

Medienmitteilung

Ein erfolgreicher Wettkämpfer, der Produkte liebt, in denen viel Arbeit steckt:

Bernard Limat von der Fleischbranche zum „Schweizer Metzger des Jahres 2022“ gekürt

Zürich, 9. November 2022 – Der Schweizer Metzger des Jahres 2022 betreibt in zweiter Generation ein für seine hervorragenden und innovativen Produkte weit herum bekanntes Fleischfachgeschäft im idyllisch gelegenen freiburgischen Prez (vormals Prez-vers-Noréaz). Wer den Werdegang und die Verdienste von Bernard Limat (53) kennt, wundert sich nicht, dass der Meistermetzger mit der Verleihung dieses Titels nun auch den Olymp der Schweizer Metzger erklommen hat. In seiner im Rahmen der heutigen Delegiertenversammlung des [Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF](#) gehaltenen Laudatio begründete alt Ständerat Ivo Bischofberger, Präsident des SFF, die Verleihung dieses Ehrentitels wie folgt: *„Bernard Limat ist ein Kämpfer. Wenn es um die kompromisslose Qualität seiner Produkte geht genauso, wie bei seinem Einsatz für die Ausbildung und das Gedeihen des für uns zukunftsentscheidenden Nachwuchses. Zahllose Auszeichnung, nationale und internationale, für seine Produkte und seinen Einsatz als Lehrmeister zeugen von der Leidenschaft mit der er sich Tag für Tag für unser Gewerbe einsetzt. Es ehrt uns und unsere Branche eine Persönlichkeit seines Kalibers mit dem Titel „Schweizer Metzger des Jahres 2022“ auszeichnen zu dürfen.*

Eine hohe Flugbahn von Anbeginn an

Erlernt hat Bernard Limat sein Handwerk bei seinem Vater Louis in seiner „Boucherie LIMAT Louis“. Dass es sich bei dieser Berufswahl nicht einfach um das Einschlagen einer für einen jungen Metzgerssohn „normalen“ Berufslaufbahn, sondern um einen von grosser Leidenschaft getriebenen Eintritt in das Fleischmetier handelte, zeigt die hohe Flugbahn, die er gleich von Beginn an eingeschlagen hat. Seine Lehre schloss Bernhard Limat mit der hervorragenden Durchschnittsnote von Note 5,4 im Jahr 1987 ab. Bereits als Lehrling hatte er an den Europäischen Lehrlingsmeisterschaften in Kopenhagen seine ersten drei Medaillen erkämpft. Nachdem er 1996 seine Ausbildung zum Metzgermeister abgeschlossen hatte stand als nächstes im Jahr 2000 die Übernahme der Metzgerei seines Vaters an. Von nun an prangte auf dem Firmenschild [„Boucherie LIMAT Bernard“](#). Im selben Jahr erkämpfte er sich auch drei Goldmedaillen für seine Produkte an der Fachmesse für die Fleischwirtschaft Mefa.

Medaillenregen für hervorragende Qualität

Sein grosse Lust, sich in Wettbewerben zu messen und dabei Höchstleistungen zu erbringen, resultierte in ungezählten weiteren [Auszeichnungen](#): Goldmedaille Concours International du Meilleur Boudin, acht Goldmedaillen an der Internationalen Leitmesse in Frankfurt IFFA weitere zehn Medaillen an der IFFA 2019, um nur einige wenige zu nennen. Auch ein Resultat seiner, wie er selber sagt, „Liebe vor allem für Produkte, in welchen viel Arbeit steckt“.

Ausserordentliches Engagement für die Berufsbildung und die Nachwuchsförderung

Der grosse Mangel an Nachwuchskräften auf allen Ebenen ist die zurzeit grösste Herausforderung, mit der sich die Schweizer Fleischwirtschaft konfrontiert sieht. Auch auf diesem Feld hat sich Bernard Limat grosse Verdienste erworben. So unter anderem als Chefexperte des Kantons Freiburg in der Grundbildung oder als Mitglied der Prüfungskommission für die höhere Berufsbildung. Auch diese verdienstvolle Tätigkeit blieb nicht unerkannt. Im Jahr 2006 erhielt der frischgebackene Schweizer Metzger des Jahres 2022 den Hermann Herzer Preis für hervorragende fachliche Leistungen und Erfolge der gleichnamigen [Stiftung](#). 2011 schliesslich wurde Bernard Limat zum ersten [Zukunftsträger des Jahres](#) in der Kategorie Fleischfachleute erkoren. Seine Leidenschaft sich in Wettbewerben zu messen und verbessern gibt er an seine Lernenden weiter, indem er diese unterstützt und ermuntert mit eigenen Kreationen und Ideen an Produktwettbewerben teilzunehmen. Auch das mit viel Erfolg!

Die bisherigen Träger des Titels „Metzger(in) des Jahres“

Der Titel „Metzger(in) des Jahres“ wird vom SFF seit 2012 an Fleischfachleute verliehen, die sich vorbildlich um das Lebensmittel Fleisch bzw. die Fleischbranche verdient gemacht haben. Geehrt wird der/die jeweilige Preisträger:in unter anderem mit der Übergabe der traditionellen, aus einem Blitzmesser gefertigten Uhr.

2012: Jean Pierre Corpataux alias „Le Peintre Boucher Corpatoo“, Freiburg

2013: Armand Stuby, Justin Tschannen und Stéphane Devallonné, Träger der Goldmedaille des SIRHA - Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation.

2014: Ulrich Berchtold alias «Grill Ueli», Schübelbach (SZ)

2015: Albert Baumann, Unternehmensleiter Micarna AG, Bazenheid (SG), Initiant des Nachwuchsprojekts Mazubi.

2016: Jules Christen †, Erstfeld (UR), u.a. Initiant der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen.

2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR), u.a. für seine grossen Verdienste für die Nachwuchsförderung.

2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), für seine ausserordentlichen Verdienste auf allen Ebenen des Metzgereigewerbes, national und kantonale in verschiedenen Verbänden und -kommissionen sowie in der Nachwuchsförderung.

2019: Franz Fässler, Appenzell, u.a. für den Aufbau eines Vorzeigebetriebs mit qualitativ hochstehenden Appenzeller Spezialitäten und seiner grossen Verdienste um das Metzgereigewerbe und die Fleischbranche.

2020: Roberto Luisoni, Lugano, für seine grossen Verdienste um den Berufsstand und die aktive Nachwuchsförderung insbesondere in der italienisch-sprachigen Schweiz

2021: Barbara Ehrbar-Sutter, Appenzell (Geschäftsleiterin und Inhaberin der Breitenmoser Fleischspezialitäten AG), für ihre weit über die Region hinausreichende inspirierende und prägende unternehmerische Tätigkeit sowie ihre grossen Anstrengungen für die Nachwuchsförderung

Pressekontakte:

Dr. Ruedi Hadorn, Direktor Schweizer Fleisch-Fachverband SFF,
Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: r.hadorn@sff.ch

Pressestelle: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: contact@huber-partner.com