

## MEDIENMITTEILUNG

**Datum** 20.11.2017  
**Seite** 1/2  
**Kontakt** Martin Schwander, Metzgerei Schwander Riggisberg  
**Thema** Goldregen über dem Naturpark Gantrisch  
Schwander erfolgreichste KMU Metzgerei der Schweiz  
13 Mal Gold für die Metzgerei Schwander am Qualitätswettbewerb des SFF

### **Goldregen über dem Naturpark Gantrisch Schwander erfolgreichste KMU-Metzgerei der Schweiz**

**Die Metzgerei Schwander aus Riggisberg gewinnt 13 Goldmedaillen am Qualitätswettbewerb des Schweizerischen Fleischfachverbandes SFF und ist damit die erfolgreichste KMU Metzgerei des Landes. Dabei dürfen sich auch zertifizierte Produkte des Naturparks Gantrisch mit Gold schmücken. Als Grund für den Erfolg nennt Martin Schwander erstklassige Produkte und ein eingespieltes Team.**

An der diesjährigen Fachmesse für Fleischwirtschaft (**MEFA**) in Basel wurde erneut der Qualitätswettbewerb des Schweizerischen Fleischfachverbandes SFF durchgeführt. Die Metzgerei Schwander aus Riggisberg hat mit ihren Produkten gleich 13 Goldmedaillen gewonnen. Das gab es in dieser Fülle noch nie. Folgende Produkte hat der SFF prämiert: Längenberger Schinken, der Delikatess-Model-Hinterschinken, die Delikatess-Trutenbrust und Trutenbrust im Pfeffermantel, die Kalbsbratwurst, die Grillbratwurst, die Bauernbratwurst, die Bratwurstschnecke, die Rahmblutwurst, den Ofenfleischkäse, die Gantrisch-Perlen, die Schwingerwurst und das Gantrisch-Chnebeli.

#### **Qualität aus dem Gantrisch**

Geschäftsführer und Inhaber Martin Schwander ist stolz: «Es ist schön bei diesem Wettbewerb zu den Top 3 zu gehören und landesweit die erfolgreichste KMU-Metzgerei zu sein.» Zudem hätten mit dem Längenberger Schinken, den Gantrischperlen und der Bauernbratwurst zertifizierte Produkte aus dem Naturpark Gantrisch eine Goldmedaille gewonnen. Die Produkte können in Riggisberg und Belp gekauft werden.

#### **Gute Rohstoffe**

Grundlagen für die hochwertigen Produkte der Metzgerei Schwander sind gemäss Martin Schwander die guten Rohmaterialien aus der Region. Aber auch das Team trage seinen Teil zum Erfolg bei: «Solche Ergebnisse können nur entstehen, wenn einem ein qualifiziertes Team zur Seite steht. Das Lob gilt daher meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, welche Tag für Tag mit Liebe zum Detail und Berufsstolz unsere Ideen umsetzen.»

#### **Eine Erfolgsgeschichte**

Dies ist nicht der erste Erfolg der Metzgerei Schwander am Qualitätswettbewerb. Seit Martin Schwander 1997 den Familienbetrieb übernommen hat, sind seine Produkte über 40 Mal mit Gold ausgezeichnet worden, das letzte Mal war er bereits Kategoriensieger bei den Kochpökelwaren. Als Gründe führt Schwander an, sorgfältig und nach bewährten Rezepten zu arbeiten und doch immer wieder Neues zu probieren. «Der Erfolg in diesem Jahr freut uns besonders, da die Bewertungskriterien gegenüber den letzten Jahren noch strenger geworden sind», so der Unternehmer Martin Schwander.

**Datum** 20. November 2017  
**Seite** 2/2  
**Kontakt** Martin Schwander, Metzgerei Schwander Riggisberg  
**Thema** Goldregen über dem Naturpark Gantrisch  
Schwander erfolgreichste KMU Metzgerei der Schweiz  
13 Mal Gold für die Metzgerei Schwander am Qualitätswettbewerb des SFF

### **Strenge Qualitätsrichtlinien**

Bewertet wurden die fünf Kriterien Aussehen, Schnittbild, Verarbeitung, Geschmack und Geruch. Die Objektivität der Prüfung wurde sichergestellt, indem die Produkte von zwei Expertenteams unabhängig getestet wurden. Dank dieses akribischen Prüfungsverfahrens ergab sich ein sehr verlässliches Bild der Qualität.

### **Nachwuchs geht an EURO 2018 in Paris**

Der Sohn des Inhabers, Severin Schwander wird zusammen mit Markus Wüthrich, am 26./27. Februar 2018, die Schweiz an der Europameisterschaft der Jungmetzger (IWF), in Paris, vertreten.

Damit greift auch die nächste Schwander-Generation nach den Sternen.

Am Samstag 9. Dezember 2017, findet in der Metzgerei Schwander, in Riggisberg ein öffentliches Training des Swiss-Teams statt. Interessierte sind herzlich willkommen.

### **Kontakt für Medienanfragen:**

Martin Schwander  
Telefon 031 809 02 20 oder Mobile 079 400 44 39  
[info@schwander-metzg.ch](mailto:info@schwander-metzg.ch)

### **Die Metzgerei Schwander**

*Metzgermeister Martin Schwander leitet die Metzgerei Schwander seit 1997, in der dritten Generation. Er beschäftigt insgesamt 22 Personen am Hauptsitz in Riggisberg und der Filiale in Belp, darunter vier Lernende. Die Metzgerei Schwander beliefert auch Wiederverkäufer, Heime, Spitäler, Bäckereien, Gastronomen, Festveranstalter und die Armee. Zudem betreibt sie ein Catering in der gesamten Region Gantrisch.*

*Zusätzliche Informationen über die Metzgerei Schwander finden Sie auf [schwander-metzg.ch](http://schwander-metzg.ch)*