

Siegerehrung des SFF-Qualitätswettbewerbs an der HESO 2024

Dübendorf, 23. September 2024 – Im Rahmen der Herbstmesse Solothurn (HESO) fand gestern die Siegerehrung des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF statt. Die HESO, die jährlich rund 100'000 Besucher anzieht, bildet den perfekten Rahmen für diesen bedeutenden Anlass der Schweizer Fleischbranche.

Insgesamt wurden in diesem Jahr 914 Produkte eingereicht. Dies liegt leicht unter dem Rekordwert von 935 Einsendungen im Jahr 2021, dennoch zeugte auch die diesjährige Ausgabe von einem aussergewöhnlich hohen Qualitätsniveau. Eine entscheidende Neuerung war die Abschaffung der Kategoriensieger. Stattdessen wurde die Auszeichnung «Höchster Qualitätsstandard» ins Leben gerufen.

Diese Anerkennung wird nur denjenigen Produkten verliehen, die die höchsten Anforderungen in Bezug auf Aussehen, Konsistenz, Geruch, Geschmack und Verarbeitung erfüllen. Die Empfänger der Auszeichnung «Höchster Qualitätsstandard» sind:



Die Unternehmen, die den Preis «Höchster Qualitätsstandard» gewonnen haben.

- Berchtold Fleisch AG
- Bigler AG Fleischwaren
- Boucherie Charcuterie Stuby SA
- Breitenmoser Fleischspezialitäten AG
- Del Maître SA
- Dorfmetzg Schnidrig GmbH
- Ernst Sutter AG
- Gebr. Jucker Metzgerei AG
- Hans Felder AG, Fleischwarenproduktion
- Jenzer Fleisch + Feinkost AG
- Köferli AG
- Metzgerei Buffoni AG
- Ürmetzg AG
- Willmann Metzg AG

Der Weg zum begehrten Qualitätssiegel

Die zur Prüfung eingereichten Produkte müssen im teilnehmenden Betrieb regelmässig erhältlich sein. Saisonale Spezialitäten, die nicht das ganze Jahr produziert werden, müssen jeweils im Frühling/Sommer des Prüfungsjahres für die Bewertung verfügbar sein. Um die Chance auf einen Medaillengewinn möglichst gross zu halten, reicht jeder Betrieb nur seine besten Produkte ein. Damit findet bereits in der Vorphase des Wettbewerbs eine strenge Vorselektion im jeweiligen Betrieb statt.

Einmal eingereicht, wird jedes Produkt von mindestens drei Experten und ein bis zwei Gastprüfern akribisch geprüft. Das erzielte Ergebnis wird schliesslich von Oberexperten verifiziert. Die so prämierten Produkte liegen allesamt deutlich über dem schweizerischen Qualitätsdurchschnitt.

Mit einem Erfolg in der Qualitätsprüfung erhalten die Teilnehmer auch das Recht, ihre prämierten Produkte entsprechend auszuzeichnen und das erhaltene Qualitätssiegel in ihrem Marketing einzusetzen. Die vollständige Übersicht aller ausgezeichneten Produkte und Preisträger ist [hier](#) einsehbar.

Über die Herbstmesse Solothurn

Die HESO, die vom 20. bis zum 29. September 2024 stattfindet, bietet neben der Siegerehrung des Qualitätswettbewerbs eine Vielzahl weiterer Attraktionen und Höhepunkte, die Besucher aus nah und fern anlocken. Zentrales Element der diesjährigen HESO-Ausgabe ist die [Sonderschau](#) ganz im Zeichen des Lebensmittels Fleisch. Unter dem Motto «Schweizer Fleischhandwerk, so entsteht natürlicher Genuss» präsentiert der SFF die gesamte Wertschöpfungskette der Fleischproduktion und deren nachhaltige Verarbeitung.

Pressekontakte und weiteres Bildmaterial

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Allan da Silva, Bereichsleiter Kommunikation
media@sff.ch, +41 58 521 53 05

Pressestelle SFF

Huber&Partner PR AG
Peter Zimmermann
contact@huber-partner.com, +41 44 385 99 99