



Ä Portion Tradition.

Büren an der Aare, 15. November 2023

Medienmitteilung

Gérard Bigler ist «Metzger des Jahres 2023»

In Büren an der Aare wird gefeiert. Gérard Bigler wurde die grosse Ehre zuteil, vom Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, zum «Schweizer Metzger des Jahres 2023» gekürt zu werden. Gérard Bigler gehört mit der höchsten Metzgerauszeichnung des Landes zum exklusiven Kreis der Persönlichkeiten, welche sich, in besonderem Masse, um das Fleischhandwerk verdient gemacht haben.

Gérard Bigler erhält diese Auszeichnung nicht nur als Vertreter und Innovator einer Familienmetzgerei, sondern auch aufgrund seines grossen jahrelangen und prägenden Engagements als Lehrkraft und Prüfungsexperten in der Fleischbranche. Er ist ein absoluter Herzblut-Metzger.

Zum Metzger geboren

Schon als kleiner Junge schaute er seinen Eltern beim Arbeiten im eigenen Metzgerei-Betrieb zu. Sein erfolgreicher Berufsweg begann mit der Lehre in der Ostschweiz. 1981 folgte er dem Ruf des elterlichen Betriebes nach Büren der Aare, ging anschliessend 1989 für die Meisterprüfung nochmals auf Wanderschaft, bevor er als frischgebackener Metzgermeister endgültig in den Familienbetrieb zurückkehrte. Mit viel Freude am Handwerk und der Leidenschaft für qualitativ herausragende Fleischprodukte und deren Verpackungen hat er sich seither in der Metzgergilde einen Namen gemacht. Die Bigler AG Fleischwaren ist ein Schweizer Familienunternehmen, welches Qualität, Tradition, Stolz für den Beruf und engagiertes Metzgerhandwerk vereint. Gérard Bigler prägte als Produktionsleiter, Leiter Charcuterie und Geschäftsleitungsmitglied, zusammen mit weiteren Vertretern der Familie, die Geschicke des Unternehmens. Sein Fachwissen, seine Kreativität und seine Innovationslust haben massgeblich dazu beigetragen, dass die Produkte aus der Familienmetzgerei heute zu den beliebtesten der Schweiz gehören. Im Sommer 2023 hat sich Gérard Bigler entschlossen, etwas kürzer zu treten. Er widmet sich nun seiner besonderen Leidenschaft, den Tessiner Fleischspezialitäten. Als Leiter der Bigler Manufaktur in der Nähe von Lugano, produziert er zusammen mit einem Team an lokalen «Salumieri» verschiedene Spezialitäten wie Salami, Rohschinken und Trockenfleisch. Seine Liebe für die Fleischspezialitäten aus der Schweizer Sonnenstube geht notabene so weit, dass er zuhause im weiss gekalkten Gewölbekeller des Bauernhauses sogar seine eigene Rohschinken-Trocknerei betreibt.

Seite 1/2



SFF-Präsident, Dr. Ivo Bischofberger zur Ehrung von Gérard Bigler: «Dein Einsatz für Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation ist beispielhaft. Möge dein Engagement für die Fleischbranche und deine Leidenschaft für hochwertige Produkte weiterhin Früchte tragen und andere inspirieren.»

Begeisterte Berufsförderung

Mit seiner ausgeprägten Begeisterung für erstklassige und innovative Fleischprodukte, für das Metzgerhandwerk und die Bestrebung zu nachhaltigen Verpackungen, wollte er stets den Familienbetrieb voranbringen und die Mitarbeitenden motivieren und inspirieren. Gleichzeitig lag ihm auch viel daran, die ganze Branche als Gesamtes in ihren Bestrebungen nach Qualität und mehr Nachhaltigkeit zu unterstützen. Das ist auch der Grund, weshalb sich Gérard Bigler seit vielen Jahren als Dozent und Prüfungsexperte hingebungsvoll für die Ausbildung des Metzgernachwuchses einsetzt. Sein Engagement zielt stets darauf ab, die berufliche Entwicklung der Auszubildenden nachhaltig zu fördern. Als Prüfungsexperte hat er sich für Prüfungen eingesetzt, welche die Qualifikationen und Fertigkeiten der Schüler:innen auf höchstem Niveau bewerten. Als Lehrperson, Mentor und Vorbild hat er viele Berufsleute auf ihrem Weg der höheren Berufsprüfung begleitet und zum erfolgreichen Diplomabschluss geführt.

Gérard Bigler hat in seiner beruflichen Laufbahn der letzten 40 Jahre einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung der Fleischbranche in der Schweiz geleistet. Es ist daher eine grosse Freude, dass er heuer von seinen Berufskollegen zum «Schweizer Metzger des Jahres 2023» gewählt wurde.

Markus Bigler, CEO Bigler AG Fleischwaren zur Ehrung von Gérard Bigler: «Gérard packt alles, was er an die Hand nimmt, mit unglaublicher Energie und Leidenschaft an. Dies ist ansteckend und treibt sein ganzes Umfeld an. Ohne sein Herzblut und sein persönliches Engagement wäre die starke Entwicklung von Bigler in den letzten Jahrzehnten nicht denkbar.»

Bigler AG Fleischwaren

Bigler ist ein Schweizer Familienunternehmen und steht seit über 75 Jahren für ein traditionelles Metzgerhandwerk. Das inhabergeführte Unternehmen beschäftigt mehr als 750 Mitarbeitende an den Standorten in Büren an der Aare, Lyss und Lugano. Neben Wurstwaren und Frischfleisch produziert Bigler seit 2004 auch Convenience-Produkte. Dazu zählen Salate, Sandwiches und Canapés.

Weitere Informationen zum Familienunternehmen finden Sie unter www.bigler.ch.

Für weitere Informationen:

Bigler AG Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare
Vittorio Ranaldo, Leitung Marketing und Kommunikation, Mitglied der Geschäftsleitung
Tel. 032 352 09 73, Mobile 075 443 66 26, E-Mail vittorio.ranaldo@bigler.ch