



**Ä Portion Tradition.**

Büren an der Aare, 21. November 2017

Medienmitteilung

## **Vor 50 Jahren kreiert – heute mit Gold gewürdigt**

**Büren an der Aare. – In den 60er Jahren erfanden die Biglers das Jurawürstli, eine hochwertige Schweinswurst basierend auf altem Familienrezept, heute bekannt als Seeländerli. Die besondere Art der Herstellung ist noch immer ein gut gehütetes Firmengeheimnis und bestimmend für den ausgezeichneten Charakter. Jetzt wurde der Klassiker aus Büren an der Aare am Qualitätswettbewerb der Schweizer Fleischfachverbandes zusammen mit vier weiteren Bigler Spezialitäten mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.**

Das Seeländerli hat viele Liebhaber und so schon vor Jahrzehnten den Weg in die Läden gefunden. Anlässlich des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleischfachverbandes wurde der Klassiker zusammen mit den vier weiteren eingereichten Produkten mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. «Ich bin überwältigt und geehrt von dieser Auszeichnung», so Gérard Bigler, Leiter Produktion bei Bigler AG in Büren an der Aare. «Unsere Freude und Leidenschaft am Metzgerhandwerk wird in diesen Spezialitäten quasi materialisiert. Die Auszeichnung durch eine unabhängige Fachjury ist eine schöne Würdigung, die wir gerne annehmen und uns stolz macht.»

Insgesamt hat die Bigler AG aus Büren an der Aare mit den fünf folgenden Produkten am Wettbewerb teilgenommen:

Seeländerli (Kat. Rohwurst): Goldmedaille mit 50 von 50 Punkten

Rinds-Hamburger (Kat. Verschiedenes): Goldmedaille mit 50 von 50 Punkten

Kaiserbraten (Kat. Verschiedenes): Goldmedaille mit 49 von 50 Punkten

Seeländer Krustenschinken (Kat. Kochpökelware): Goldmedaille mit 49 von 50 Punkten

Grancotto Hinterschinken (Kat. Kochpökelware): Goldmedaille mit 49 von 50 Punkten

Das Seeländerli wurde zusätzlich als beste Rohwurst des Kantons Bern ausgezeichnet.

Seite 1/2



#### Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleischfachverbandes SFF

- Durchführung alle zwei Jahre
- Jurierung und Prämierung der besten Schweizer Fleischerzeugnissen
- Geschulte Fachjury (50 Juroren) nach DLG Standard (Deutsche Lebensmittelgesellschaft)
- Kategorien: Brühwürste, Rohwürste, Kochwürste, Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, Feinkostprodukte, verschiedene Produkte
- Kriterien: Geschmack, Geruch, Schnittbild und Verarbeitung

#### Schweizer Fleischfachverband SFF

- Branchen- und Arbeitgeberorganisation für die gesamte Fleischwirtschaft
- Schweizer Fleischwirtschaft: 24'000 Arbeitskräfte und rund 1'000 Betriebe
- Präsident SFF: alt Ständerat Rolf Büttiker
- [www.metzgerei.ch](http://www.metzgerei.ch)

#### Bigler AG

- Familienbetrieb seit 1946
- Anzahl Mitarbeiter: 625 (580 Vollzeitstellen)
- Schaffung Arbeitsstellen 2014-2018: 50 (Vollzeitstellen)
- Gesamtinvestitionsvolumen 2014-2018: 60 Mio CHF
- Produktion an 3 Standorten: Büren an der Aare, Lyss und Lugano
- Bedienung von Metzgereien und Fleischfachgeschäften bis zu klassischen Dorfläden, Convenience Stores, Grossverteiler und organisierten Detailhändlern.
- Vom Rindsentrecôte und Schweinscarré, edle Salami aus dem Tessin über klassische Wurst und Charcuterie, bis zum Clubsandwich, Canapé und feinen Salaten.

Bild:

Ausgezeichnete Produkte

Für weitere Informationen:

Bigler AG, Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare

Tel. 032 352 00 00, Fax. 032 352 00 10, E-Mail: [thomas.boller@bigler.ch](mailto:thomas.boller@bigler.ch), Leitung Marketing, [www.bigler.ch](http://www.bigler.ch)