

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 64 (1991)

**Heft:** 4

  

**Artikel:** Wenn's um die Wurst geht

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-519663>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Wenn's um die Wurst geht

### MEFA – Schweiz. Metzgereifachausstellung 1991 in Zürich

*Seit jeher sind die Schweizer auf die Wurst gekommen . . . Auch heute ist jedes Metzgereifachgeschäft, das etwas auf sich hält, daran interessiert, vorzügliche Wurstwaren anzubieten. Am Wurstzipfel hängen traditionsreiche Herstellungsverfahren, die Zeugnis über eine regionale Vielfalt und die unterschiedlichsten Geschmäcker ablegen.*

Die an der MEFA (Metzgereifachausstellung Zürich) jeweils den Höhepunkt bildende Qualitätsprüfung von Wurst und Fleischwaren ist bei den Schweizer Metzgern wiederum auf gutes Echo gestossen. Beim Verband Schweizer Metzgermeister sind für die Qualitätsprüfung 1989–1991 Anmeldungen in Rekordhöhe eingegangen. Demnach lassen 407 Betriebe freiwillig 1'336 ihrer Spezialitäten mehrmals begutachten, das sind 57 Betriebe oder 231 Produkte mehr als vor drei Jahren für die letzte Qualitätsprüfung.

Seit August 1989 müssen die teilnehmenden Betriebe mit dem Aufgebot zur ersten der insgesamt drei Qualitätsprüfungen rechnen. Die meisten Produkte werden unangemeldet im Laden aus dem Tagessortiment abgeholt und nach bestimmten Qualitätskriterien geprüft. Anlässlich der MEFA 1991 werden die Spezialitäten schliesslich der dritten und letzten fachmännischen Prüfung unterzogen. Dabei zeichnet die Jury die besten Produkte mit einer Bronze-, Silber- oder Goldmedaille aus.

*Datum: 25. April – 1. Mai*

*Ort: Messiegelände der Züspa*

*Öffnungszeiten:*

*Donnerstag – Mittwoch 10.00 – 18.30 Uhr*

