



Schweizer Fleischhandwerk

So entsteht natürlicher Genuss!

Sonderschau

«Schweizer Fleischhandwerk – So entsteht natürlicher Genuss»

Wie entsteht eine Freiburger Rostbratwurst, wo gibt es den besten Rohschinken und wer macht das Rennen in der Schweizer Meisterschaft der jungen Fleischfachleute? Diese und weitere Aktivitäten vermitteln den «Goûts et Terroirs»-Besuchern einen Einblick in das vielfältige und wunderbare Handwerk mit dem Lebensmittel Fleisch.

Staunen, mitfiebern und einkaufen – die Sonderschau Schweizer Fleischhandwerk bietet ein spannendes und nicht alltägliches Programm für Geniesser jeden Alters.

Die besten Lehrabgänger

Im Zentrum der Sonderschau stehen sechs Arbeitsplätze, an welchen viel über das anspruchsvolle Handwerk mit dem Lebensmittel Fleisch zu sehen und zu lernen ist. Als eine der Hauptattraktionen der ganzen Messe kämpfen die besten Lehrabgänger und Lehrabgängerinnen in fünf Disziplinen um den begehrten Schweizer Meistertitel. Zudem messen sich Berufsleute und Lernende an den Schweizer Meisterschaften im Fleischplattenlegen und Berufsschulklassen zeigen dem Publikum, wie vielfältig die Ausbildung im Fleischfach ist.

Qualität zum Staunen

Das höchste Kriterium des mit viel fachlichem Knowhow und Tradition verbundenen Schweizer Fleischhandwerks ist unumstritten die Qualität. Und diese kann an der «Goûts et Terroirs» ausführlich bestaunt werden. Der Schweizer Fleisch-Fachverband hat erneut die besten Fleischerzeugnisse ermittelt und prämiert. Bei allen Würsten, Schinken, Pasteten etc. prüften speziell geschulte Juroren Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz. Ausgestellt sind sämtliche Siegerprodukte aus allen acht Kategorien sowie die Kategorien- und Gesamtsieger.

Und so kommt das Brät in die Wurst

Auch die jungen Messe-Besucherinnen und -Besucher kommen nicht zu kurz. Sie können den angehenden Fleischfachleuten vom Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg über die Schultern schauen und werden ins Einmaleins des Wurstens eingeführt. Ausserdem können die wunderbaren Rostbratwürste auch gekauft werden. Des Weiteren vermittelt eine grosse Auswahl an Informationsmaterial Wissenswertes über die vielfältigen Berufs- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Fleischmetier.

Weitere Informationen

Alexandra Bechter, Projektleiterin «Schweizer Fleischhandwerk»

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Postfach, 8031 Zürich

Tel. +41 (0)44 250 70 68 / +41 (0)79 957 61 76, a.bechter@sff.ch



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



ASSOCIATION DES MAÎTRES
BOUCHERS-CHARCUTIERS
DU CANTON DE FRIBOURG
METZGERMEISTERVERBAND
DES KANTONS FRIBOURG

100 ANS 1920 - 2020