

Ä Portion Tradition

Die Bigler AG Fleischwaren aus dem Berner Seeland bringt sowohl Klassiker wie das Seeländerli als auch neue Kreationen in die Filialen der Migros Aare.

Für den Leiter Charcuterie, **Gérard Bigler**, ist Fleisch ein «emotionales Thema».

Text: Pia Schüpbach



«Konsumentinnen und Konsumenten sind immer an neuen Kreationen interessiert.»

Gérard Bigler
Leiter CB Charcuterie Bigler AG

Neue fixfertige Spezialitäten

Auch bei der Migros Aare zählt das Seeländerli «Aus der Region. Für die Region.» zu den gefragtesten Produkten der Firma Bigler. Beliebt sind zudem der AdR-Krustenschinken, der AdR-Rindschinken, der AdR-Rindschinken Nature oder Chili: Über 465 000 Schalen gingen 2020 bei der Migros Aare über den Ladentisch.

Neu gibt es vier fixfertige Fleischspezialitäten in der Aluschale: Ofen-Rinds-Fleischvögel, Seeländerli-Braten mit Bratschinken, Bauernbraten mit Käse und Hamme umwickelt sowie BBQ-Ofen-Ribs. Alle vier sind einfach und schnell zubereitet. Neben Fleisch produziert die Firma auch verschiedene AdR-Salate, belegte Brote und Sandwiches, die man in den Supermärkten der Migros Aare kaufen kann.



WOCHENTIPP

Aus der Region

Das Seeländerli ist ein knackiges Würstli aus Schweine- und Rindfleisch. Ein Paar kostet **Fr. 3.90.**



Bisweilen dauert es ein Jahr oder länger, bis die Produktentwickler der Bigler AG ein neues Produkt auf den Markt bringen können. Neuester Wurf: Der «Seeländerlibraten mit Bratschinken», den es neu in der Aluschale gibt.

Das Tierwohl steht im Zentrum
«Fleisch ist ein emotionales Thema», sagt Gérard Bigler. «Es steht einerseits für Genuss, Kraft und Energie.» Andererseits spüre das Familienunternehmen, dass «Themen wie Nachhaltigkeit und Tierwohl für die Kundinnen und Kunden immer mehr zählen». Darum setzt sich die Bigler AG ein für kurze Transportwege, tiergerechte Haltung und Fütterung sowie für die Einhaltung der strengen Tierschutzgesetzgebung. «Zudem suchen wir aktiv die Zusammenarbeit mit Produzenten, die sich besonderen Programmen – wie zum Beispiel BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltung) oder «Raus» (permanentes Auslauf) – verschreiben», wie Gérard Bigler erklärt.

Fleisch zu Coronazeiten mehr gefragt
Das Thema Corona-Pandemie ging nicht spurlos am Unternehmen und seinen über 700 Mitarbeitenden vorbei. Trotz der Abstandsregeln weiterhin normal produzieren zu können, hat die Biglers gefordert. «Und wir



Das Rezept fürs Seeländerli ist seit 60 Jahren gleich.

Bild rechts: Die Fleischwaren werden für die Auslieferung sortiert.

Bild links: Eine weitere Spezialität des Hauses ist der Krustenschinken.

haben vor allem gespürt, dass es von der Bestellung bis zur Auslieferung besonders schnell gehen muss», sagt Gérard Bigler. Denn durch die Pandemie und den Lockdown hat der Verkauf von Fleisch in den Supermärkten zugenommen. «Man hat und nimmt sich wieder mehr Zeit zum Kochen und Geniessen – vor allem im Kreis der Familie», sagt Gérard Bigler. Dafür war die Verpflegung für unterwegs weniger gefragt als sonst üblich. Auch das spürte die Bigler AG, da sie nicht nur für Fleisch und Charcuterie steht,

sondern auch frische Sandwiches und Salate produziert.

Mit dem Seeland verbunden
Auch wenn 1992 ein Werk im Tessin dazugekommen ist, das Spezialitäten wie Salami und Rohschinken herstellt, bleibt die Bigler AG Fleischwaren ein Berner Unternehmen. Die Hauptproduktionsorte befinden sich in Büren an der Aare und Lyss. Das Familienunternehmen ist als einer der grössten Arbeitgeber mit dem Seeland eng verbunden. Nicht umsonst trägt das beliebte Seeländerli diesen Namen. **MM**

