

## **PRESSEMITTEILUNG**

Bern, 7. April 2025

# Die zweite Ausgabe des Swiss Cervelas Summit kürt die Metzgerei Künzli & Co

Die zweite Ausgabe des **Swiss Cervelas Summit** hat erneut das Können der Schweizer Metzger und ihre Meisterschaft im Umgang mit dem Cervelas, einem kulinarischen Symbol des Landes, gewürdigt.

Die Verkostungen fanden am **20. und 21. März** an zwei außergewöhnlichen Orten statt: im **Domaine des Marnes in Constantine (VD)** und im **Domaine Fürst in Hornussen (AG)**. Mehr als **75 Verkoster** bewerteten **128 Cervelas**, serviert sowohl warm als auch kalt, anhand eines speziell für den Wettbewerb entwickelten Bewertungsrasters. Jeder Cervelas wurde nach **optischen, olfaktorischen und geschmacklichen Kriterien** beurteilt, mit besonderem Augenmerk auf die **Textur und das Gleichgewicht der Aromen**.

## Ein herausragendes Niveau und eine überraschende Vielfalt

Die Juroren bewerteten die teilnehmenden Cervelas mit großer Sorgfalt und Ernsthaftigkeit. Sie gaben an, überrascht von der Vielfalt der präsentierten Produkte zu sein, was zu intensiven Diskussionen bei der Vergabe der Bewertungen führte. Das Endergebnis spiegelt das außergewöhnliche Niveau der Teilnehmer wider: **12 Cervelas** erhielten die Auszeichnung „**Exzellent**“ in der **Kaltverkostung**, während es bei der **Warmverkostung 32 Cervelas** waren.

## Die Gewinner des Swiss Cervelas Summit 2025

### Top 5 der warmen Cervelas

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

### Top 5 der kalten Cervelas

1. **Metzgerei Simperl AG, Gümligen (BE)**
2. **appenzellerfleisch und feinkost ag, Appenzell Steinegg (AI)**
3. **Boucherie M. Wyler, Lucens (VD)**
4. **Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (LU)**
5. **Metzgerei E. Bleicher, Mönchaltorf (ZU)**

Schließlich wurde der prestigeträchtige Titel des „**Cervelas-Königs**“ an die **Metzgerei Künzli & Co. in Dagmersellen** verliehen. Ihr Cervelas erzielte die beste Durchschnittsbewertung aus der Warm- und Kaltverkostung.

## Eine nationale Anerkennung für den Schweizer Cervelas

Die Preisverleihung fand am **Montag, den 7. April, im Bellevue Palace in Bern** statt, in Anwesenheit von **Journalisten, Sponsoren und Bundesrat Guy Parmelin**, der diese Initiative würdigte, die ein ikonisches Produkt der Schweizer Gastronomie ins Rampenlicht rückt.

Der **Swiss Cervelas Summit** verfolgt das Ziel, das Metzgerhandwerk und die kulinarische Tradition der Schweiz zu fördern. Mit dieser Veranstaltung möchten die Organisatoren die Qualität und Vielfalt der in der Schweiz hergestellten Cervelas hervorheben – ein Produkt, das landesweit geschätzt und konsumiert wird.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Hans-Ruedi Gerber, Gründer des Wettbewerbs, 079 210 61 53 – [hrgerber59@gmail.com](mailto:hrgerber59@gmail.com)

Christophe Pache, chef de projet chez GWS - [cpache@general-wine-services.ch](mailto:cpache@general-wine-services.ch)