



**SWISS  
CERVELAS  
SUMMIT  
2026**



# Wort des Gründers des Swiss Cervelas Summit

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

Als wir diesen Wettbewerb vor drei 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 Cervelat 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 dritten Ausgabe des Swiss Cervelas Summit durften wir erneut die Leidenschaft und das Talent erleben, die unsere Handwerkskunst ausmachen. Die 119 verkosteten Cervelats, 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 zu ihrem Engagement und ihrer Arbeit gratulieren. Ein riesiges Bravo an Felder AG, die in diesem Jahr den Titel „König des Cervelats“ errungen hat, sowie an die bei der Preisverleihung anwesenden Preisträger. Ihre Exzellenz ehrt unseren Beruf und erfreut Feinschmecker im ganzen Land.

Ein ebenso herzlicher Dank geht an unsere Verkoster, Partner und Sponsoren, ohne die diese Veranstaltung nicht möglich wäre, sowie an Bundesrat Albert Rösti, 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 (patronage)



IP Suisse



Kräuter Schwein



ASF Tiervermarktung AG



GWS – Aux Services du Vin SA



UPSV (Partenaire communication)

# Gewinner 2026

## Königstrophäe verliehen an: Felder AG, Seewen (SZ)

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

### Rangliste

#### Traditionelle Cervelats „Kalt“

1. Metzgerei Gygax AG, Lützelflüh (BE)
2. Metzgerei Simperl AG, Gümligen (BE)
3. Metzgerei Meier, Gommiswald (SG)
4. Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA, Romont (FR)
5. Boucherie Charcuterie Weber sàrl, Payerne (VD)

#### Spezialitäten „Kalt“

1. Berchtold Fleisch AG, Muhen (AG)

#### Traditionelle Cervelats „Warm“

1. Felder AG, Seewen (SZ)
2. Boucherie d'Ursy Roger Currat SA, Ursy (FR)
3. Kundenmetzgerei Andrist, Nussdorf (BL)
4. Boucherie Wyler, Lucens (VD)
5. Metzgerei Hornecker AG, Zürich (ZH)

#### Spezialitäten „Warm“

1. Boucherie Charcuterie Blanc SA, Châtel-St-Denis (FR)

# Liste der Metzgereien, die die Auszeichnung „Exzellent“ erhalten haben

## **Kanton: AG**

Berchtold Fleisch AG, Muhen (Kalt)  
Huwylter Metzgerei + Partyservice GmbH, Beinwill (Warm)  
Köferli AG Metzgerei, Döttingen (Kalt & Warm)  
Lüthi Metzgerei AG, Hausen (Kalt)  
Metzgerei Höhn AG, Untersiggenthal (Warm)  
Metzgerei Klausner GmbH, Oberrüti (Warm)

## **Kanton: AI**

Appenzeller fleisch und feinkost ag, Appenzel (Kalt)

## **Kanton: AR**

Scheiwiller Schlossmetzg AG, Herisau (Warm)

## **Kanton: BE**

Boucherie Schnegg, Court (Warm)  
Kundenmetzgerei Minder, Busswil b. Melchnau (Warm)  
Land-Metzgerei Schneider, Heimiswil (Warm)  
Marti Metzgerei AG, Herzogenbuchsee (Warm)  
Metzg & Markt Holzer AG, Hindelbank (Kalt)  
Metzgerei Brand AG, Sigriswil (Warm)

## **Kanton: BE**

Metzgerei Gygax AG, Lützelflüh (Kalt)  
Metzgerei Nussbaum, Wichtrach (Warm)  
Metzgerei Simperl AG, Gümligen (Kalt)  
Stadtmetzgerei Muster AG, Thun (Kalt & Warm)  
Winkler Fleisch und Vieh AG, Lyss (Warm)

## **Kanton: BL**

Kundenmetzgerei Andrist, Nussdorf (Warm)

## **Kanton : FR**

Boucherie Charcuterie Blanc SA, Châtel-St-Denis (Warm)  
Boucherie de Marsens Norbert Tinguely, Marsens (Warm)  
Boucherie de St-Aubin, St-Aubin (Warm)  
Boucherie d'Ursy Roger Currat SA, Ursy (Warm)  
Boucherie LIMAT Bernard, Prez-vers-Noréaz (Kalt)  
Boucherie-Charcuterie Jaquier, Siviriez (Kalt)  
Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA, Romont (Kalt)  
Droux l'Essentiel SA, Estavayer-le-Lac (Warm)

# Liste der Metzgereien, die die Auszeichnung „Exzellent“ erhalten haben

## **Kanton : GE**

Del Maitre SA, Satigny (Kalt)

## **Kanton : LU**

Fleischfachgeschäft Metzgerei Giger AG, Entlebuch (Kalt & Warm)

Vonwyl fleisch GmbH, Ettiswil (Warm)

Willimann Metzg AG, Dagmersellen (Warm)

## **Kanton: NE**

Boucherie Montandon SA, Les Ponts-de-Martel (Kalt & Warm)

Schwartz Denis, Les Geneveys-sur-Coffrane (Kalt)

## **Kanton: SG**

Metzgerei Betschart Schmerikon, Schmerikon (Warm)

Metzgerei Meier, Gommiswald (Kalt & Warm)

Wagyu Swissbeef AG, Sevelen (Kalt)

## **Kanton: SZ**

Felder AG, Seewen (Kalt & Warm)

Metzgerei Bürgi AG, Schindellegi (Kalt)

Walhalla DelikatEssen AG, Einsiedeln (Warm)

## **Kanton : TG**

Carna Gallo AG, Affeltrangen (Warm)

Schleuniger bodenseemetzg gmbh, Stachen- Arbon (Kalt)

## **Kanton : VD**

Boucherie Charcuterie Weber sàrl, Payerne (Kalt)

Boucherie Gilles Pradervand, Nyon (Warm)

Boucherie Wyler, Lucens (Kalt & Warm)

Boucherie-Charcuterie Stuby SA, Vevey (Kalt)

## **Kanton : ZH**

Geiser AG, Schlieren (Kalt & Warm)

Metzgerei Hornecker AG, Zürich (Kalt & Warm)

Talegg Metzg, Wald (Warm)

# Sponsors



Bruno Gubler AG



Domaine de Pierre Latine



Domaine des Marnes



ELITE



Klötzli Messerschmiede



Künzli Groupe SA



Montreux-Vevey  
Tourisme



Office des Vins Vaudois



Pacovis AG



Royal Savoy



Salines Suisses



Securitas Direct



SICPA



THOMY



Vacherin Fribourgeois



Vogel's Offroads



Z'graggen Darmhandel AG