

## Medienmitteilung

### **„Ein herausragender Berufsmann, der den Titel wahrlich verdient“**

Sihlquai 255  
Postfach 1977, 8031 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

## **Die Fleischbranche wählt den Appenzeller Metzgermeister Franz Fässler zum Metzger des Jahres 2019**

Zürich, 8. Mai 2019 – Der Schweizer Metzger des Jahres 2019 heisst Franz Fässler. Der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF ehrt den Appenzeller Metzgermeister und aktuellen Präsidenten des Grossen Rats von Appenzell Innerrhoden für seine grossen Verdienste um das Metzgereigewerbe und die Fleischbranche. Gemeinsam mit seiner Frau Margrit, die vom SFF-Präsidenten, Ständerat Ivo Bischofberger, ausdrücklich in die Ehrung miteingeschlossen wurde, hat er mit der [Metzgerei Fässler AG](#) in Appenzell einen Vorzeigebetrieb mit qualitativ hochstehenden Appenzeller Spezialitäten aufgebaut. Stets legt und legt er hierfür seine ganze Kraft und berufliche Kompetenz in die Umsetzung seines Mottos, dass es sich bei Fleisch um ein besonders wertvolles Nahrungsmittel handelt, welches es handwerklich fachgerecht und mit grosser Sorgfalt zu verarbeiten gilt. Genuss, Gesundheit und Vertrauen stehen immer im Vordergrund. Von zentraler Bedeutung ist dabei die Herkunft des zu verarbeitenden Rohmaterials. Eingekauft wird deshalb konsequent bei ihm bekannten Bauern.

Der Titel „Metzger des Jahres“ wird vom SFF seit 2012 an Fleischfachleute verliehen, die sich in herausragender Weise um das Lebensmittel Fleisch bzw. die Fleischbranche verdient gemacht haben. Geehrt wird der Metzger des Jahres unter anderem mit der Übergabe der traditionellen, aus einem Blitzmesser gefertigten Uhr.

In seiner Laudatio bezeichnete Verbandspräsident Ständerat Ivo Bischofberger den Geehrten als einen Berufsmann, der den Titel wahrlich verdiene – dies auch in Anbetracht dessen, dass die Idee für die Ehrung «nicht innerrhodische Wurzeln habe». Dabei wies er auch auf das grosse und breit anerkannte Engagement von Fässler in der Nachwuchsförderung und Lehrlingsausbildung hin. Bereits 2013 durfte der frischgebackene Metzger des Jahres den von der in der Fleischbranche breit anerkannten Hermann Herzer-Stiftung jährlich ausgerichteten gleichnamigen Preis als

vorbildlicher Lehrbetrieb entgegennehmen. 2015 wurde er zudem zum **«Zukunftsträger 2015 – Lehrmeister des Jahres»** in der Kategorie Fleischfachmann gekürt. Dies mit gutem Grund! Gemeinsam mit seiner Frau Margrit führte er in der als guter Lehrbetrieb weit über die Kantonsgrenze hinaus bekannten Metzgerei Fässler AG bis anhin über 50 Lernende erfolgreich durch die Ausbildung als Fleischfachleute, wobei es sich bemerkenswerterweise genau beim 50. um den Sohn des ersten Lernenden aus dem Jahr 1990 handelte. Die Nachwuchsförderung lebt Franz Fässler auch in seinem eigenen Unternehmen durch und durch, steht doch die nächste Generation bereits mitten im Geschäft bzw. in absehbarer Zeit vor dessen Übernahme.

Stark machte sich Fässler auch für die Anerkennung der Appenzeller Spezialitäten Mostbröckli, Pantli und Siedwurst. Er gehörte während langen Jahren zu den Haupttreibern im äusserst aufwendigen Kampf um die schliesslich vor zwei Jahren erfolgte Anerkennung der vorgenannten Appenzeller Erzeugnisse als IGP-Produkte.

### **Die bisherigen Träger des Titels „Metzger des Jahres“**

2012: **Jean Pierre Corpataux** alias „Le Peintre Boucher Corpatoo“.

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» für seine grosse Öffentlichkeitsarbeit rund um das Lebensmittel Fleisch.

2015: **Albert Baumann**, Unternehmensleiter [Micarna SA](#), Initiant des Nachwuchsprojekts Mazubi.

2016: **Jules Christen †**, u.a. Initiant der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen.

2017: **Gérard Yerly**, [Boucherie Yerly](#), Rossens, u.a. für seine grossen Verdienste für die Nachwuchsförderung und als äusserst innovativer Präsident des Freiburger Metzgermeisterverbandes.

2018: **Martin Schwander**, [Metzgerei Schwander](#), Riggisberg (BE), für seine ausserordentlichen Verdienste auf allen Ebenen des Metzgereigewerbes, national und kantonale in verschiedenen Verbandsgremien und -kommissionen sowie in der Nachwuchsförderung.

### **Pressekontakte:**

Dr. Ruedi Hadorn, Direktor Schweizer Fleisch-Fachverband SFF,  
Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: [r.hadorn@sff.ch](mailto:r.hadorn@sff.ch)

Pressestelle: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann,  
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)