

Werte Kundschaft

Vorletztes Wochenende fand in Courtemelon (JU) der Grand Marché des Produits du Terroir, einer der grössten Regionalprodukte Märkte der Schweiz mit über 138 Ausstellern statt. Zum 10jährigen Jubiläum war der Kanton Bern als Gastkanton eingeladen und ein Team der BuureMetzg AG durfte unseren Kanton vertreten und unsere regionalen Fleischprodukte präsentieren.

Gleichzeitig findet alljährlich auch ein Wettbewerb der regional produzierten Produkte statt, welche von einer durchmischten Jury bewertet wird. (Schweizer Wettbewerb für lokale Produkte www.concours-terroir.ch). Wir waren sehr gespannt, wie unsere gemeldeten Produkte abschliessen würden und konnten folgende Auszeichnungen entgegennehmen:

- **Willi Rohschinken – Gold**
- Trockenfleisch Saanenland – Silber
- Mostbröckli Saanenland – Silber
- **Rohschinken Saanenland – Bronze**
- **Saaner Geissalami – Bronze**

Besonders gefreut haben wir uns über die Belohnung der Saaner Geissalami mit Bronze, welche nebst unserer Schafwurst mithilft auch ältere, ausgediente Tiere regional zu verwerten. Ebenfalls wurde die 100% Pouletbratwurst Saanenland für den Innovationspreis nominiert, konnte Diesen jedoch nicht gewinnen. Für diese Bratwurst werden ausgediente Legehühner von KobiEi bei uns geschlachtet und weiterverwertet.

Um regional zu arbeiten, braucht es Landwirte, die uns hochstehende Schlachttiere liefern, Mitarbeiter die leidenschaftlich ihren Job erledigen und Kunden, welche diese Produkte Kaufen und geniessen.

Ganz herzlichen Dank an alle die dies ermöglicht haben!

Chers clients

L'avant-dernier week-end à Courtemelon (JU) s'est déroulé le Grand Marché Concours des Produits du Terroir, l'un des plus grands marchés de produits régionaux de Suisse avec plus de 138 exposants. A l'occasion de leur 10e anniversaire, le Canton de Berne a été invité d'honneur, une équipe de la BuureMetzg AG a représenté notre canton ainsi que nos produits de boucherie régional.

En parallèle, nous avons été conviés à un concours de produits régionaux qui se tient chaque année et qui est évalué par un jury mixte. (www.concours-terroir.ch). Nous étions très curieux de voir comment nos produits rapportés se révéleraient. Voici les produits qui ont reçu une belle distinction :

- **Jambon Cru Willi – Or**
- Viande séchée Saanenland – Argent
- Mostbröckli Saanenland – Argent
- **Jambon cru Saanenland – Bronze**
- **Saaner Geissalami – Bronze**

Nous avons été particulièrement heureux de la récompense apportée au Saaner Geissalami (Salami de chèvre de Saanen) avec la médaille de bronze, qui, ainsi que notre saucisse de mouton, contribue à la valorisation de nos animaux de montagne et d'origine locale. La saucisse à rôti de poule 100% Saanenland a également été nommée pour le prix de l'innovation, mais n'a pas reçu de prix. Cette

saucisse à rôtir de poule provient, des poules pondeuses en fin de ponte de chez KobiEi à Gstaad.
L'abattage est la production est faite par nos soins.

Le souhait de la BureMetzg est de travailler au niveau régional, de ce fait, nous avons besoin d'éleveurs qui nous fournissent des animaux de haute qualité pour l'abattage, d'employés passionnés par leur métier et de clients qui achètent et apprécient ces produits.

Un grand merci à tous ceux qui ont rendu cela possible !



