

## Medienmitteilung

# Die Schweizer Fleischverarbeitungs- branche auf dem Qualitäts-Prüfstand

Sihlquai 255, 8005 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:  
Postfach, 8031 Zürich

## SFF Qualitätswettbewerb 2021 – die Spitzenmetzger der Schweiz kommen aus den Kantonen St. Gallen und Aargau

Zürich / Bulle, 31. Oktober 2021 – Die besten Metzger der Schweiz kommen aus den Kantonen St. Gallen und Aargau. Sieger des Gesamtklassements des vom [Schweizer Fleisch-Fachverband SFF](#) und dem [Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ](#) durchgeführten Qualitätswettbewerbs für Fleischprodukte und –zubereitungen sind die beiden in Bazenheid und Gossau ansässigen St. Galler Betriebe [Micarna AG](#) (Gold) und [Ernst Sutter AG](#) (Silber) sowie die im aargauischen Döttingen beheimatete [Metzgerei Köferli AG](#) (Bronze). Trotz der andauernden Corona-Pandemie wurden von den 140 am Qualitätswettbewerb teilnehmenden SFF-Mitgliederbetrieben mehr Produkte zur Jurierung eingereicht denn je. Insgesamt unterzog die unabhängige Fachjury 935 Produkte (2019: 840) einer umfassenden Qualitätsprüfung. Dabei wurden Produkte, welche die strengen Anforderungen erfüllten, mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. In jeder der acht geprüften Produktkategorien wurde zudem ein Kategoriensieger ermittelt. Aus denjenigen Kandidaten, die in mehreren Produktkategorien erfolgreich waren, ergaben sich schliesslich die drei Gesamtsieger. Präsentiert wurden die Ergebnisse dieser anspruchsvollen Qualitätsausmarchung von den Veranstaltern im Rahmen des noch bis Montag stattfindenden [Salon Suisse des Goûts et Terroirs](#) in Bulle.

### Produktequalität auf höchstem Niveau

Seit rund fünfzig Jahren präsentiert der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF in Zusammenarbeit mit dem Ausbildungszentrum der Schweizer Fleischwirtschaft ABZ jeweils im Abstand von zwei Jahren die Ergebnisse des unter dem Dach einer unabhängigen Fachjury laufenden Qualitätswettbewerbes für Fleischprodukte und -zubereitungen. Zur Qualitätsprüfung zugelassen sind alle Produkte, die in Betrieben der Schweizer Fleischwirtschaft, die Mitglied des SFF sind, hergestellt werden und den Bestimmungen der schweizerischen Gesetzgebung entsprechen.

Die aus anerkannten Experten der Schweizer Fleischbranche zusammengesetzte Jury bewertet die eingereichten Produkte in den acht Kategorien Brühwürste, Rohwürste, Kochwürste, Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, genussfertige Produkte, pfannenfertige Produkte und E-Nummern-freie Produkte. Beurteilt werden jeweils Aussehen,

Konsistenz, Geruch und Geschmack des jeweiligen Produkts. Um diese anspruchsvolle Tätigkeit ausüben zu können, muss jeder Experte vorgängig eine Sensorikausbildung mit dem Schwerpunkt Fleischerzeugnisse mit Erfolg bestanden haben.

### **Strenge Vorauswahl findet bereits im Betrieb statt**

Die zur Prüfung eingereichten Produkte müssen im teilnehmenden Betrieb regelmässig erhältlich sein. Saisonale Spezialitäten, die nicht das ganze Jahr produziert werden, müssen jeweils im Frühling/Sommer des Prüfungsjahres für die Prüfung verfügbar sein. Um die Chance auf einen Medaillengewinn möglichst gross zu halten, reicht jeder Betrieb selbstredend nur seine absolut besten Produkte ein. Damit findet bereits in der Vorphase des Wettbewerbs eine strenge Vorselektion im jeweiligen Betrieb statt. Einmal eingereicht, wird jedes Produkt von mindestens drei Experten und ein bis zwei Gastprüfern akribisch geprüft. Um ein möglichst präzises Ergebnis zu erhalten, findet unabhängig davon am gleichen Tag eine zweite Prüfung des Produkts durch eine weitere Expertengruppe statt. In letzter Instanz wird dann das erzielte Ergebnis noch von Oberexperten verifiziert. Die so prämierten Produkte liegen allesamt deutlich über dem schweizerischen Qualitätsdurchschnitt.

Mit einem Erfolg in der Qualitätsprüfung erhalten die Teilnehmer auch das Recht, ihre prämierten Produkte entsprechend auszuzeichnen und das erhaltene Qualitätssiegel in ihrem Marketing einzusetzen.

### **Die Kategoriensieger**

Brühwürste: Buffoni AG, Illnau

Rohwürste: Suter Viandes SA, Villeneuve

Kochwürste: Del Maître SA, Satigny

Rohpökelwaren: Le Boucher du Coin Sàrl, Bramois

Kochpökelwaren: Ernst Sutter AG, Gossau

Genussfertige Produkte: Traitafina AG, Lenzburg

Pfannenfertige Produkte: Kauffmann Party-Service AG, Zürich

E-Nummern-freie Produkte: Berenice AG, Steinen

### **Die Gesamtsieger**

1. Micarna SA, Bazenhaid/Courtepin

2. Ernst Sutter AG, Gossau

3. Köferli AG, Döttingen

**Unter diesem [Link](#) finden Sie die Liste mit sämtlichen der prämierten Produkte.**

### **Pressekontakte**

Alexandra Bechter, Leiterin Kommunikation, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF,  
Tel.: 044 250 70 60, [a.bechter@sff.ch](mailto:a.bechter@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)