



TRADITION · PASSION



Gérard's

KELLER SELEKTION



GENUSS



9975
Stotzen mit Bein und Fuss
CHF 28.00 | KG

9736
Mattonella
CHF 47.00 | KG

7798
Birnenform, 3-teilig
CHF 38.00 | KG

9978
Birnenform, 5-teilig
CHF 38.00 | KG

7787
Birnenform, 7-teilig
CHF 38.00 | KG

9976
Artisanal
CHF 36.50 | KG

9977
Birnenform
CHF 37.50 | KG

1757

À Portion Passion – Zum Metzger geboren

Schon als kleiner Junge schaute **Gérard Bigler** seinen Eltern beim Arbeiten in der familieneigenen Metzgerei über die Schulter. Sein erfolgreicher Berufsweg begann klassisch mit der Metzgerlehre in der Ostschweiz. 1981 folgte er dem Ruf des elterlichen Betriebes, 1989 bereitete er sich auf die Meisterprüfung, ging nochmals auf Wanderschaft und kehrte danach als frischgebackener Metzgermeister endgültig nach Büren an der Aare zurück.

Über mehr als 40 Jahre prägte Gérard Bigler die Entwicklung der Bigler AG Fleischwaren entscheidend mit. Angefangen als Metzger-Mitarbeiter, übernahm er Schritt für Schritt mehr Verantwortung, bis er als Mitglied der Geschäftsleitung den Bereich Charcuterie leitete. Gemeinsam mit seinen Brüdern Claude und Roger Bigler sowie anderen Familienmitgliedern führte er das Familienunternehmen mit grossem Engagement und Innovationsgeist.

Nach dieser spannenden und intensiven Zeit hat er sich entschieden, etwas kürzerzutreten und widmet sich seither seiner Passion – der Tessiner Manufaktur von Bigler. Die Herstellung und Veredelung von Tessiner Spezialitäten haben ihn bewogen, sich vollumgänglich um die Manufaktur im Tessin zu kümmern. Zudem ist er weiterhin Mitglied des Verwaltungsrates.

Seine Hingabe zum Handwerk hat Gérard Bigler zu seinem Hobby gemacht: In seinem privaten Gewölbekeller eines alten Bauernhauses veredelt und reift er Rohschinken – sorgfältig von Hand und über längere Zeit unter ständiger Beobachtung, bis sie ihren höchsten Genuss erreicht haben.

Gérard Bigler ist Metzger aus Leidenschaft und ein Meister seines Fachs. Im Oktober 2023 absolvierte er erfolgreich die Prüfung zum «Cortador de Jamón» und im November 2023 wurde er vom Schweizer Fleischfachverband zum «Metzger des Jahres 2023» ausgezeichnet. Diese Ehre wird nur jenen verliehen, die sich in besonderer Weise für das Lebensmittel Fleisch und die Branche engagieren. Im April 2024 schloss er zudem die Ausbildung zum «Meister-Fleischsommelier und Sommelier Fleisch- und Wurstspezialitäten» mit Auszeichnung ab – ein weiterer Beweis für sein kompromissloses Qualitätsverständnis und seine Passion für das Handwerk.



Mattionella Ziegelsteinform, die elegante Rechteckform

Der Rohschinken in Ziegelsteinform überzeugt durch sein mildes Aroma und seine feine, zarte Struktur. Dank seiner gleichmässigen Form lässt er sich besonders präzise und hauchdünn aufschneiden – ein Genuss für Auge und Gaumen. Ideal für feine Platten oder zum Aufschneiden an der Maschine.

Birnenform klassisch und charaktervoll

Dieser Rohschinken in der typischen Birnenform wird nach einem traditionellen Geheimrezept ohne Knochen hergestellt. Die natürliche Reifung verleiht ihm seinen vollmundigen natürlichen Geschmack und eine delikate ausgewogene Textur – pures Handwerk mit Charakter.

Stützen mit Bein und Fuss die klassische Königform

Das Rezept für diesen Schinken mit Bein und Fuss ist ebenso einfach wie meisterhaft: bestes Schweizer Schweinefleisch, sorgfältige Pflege und die perfekte Reifung. Ein traditionelles Stück Schweizer Metzgerkunst – kräftig im Aroma, unverwechselbar im Geschmack.

Artisanal rund gebunden, formvollendet gereift

Der historische Gewölbekeller aus dem Jahr 1757 bietet das ideale Klima für diese rund gebundene Spezialität. Hier reift sie über viele Monate zu einer Delikatesse mit edlem Duft und harmonischem Geschmack – Scheibe für Scheibe Handwerkskunst in Vollendung.



Gérards Keller Selektion meisterlich gereift

Mit Leidenschaft, Geduld und Liebe zum Detail werden diese Rohschinken von Hand eingesalzen, gebunden und im historischen Gewölbekeller eines Bauernhauses aus dem Jahr 1757 gereift. Ausschliesslich mit Schweizer Alpensalz veredelt, reifen sie über mindestens 500 Tage, einige sogar über 1000 Tage, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Das Resultat: einzigartige Einzelstücke mit unverwechselbarem Geschmack – entstanden aus Erfahrung, Hingabe und meisterlichem Handwerk.

Ä Guetä! *Ihr Gérard Bigler*



Birnenform, geteilt *Genuss in handlicher Grösse*

Diese in Fünftel geteilte Birnenform ist ideal für kleinere Aufschnitte. Sie bewahrt den vollen Geschmack und die feine Struktur des Originals – eine perfekte Delikatesse für den frischen Genuss zuhause oder im Fachgeschäft. Erhältlich auch in 3- oder 7-teiliger Schnittvariante.



Gérards Keller Selektion – Tradition. Passion. Genuss. Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail werden diese Rohschinken nach traditioneller Art von Hand eingesalzen, sorgfältig gebunden und mit grosser Geduld im Gewölbekeller eines Bauernhauses aus dem Jahr 1757 gereift.



Natürlich über 500 Tage gereift, einzelne Stücke davon sogar über 1000 Tage – unter steter Kontrolle, bis sie ihr volles Aroma entfalten.

Meisterliche Spezialität aus nur zwei Zutaten: Bestes Schweizer Schweinefleisch und reines Schweizer Alpensalz.



Nummerierte Einzelstücke mit individuellem Steckbrief, Fotodokumentation und Herkunftsnachweis unterstreichen die Einzigartigkeit jedes Schinkens.



Ausschliesslich aus weiblichen Schweinen, mit einem Schlachtgewicht zwischen **120 bis 170 kg**, für höchste Qualität und zarte Struktur.

CON

SEL
DES
ALPES





Bigler AG Fleischwaren
Industriestrasse 19
3294 Büren an der Aare
Tél. +41 32 352 00 00
bestellung@bigler.ch • www.bigler.ch



Ä Portion Tradition.