

COMMUNIQUÉ DE PRESSE (deutsche Version weiter unten)

Pour diffusion immédiate



Les Frères Felder de Seewen (SZ) couronnés Roi du Cervelas 2026 !

Berne, le 2 mars 2026 – Le 3^e Swiss Cervelas Summit s’est conclu ce lundi 2 mars au Palace Bellevue à Berne avec la remise des prix par le Conseiller fédéral Albert Rösti.

Les Frères Felder de la boucherie Felder Fleischwaren AG à Seewen (SZ) décrochent le titre de Roi du Cervelas 2026 ! Leur cervelas a surclassé ses 118 concurrents provenant des quatre coins du pays. En 2025, il figurait déjà à la 3^e place des meilleurs cervelas chauds.

Le 12 février dernier, toutes les saucisses ont été soumis à l'évaluation rigoureuse d'un panel de 90 juges, professionnels ou amateurs le 12 février dernier à Lyssach (BE). Ils ont été dégustés selon un protocole strict, à chaud et à froid, afin d'en apprécier toutes les subtilités gustatives.

Voici les lauréats 2026:

Classement dans la catégorie «froid»

1. Metzgerei Gyga AG, Adrian Gyga, 3432 Lützelflüh (BE)
2. Metzgerei Simperl AG, Kathrin Simperl, 3073 Gümligen (BE)
3. Metzgerei Meier, Stephan Meier, 8737 Gommiswald (SG)
4. Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA, Jérôme Deillon, 1680 Romont (FR)
5. Boucherie Charcuterie Weber Sàrl, Olivier Weber, 1530 Payerne (VD)

Classement dans la catégorie «chaud»

1. **Et Roi Felder Fleischwaren AG, les Frères Felder, 6423 Seewen (SZ)**
2. Boucherie d'Ursy Roger Currat SA, Roger Currat 1670 Ursy (FR)
3. Kundenmetzgerei Andrist, Peter Andrist, 4453 Nussdorf (BL)
4. Boucherie Wyler, Michaël Wyler, 1522 Lucens (VD)
5. Metzgerei Hornecker AG, Ronny, Hornecker, 8003 Zürich (ZH)

Pour la première fois, le concours d’ouvrait aux cervelas originaux, eux aussi dégustés froid et chaud.

Classement des spécialités

- Froid: l’Aelplercervelas de Berchtold Fleisch AG, Daniel Berchtold, 5037 Muhen (AG)
- Chaud: le Cervelas au poireau de la Boucherie Charcuterie Blanc SA, David, Blanc, 1618 Châtel-St-Denis (FR)

Qualité et popularité confirmée

En 2026, quatre boucheries sur les douze nominées, sont présentes pour la deuxième année consécutive à Berne (Felder, Wyler, Simperl et Blanc). «Cela démontre la qualité et la popularité rencontrées par leurs cervelas auprès des juges, qui reconnaissent la qualité de leur travail à chaque édition», se félicite Hans-Ruedi Gerber, fondateur du Swiss Cervelas Summit.



Une promotion nationale du cervelas

En trois ans, le Swiss Cervelas Summit s'est imposé comme le rendez-vous incontournable des amateurs et professionnels du cervelas, célébrant un produit profondément ancré dans l'identité et les traditions suisses. Il réunit chaque année les meilleurs cervelas de toute la Suisse pour une compétition mettant en valeur le savoir-faire des artisans bouchers suisses.

📸 Copyright: ©François Wavre/ Swiss Cervelas Summit

PRESSEMITTEILUNG

Zur sofortigen Veröffentlichung

Die Brüder Felder aus Seewen (SZ) wurden zum Cervelas-König 2026 gekrönt!

Bern, 2. März 2026 – Der 3. Swiss Cervelas Summit ging am Montag, 2. März, im Palace Bellevue in Bern mit der Preisverleihung durch Bundesrat Albert Rösti zu Ende.

Die Brüder Felder von der Metzgerei Felder Fleischwaren AG holen sich den Titel «Cervelas-König 2026»! Sie haben sich gegen 118 Mitbewerber aus allen Landesteilen durchgesetzt. Im Jahr 2025 belegte er bereits den dritten Platz unter den besten heißen Cervelas.

Alle wurden am 12. Februar in Lyssach (BE) einer strengen Bewertung durch eine Jury aus 90 Fachleuten und Amateuren unterzogen. Die Würste wurden nach einem strengen Protokoll warm und kalt verkostet, um alle geschmacklichen Nuancen beurteilen zu können.

Hier sind die Gewinner 2026:

Rangliste in der Kategorie «Kalt»

1. Metzgerei Gygax AG, Herr Adrian Gygax, 3432 Lützelflüh (BE)
2. Metzgerei Simperl AG, Frau Kathrin Simperl, 3073 Gümligen (BE)
3. Metzgerei Meier, Herr Stephan Meier, 8737 Gommiswald (SG)
4. Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA, Herr Jérôme Deillon, 1680 Romont (FR)
5. Boucherie Charcuterie Weber Sàrl, Herr Olivier Weber, 1530 Payerne (VD)

Rangliste in der Kategorie «Warm»

1. **König: Die Brüder Felder von der Metzgerei Felder Fleischwaren AG, 6423 Seewen (SZ)**
2. Boucherie d'Ursy Roger Currat SA, Herr Roger Currat 1670 Ursy (FR)
3. Kundenmetzgerei Andrist, Herr Peter Andrist, 4453 Nussdorf (BL)
4. Boucherie Wyler, Herr Michael Wyler, 1522 Lucens (VD)
5. Metzgerei Hornecker AG, Herr Ronny Hornecker, 8003 Zürich (ZH)

Zum ersten Mal wurde der Wettbewerb auch für originelle Cervelas geöffnet, die ebenfalls kalt und warm verkostet wurden.



Rangliste der Spezialitäten

- Kalt: Aelplercervelas von Berchtold Fleisch AG, Herr Daniel Berchtold, 5037 Muhen (AG)
- Warm: Cervelas mit Lauch von Boucherie Charcuterie Blanc SA, Herr David Blanc, 1618 Châtel-St-Denis (FR)

Bewährte Qualität und Beliebtheit

Im Jahr 2026 sind vier der zwölf nominierten Metzgereien zum zweiten Mal in Folge in Bern vertreten (Felder, Wyler, Simperl und Blanc). «Das zeigt die Qualität und Beliebtheit ihrer Cervelas bei den Juroren, die bei jeder Ausgabe die Qualität ihrer Arbeit anerkennen», freut sich Hans-Ruedi Gerber, Gründer des Swiss Cervelas Summit.

Eine nationale Förderung der Cervelas

Innerhalb von drei Jahren hat sich der Swiss Cervelas Summit als unverzichtbarer Treffpunkt für Liebhaber und Fachleute der Cervelas etabliert und feiert ein Produkt, das tief in der Schweizer Identität und Tradition verwurzelt ist. Jedes Jahr versammelt er die besten Cervelas aus der ganzen Schweiz zu einem Wettbewerb, der das Know-how der Schweizer Metzgermeister hervorhebt.

📸 Copyright: ©François Wavre/Swiss Cervelas Summit

Contact presse :

[DE/FR] **Hans-Ruedi Gerber**

Fondateur du Swiss Cervelas Summit

+41 79 210 61 53

[FR] **Céline Duruz**

Responsable communication

Swiss Cervelas Summit

+41 79 324 53 40

media@swiss-cervelas-summit.ch