von klassischen Fleischsorten bis hin zu innovativen, regionalen Berner und Tessiner Kreationen. Dabei legt er stets grössten Wert auf die Herkunft und Qualität der verwendeten Rohstoffe und setzt sich für nachhaltige Beschaffungspraktiken ein.

Seine Leidenschaft für die Fleischverarbeitung ist ansteckend und hat nicht nur sein Team inspiriert, sondern auch zahlreiche junge Talente ermutigt, sich für das Metzgerhandwerk zu interessieren.

Berufsbildung

Über viele Jahre hinweg hat Gérard Bigler seine Leidenschaft und Expertise ebenso als begeisternde Lehrkraft und breit akzeptierter Prüfungsexperte im gewerblichen und industriellen Bereich mit viel Herzblut eingebracht. Diese langjährige Hingabe spiegelt sich in seinem Engagement wider, das stets darauf abzielte, Wissen zu vermitteln und die berufliche Entwicklung der Auszubildende nachhaltig zu fördern. Als Prüfungsexperte hatte er aktiv dazu beigetragen, faire und anspruchsvolle Prüfungen zu entwickeln und durchzuführen, um sicherzustellen, dass die Qualifikationen und Fertigkeiten der Schüler auf höchstem Niveau bewertet werden. Diese jahrelange Erfahrung hat ihm nicht nur ein tiefes Verständnis für den gewerblichen Bereich verschafft, sondern auch die Möglichkeit gegeben, die nächsten Generationen von Fachleuten zu inspirieren und zu fördern. Er darf stolz darauf sein, einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung der Fleischbranche und deren Lehrmittel geleistet zu haben.

Die bisherigen Träger des Titels «Metzger des Jahres»

Der Titel «Metzger oder Metzgerin des Jahres» wird vom SFF seit 2012 an Fleischfachleute verliehen, die sich vorbildlich um das Lebensmittel Fleisch bzw. die Fleischbranche verdient gemacht haben. Geehrt wird der oder die jeweilige Preisträgerin unter anderem mit der Übergabe der traditionellen, aus einem Blitzmesser gefertigten Uhr.

- 2012: Jean Pierre Corpataux alias «Le Peintre Boucher Corpatoo», Freiburg
- 2013: Armand Stuby, Justin Tschannen und Stéphane Devallonné, Träger der Goldmedaille des SIRHA - Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation.
- 2014: Ulrich Berchtold alias «Grill Ueli», Schübelbach (SZ)
- 2015: Albert Baumann †, Unternehmensleiter Micarna AG, Bazenheid (SG), Initiant des Nachwuchsprojekts Mazubi.
- 2016: Jules Christen †, Erstfeld (UR), u.a. Initiant der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen.
- 2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR), u.a. für seine grossen Verdienste für die Nachwuchsförderung.
- 2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), für seine ausserordentlichen Verdienste auf allen Ebenen des Metzgereigewerbes, national und kantonale in verschiedenen Verbandsgremien und -kommissionen sowie in der Nachwuchsförderung.
- 2019: Franz Fässler, Appenzell, u.a. für den Aufbau eines Vorzeigebetriebs mit qualitativ hochstehenden Appenzeller Spezialitäten und seiner grossen Verdienste um das Metzgergewerbe und die Fleischbranche.
- 2020: Roberto Luisoni, Lugano, für seine grossen Verdienste um den Berufsstand und die aktive Nachwuchsförderung insbesondere in der italienisch-sprachigen Schweiz
- 2021: Barbara Ehrbar-Sutter, Appenzell (Geschäftsleiterin und Inhaberin der Breitenmoser Fleischspezialitäten AG), für ihre weit über die Region hinausreichende inspirierende und prägende unternehmerische Tätigkeit sowie ihre grossen Anstrengungen für die Nachwuchsförderung
- 2022: Bernard Limat, Prez (FR), für seine hervorragenden und innovativen Produkte und sein ausserordentliches Engagement für die Berufsbildung und die Nachwuchsförderung

Pressekontakte

Philipp Sax, Ressortleiter Bildungspolitik und Kommunikation, Tel.: +41 58 521 53 07,
E-Mail: philipp.sax@sff.ch

Pressestelle

Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tel.: +41 44 385 99 99,
E-Mail: contact@huber-partner.com