



**SWISS
CERVELAS
SUMMIT
2025**

Wort des Gründers des Swiss Cervelas Summit

Liebe Cervelas-Liebhaberinnen und -Liebhaber,
Liebe Metzgerinnen und Metzger,
Geschätzte Partner und Freunde des Swiss Cervelas Summit,

Als wir diesen Wettbewerb vor zwei Jahren ins Leben riefen, verfolgten wir ein einfaches, aber wesentliches Ziel: das außergewöhnliche Können der Schweizer Metzger in den Mittelpunkt zu stellen – und zwar durch ein ikonisches Produkt, das Generationen und Regionen in der ganzen Schweiz verbindet. Der Cervelas ist weit mehr als nur eine Wurst – er ist ein echtes Symbol unserer kulinarischen Kultur. Ob am Lagerfeuer, auf dem Grill mit der Familie oder auf dem Teller: Er nimmt einen besonderen Platz in den Herzen der Schweizerinnen und Schweizer ein.

Mit dieser zweiten Ausgabe des Swiss Cervelas Summit durften wir erneut die Leidenschaft und das Talent erleben, die unsere Handwerkskunst ausmachen. Die 128 verkosteten Cervelas, die angeregten Diskussionen der Jury sowie die herausragende Qualität der präsentierten Produkte zeigen, dass dieses Event seine volle Berechtigung hat.

Ich möchte allen teilnehmenden Metzgereien für ihr Engagement und ihre meisterhafte Arbeit danken. Ein großes Bravo an die Metzgerei Künzli & Co., die in diesem Jahr den Titel des „Cervelas-Königs“ errungen hat, sowie an die Gewinner der Kategorien „warm“ und „kalt“. Eure Exzellenz ehrt unser Handwerk und erfreut Feinschmecker in der ganzen Schweiz.

Ein ebenso herzlicher Dank geht an unsere Verkoster, Partner und Sponsoren, ohne die diese Veranstaltung nicht möglich wäre, sowie an Bundesrat Guy Parmelin, dessen Anwesenheit bei unserer Preisverleihung eine großartige Anerkennung für unsere gesamte Branche darstellt.

Dieser Erfolg ermutigt uns, noch weiterzugehen. Wir sind stolz darauf, ein Produkt, das uns am Herzen liegt, zu würdigen und das handwerkliche Können unserer Metzger zu fördern. Wir freuen uns bereits auf die nächste Ausgabe – noch köstlicher und spannender als je zuvor!

Mit herzlichem Dank und voller Leidenschaft,

Hans-Ruedi Gerber
Gründer des Swiss Cervelas Summit



Partner



Proviande
(Schirmherrschaft)



IP Suisse



Kräuter Schwein



ASF Tiervermarktung AG



GWS – Aux Services du Vin SA



SFF (Kommunikationspartner)

Gewinner 2025

Königstrophäe

Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (LU)

Besten Durchschnitt zwischen der Verkostung „Warm“ und „Kalt“ erzielt haben

Rangliste

Warmverkostung

1. Metzgerei Simperl AG, Gümligen (BE)
2. appenzeller fleisch und feinkost ag,
Appenzell (AI)
3. Boucherie M. Wyler, Lucens (VD)
4. Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (LU)
5. Erich Bleicher Metzgerei, Mönchaltorf (ZH)

Kaltverkostung

1. Boucherie Schnegg, Court (BE)
2. Boucherie Jaquier, Siviriez (FR)
3. Felder AG, Fleischwaren, Seewen (SZ)
4. Metzgerei Loosli, Hildisrieden (LU)
5. Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis (FR)

Liste der Metzger, die die Auszeichnung „Exzellent“ erhalten haben

Kanton: AG

Köferli AG Metzgerei, Döttingen (Warm)

Wernli Metzger Remigen und Birr, Remigen (Kalt)

Kanton: AI

appenzeller fleisch und feinkost ag, Appenzel (Kalt & Warm)

Wetter Spezialitäten AG, Appenzell (Warm)

Kanton: BE

B. Schaufelberger GmbH, Seedorf (Kalt)

Boucherie Schnegg, Court (Warm)

FRANCOIS Gigandet Party service, Corcelles Berne (Warm)

Krebs Gourmet AG, Utzenstorf CH (Warm)

krebs sa, Bévilard (Warm)

Kundenmetzgerei Minder, Busswil b. Melchnau (Warm)

Metzgerei Brand AG, Michael Bleuler, Sigriswil (Warm)

Kanton: BE

Metzgerei Schlüchter AG, Dürrenroth (Warm)

Metzgerei Simperl AG, Gümligen (Kalt)

Preisknaller Metzgerei und Linden Fleisch GmbH, Linden (Warm)

Rolf Trauffer, Innertkirchen (Kalt & Warm)

Stadtmetzgerei Muster AG, Thun (Kalt)

Winkler Fleisch und Vieh AG, Lyss (Warm)

Kanton: BS

Metzgerei Grauwiler, Basel (Kalt)

Kanton : FR

Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis (Warm)

Boucherie Jaquier, Siviriez (Kalt & Warm)

Kanton : GR

Metzgerei Mark AG, Lunden (Warm)

Liste der Metzger, die die Auszeichnung „Exzellent“ erhalten haben

Kanton : LU

Merzgerei Isenegger, Root (Warm)
Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (Kalt & Warm)
Metzgerei Loosli, Hildisrieden (Warm)
vonwyl fleisch GmbH, Ettiswil (Warm)
Wechsler Metzger AG, Nebikon (Warm)
Willimann Metzger AG, Dagmersellen (Warm)

Kanton: SG

Metzgerei Gruebler, Rafael Gruebler, Gossau SG (Warm)

Kanton: SZ

Felder AG, Fleischwaren, Seewen (Warm)

Kanton: TG

dä Müller Metzgerei AG, Thundorf (Warm)

Kanton: VD

Boucherie Chanson, La Chaux (Warm)
Boucherie de la Tour, Trélex (Warm)
Boucherie M. Wyler, Lucens (Kalt)

Kanton : ZH

Erich Bleicher Metzgerei, Mönchaltorf (Kalt)
Metzgerei Eichenberger AG, Wetzikon (Kalt)
Metzgerei Hornecker AG, Zürich (Warm)
Metzgerei Hotz Uster, Uster (Warm)
Stadtmetzgerei Arnold GmbH, Glattbrugg (Warm)
Talegg Metzger Wald, Wald (Warm)
Ziegler delikat essen AG, Zürich (Warm)

Partner



Bruno Gubler AG



Office des Vins Vaudois



Securitas Direct



Domaine de Pierre Latine



Domaine des Marnes



Künzli Groupe SA



Montreux-Vevey Tourisme



Pacovis AG



Royal Savoy



Salines Suisses



THOMY



Vacherin Fribourgeois



Weingut Fürst