

Die beste kalte Cervelas

Die Metzgerei Gygax wurde am Swiss Cervelas Summit ausgezeichnet



Adrian Gygax (Zweiter von links) und sein Team konnten den Preis von Bundesrat Albert Rösti entgegennehmen.

Bild: zvg

Am 12. Februar 2026 fand in Lyssach der Swiss Cervelas Summit statt. Die besten Cervelas der Schweiz unterzogen sich dabei einer strengen Bewertung durch eine Jury aus 90 Fachleuten und Amateuren/-innen. Die Würste wurden nach einem vorgegebenen Protokoll warm und kalt verkostet, um alle geschmacklichen Nuancen beurteilen zu können.

In der Kategorie «Kalt» holte sich Adrian Gygax von der Metzgerei Gygax aus Lützelflüh den ersten Rang. Am 2. März 2026 konnte er an der Preisverleihung die entsprechende Auszeichnung von Bundesrat Albert Rösti entgegennehmen. «Die Feier war ein schöner Anlass. Wir reisten mit den an der Cervelas-Produktion beteiligten Mitarbeitern nach Bern und feierten den Sieg mit einem Apéro auf der Bellevue-Terrasse», so Adrian

Gygax gegenüber der Zeitung «D'REGION».

Mit dabei an der Preisverleihung war auch Tom Fankhauser, Lernender im 3. Lehrjahr. Er ist einer von drei Lernenden im 25 Mitarbeitende umfassenden Betrieb, welche jeden Schritt in der Fleischproduktion erlernen. Die Metzgerei Gygax zeichnet sich dadurch aus, dass alle ihre Fleischwaren selber geschlachtet und produziert werden, was heute längst nicht mehr selbstverständlich ist. Sie bietet ein grosses Sortiment an Wurstwaren an, welches neben der ausgezeichneten Cervelas auch Zungenwurst, Rohwurst, Bauernwurst und viele weitere Köstlichkeiten umfasst. Trotz des umfangreichen Sortiments wird die Ware stets frisch produziert, was sich natürlich positiv auf den Geschmack auswirkt – wie die erhaltene Auszeichnung beweist. *Rosie Schenk*