



#geschmacksach

130-jähriges
Firmenjubiläum

WERTE ERHALTEN,
GESCHICHTE FORTFÜHREN

Tolle Events
im Jahr 2026

KLASSIKER UND NEUES

Jubilarinnen
und neue
Gesichter

VIEL FRAUENPOWER

~~~~~  
[WWW.BREITENMOSER-METZGEREI.CH](http://WWW.BREITENMOSER-METZGEREI.CH)

# 130-JÄHRIGES FIRMENJUBILÄUM

## WERTE DES FAMILIENUNTERNEHMENS ERHALTEN UND WEITERGEBEN



Mein Denken und Handeln wurden im Laufe meines Lebens von zwei aussergewöhnlichen Persönlichkeiten geprägt: meinem Lehrmeister Paul Schmid in St. Gallen sowie einem menschlichen Leuchtturm, Prof. Dr. Ernst Killius, meinem langjährigen militärischen Kommandanten im Regimentsstab.

Warum wähle ich diesen persönlichen Einstieg für meinen Beitrag zum 130-jährigen Bestehen der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG?

Weil mich zeitlebens verlässliche Persönlichkeiten begleitet haben, die vorlebten, wie Werteorientierung im Miteinander gelingen kann.



Meine Frau Heidi und ich wollten stets eine Unternehmenskultur pflegen, die es ermöglicht, mit einer gemeinsamen Haltung aller Mitarbeitenden nachhaltige Geschäftserfolge zu erzielen. Eine solche Kultur entsteht nicht von selbst. Sie ist das Ergebnis eines langen Weges, der konkrete und konsequente Schritte erfordert. In unserem Fall bedeutete dies, die Wertvorstellungen der Gründergeneration zeitgemäss zu interpretieren und in die Praxis zu übersetzen.

Uns war dabei stets bewusst, dass dieser Prozess niemals abgeschlossen sein kann. Ständige Innovation passt nicht in ein starres Gerüst, sondern verlangt Offenheit, Flexibilität und die Bereitschaft, sich weiterzuentwickeln.

Ein zentraler Bestandteil war es, gezielt in die Infrastruktur zu investieren, um den Unternehmenswert im Hinblick auf eine mögliche Nachfolge attraktiv zu halten. Gleichzeitig war es uns wichtig, den Mitarbeitenden Perspektiven für die Zukunft aufzuzeigen, immer mit dem Ziel, ein modernes Werteverständnis zu leben, das auf allen Ebenen des Familienunternehmens positive Wirkung entfaltet. Vor diesem Hintergrund ist es Heidi und mir gelungen, mit Barbara Ehrbar-Sutter eine Nachfolgerin zu finden, die die Werte unseres Familienunternehmens teilt und die Geschichte der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG verantwortungsvoll weiterschreibt. Dies erfüllt uns mit grosser Freude, nicht zuletzt, weil wir miterleben dürfen, wie die Werte der Gründergeneration lebendig bleiben und zeitgemäss umgesetzt werden.



### ZUKUNFT AUF STARKEM FUNDAMENT

Auch 2026 sind die Werte der Gründergeneration fest in der Unternehmenskultur verankert. Seit 2007 steht Barbara Ehrbar-Sutter an der Spitze der Geschäftsleitung, nachdem sie das Unternehmen von Heidi und Sepp Breitenmoser übernommen hat. Gemeinsam mit Christof Hafner sowie ihrem Sohn Roman Ehrbar, beide Mitglieder der Geschäftsleitung (Titelbild, obere Reihe von links nach rechts), führt sie den Familienbetrieb mit Weitblick in die Zukunft.

Wer tiefer in Geschichte, Traditionen und Spezialitäten eintauchen möchte, besucht das Breitenmoser Gustarium.

Dort wird das Metzgerhandwerk interaktiv erlebbar – von der Unternehmensgeschichte über regionale Produkte bis zur handwerklichen Verarbeitung. So verbindet das Unternehmen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft auf authentische Weise und damit ganz im Sinne der Gründergeneration.

## KLASSIKER UND NEUES IM



### «Fürobed-Bier» mit Bratwurst, Bürli und Bier

CHF 7 / Person

Geniessen Sie im Gustarium – je nach Wetterlage – den «Fürobed» in der Metzgerstube, auf der Grillterrasse oder auf der Gartenterrasse. Die Bratwurst kommt frisch vom Holzgrill. Jeweils von 17.00 bis 19.00 Uhr können Sie den Feierabend bei uns feiern beziehungsweise ausklingen lassen. Eine Voranmeldung ist nicht notwendig. Wer möchte, kann zuvor ein Ticket über unsere Website beziehen.

Jeweils von 17.00 bis 19.00 Uhr ohne Voranmeldung  
Inkl. Bratwurst, Bürli und 0,5 l offenem Bier



### BratwurstkulTour Von der Ostschweiz bis nach Ostdeutschland

€ 550 / Person

Die 4-tägige Tour führt von Appenzell Steinegg über Rittersbach, Nürnberg und Coburg nach Mühlhausen ins Deutsche Bratwurstmuseum. Lernen Sie in diesen Regionen die berühmten Traditionswürste kennen, übernachten Sie in speziellen Unterkünften und erfahren Sie mehr über die regionalen Kulturschätze. Herzhafte Kulinarik bleibt dabei natürlich nicht auf der Strecke! Sie lernen, wie die legendären Bratwürste hergestellt werden, helfen mit und geniessen diese mit Liebe und in Handarbeit gefertigten Würste. Dieses spezielle Erlebnis buchen Sie über [buchung@bratwurstkulTour.eu](mailto:buchung@bratwurstkulTour.eu) oder über die Website [www.bratwurstkulTour.eu](http://www.bratwurstkulTour.eu). Die BratwurstkulTour kann für Individualreisende oder Gruppen auch an einem beliebigen Wunschtermin starten.

26. März und 25. Juni, jeweils um 11.00 Uhr im Breitenmoser Gustarium, gestartet wird mit einem Grillseminar «Schmid St.Galler OLMA-Bratwurst wursten»  
Weitere Daten und Infos finden Sie auf [www.bratwurstkulTour.eu](http://www.bratwurstkulTour.eu)



### Grill-Woche «Feuer und Flamme» und Grill-Tage «Feuer und Flamme»

CHF 140 / Person

Lassen Sie sich von saftig zubereiteten Fleischstücken, hausgemachten Würsten und köstlichen Beilagen vom Holz-, Kohle- und Gasgrill begeistern. Bruno Inauen, unser erfahrener Fleischsommelier, führt Sie genussvoll durch das Grillseminar. Erfahren Sie Tipps und Tricks rund ums Grillieren, die Sie einen grossen Schritt näher zum echten Grill-experten bringen. Wer möchte, kann beim Zubereiten aktiv mit anpacken oder die Zeit in entspannter Atmosphäre geniessen.

Sie wählen einen der Termine während der Grill-Woche bzw. den Grill-Tagen aus und buchen direkt über unsere Website  
Inkl. Seminar, Essen und alkoholfreier Getränke



### Genuss-Tavolata

CHF 78 / Person

Wie der Name schon sagt, steht das gemeinsame kulinarische Genusserlebnis im Mittelpunkt: Sie reservieren Plätze an grossen Gemeinschaftstischen und geniessen in geselliger Runde feine Spezialitäten von der Tischmitte, frisch zubereitet vom Grill und aus der Küche. Jede und jeder greift zu, probiert, teilt und entdeckt neue Köstlichkeiten.

4. September 2026, 18.00 bis 22.00 Uhr



### Mafia-Dinner

«Was nicht passt, wird passend gemacht – Mord am Bau» CHF 128 / Person

Zu Gast beim Paten und der Familia: Natürlich ist es wieder ein Trauerfall, wenn die Cosa Nostra zusammenkommt. Denn hier ist Morden noch Familiensache! Der Don ist tot, und das ist gefährlich im Baugeschäft – der Branche der Rizzos. Wer folgt auf den Paten? Wer soll die Führung des Clans übernehmen? Es erwartet Sie ein kriminell spannender Abend!

19. November 2026, 18.00 bis 22.15 Uhr  
Inkl. Willkommens-Apéro, 3-Gang-Menü und spannender Unterhaltung



Alle Anlässe  
im Überblick



## JAHRE VOLLER ENGAGEMENT

Wir gratulieren Meksida herzlich zum 20-jährigen und Marlis zum 25-jährigen Dienstjubiläum! Ein grosses Dankeschön für eure wertvolle Mitarbeit, die langjährige Treue und euer grosses Engagement.



Marlis, sag mal:  
Wandern auf blau-weisser oder rot-weisser Route?  
Curry-Geschnetzeltes oder Chili con Carne?  
Biografien oder Romane?

Meksida, sag mal:  
Rosen oder Orchideen?  
Süßli fertigen oder Spiessli spiesseln?  
Krimi oder romantischer Film?





# Eventkalender

MÄRZ BIS AUGUST

|                |                   |                                                                 |
|----------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 4. März 2026   | 14.00 – 15.30 Uhr | Genuss-Degustation<br>(und jeden Mittwochnachmittag übers Jahr) |
| 11. März 2026  | 18.00 – 22.00 Uhr | Modeschau im Gustarium –<br>das Modehaus Goldener im Gustarium  |
| 25. März 2026  | 18.00 – 20.30 Uhr | Wurstseminar «Siedwurst wursten»                                |
| 26. März 2026  | 11.00 Uhr         | BratwurstkulTour                                                |
| 26. März 2026  | 17.00 – 19.00 Uhr | Fürobet-Bier (ohne Verlängerung)                                |
| 14. April 2026 | 18.00 – 20.30 Uhr | Wurstseminar<br>«Schmid St. Galler OLMA-Bratwurst wursten»      |
| 18. April 2026 | 18.00 – 22.00 Uhr | Kleiner-Grill-Lehrgang                                          |
| 30. April 2026 | 17.00 – 19.00 Uhr | Fürobet-Bier (ohne Verlängerung)                                |
| 04. Mai 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                                 |
| 05. Mai 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                                 |
| 06. Mai 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Kleiner Grill-Lehrgang                                          |
| 07. Mai 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                                 |
| 08. Mai 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                                 |
| 09. Mai 2026   | 11.00 – 15.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                                 |
| 09. Mai 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                                 |
| 28. Mai 2026   | 18.00 – 20.30 Uhr | Wurstseminar<br>«Schmid St. Galler OLMA-Bratwurst wursten»      |
| 28. Mai 2026   | 17.00 – 19.00 Uhr | Fürobet-Bier, ohne Verlängerung                                 |

Früh buchen  
lohnt sich!

EVENT-KALENDER



|                 |                   |                                                            |
|-----------------|-------------------|------------------------------------------------------------|
| 12. Juni 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                            |
| 13. Juni 2026   | 11.00 – 15.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                            |
| 13. Juni 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer und Flamme»                            |
| 25. Juni 2026   | 11.00 Uhr         | BratwurstkulTour                                           |
| 25. Juni 2026   | 17.00 – 19.00 Uhr | Fürobet-Bier (ohne Verlängerung)                           |
| 20. August 2026 | 18.00 – 20.30 Uhr | Wurstseminar<br>«Schmid St. Galler OLMA-Bratwurst wursten» |
| 27. August 2026 | 17.00 – 19.00 Uhr | Fürobet-Bier (ohne Verlängerung)                           |
| 31. August 2026 | 18.00 – 20.30 Uhr | Wurstseminar «Siedwurst wursten»                           |

## Dürfen wir vorstellen?

MIRIAME BRÜLISAUER  
Verantwortliche Catering, Events und Messen

Wir freuen uns sehr, Miriame Brülisauer in unserem Team zu begrüßen. Seit Januar sorgt sie mit viel Engagement und Organisationstalent dafür, dass unsere Catering-Angebote perfekt auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden abgestimmt sind. Ob Firmenanlass, Messeauftritt oder private Feier – Miriame plant unsere Einsätze mit grosser Sorgfalt und ist auch bei der Umsetzung persönlich mit dabei. Mit ihrem Gespür für Details und Qualität stellt sie sicher, dass jeder Anlass reibungslos verläuft und in bester Erinnerung bleibt.

Planen auch Sie einen Event? Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Catering-Angebot inspirieren und entdecken Sie die Möglichkeiten auf unserer Website. Wir freuen uns, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu einem besonderen Erlebnis zu machen!

CATERING-ANGEBOT



ANDREA SUTTER  
Verantwortliche Verkauf Steinegg

Wer unter der Nummer 071 788 09 80 bei Breitenmoser anruft, hört seit Ende Januar die sympathische Stimme von Andrea Sutter. Sie verstärkt das Team «Verkauf Steinegg» und freut sich auf die vielseitigen Tätigkeiten.

Spätestens ab 1. April übernimmt Andrea Sutter die Verantwortung für den Verkauf Steinegg. Wir freuen uns, mit ihr eine engagierte und kompetente Ansprechpartnerin für unsere Kundinnen und Kunden gewonnen zu haben. Mit ihrer vielseitigen Erfahrung, ihrem Fachwissen und ihrer Freude am Kundenkontakt ist sie im anspruchsvollen Verkaufsumfeld genau in ihrem Metier.

