

#geschmacksach

Ragout

oder

Ragú

**Breitenmoser
GenussEcke**

ERFOLGREICHES
KONZEPT

**Jubiläen
SPAR Frisch-
markt und
Breitenmoser**

GRUND ZUM FEIERN

**Special Events
und Kurse**

VIELFALT IM GUSTARIUM

DIE BREITENMOSER GENUSSECKE

GENUSS (FAST) RUND UM DIE UHR

Die Breitenmoser GenussEcke öffnete am 1. Mai 2025 ihre Türen und bereichert die Hauptgasse in Appenzell mit einer vielfältigen Auswahl an hauseigenen Spezialitäten der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG. Neben feinsten Wurst- und Fleischwaren erwarten die Besucherinnen und Besucher eine erlesene Auswahl an Delikatessen, Geschenkvariationen und eine gut bestückte Käsetheke. Frischfleisch gibt es abgepackt in der Kühltheke der Selbstbedienung.



Ein besonderes Highlight ist das innovative 16/7-Konzept: Kundinnen und Kunden können nicht nur während der bedienten Öffnungszeiten einkaufen, sondern auch ausserhalb der regulären Zeiten per Self-Check-out bezahlen.

Bewährte Breitenmoser-Klassiker und innovative Produkte können in entspannter Atmosphäre verkostet werden. Und wer fachkundige Beratung wünscht, kann sich während der bedienten Öffnungszeiten auf die Expertise der Breitenmoser-Fachleute verlassen. Mit diesem neuen Ladenkonzept vereint Breitenmoser Tradition mit Moderne und lädt alle Feinschmeckerinnen und Feinschmecker ein, Appenzell auf eine neue Art zu entdecken.

Öffnungszeiten bedient

Montag	13.30–18.00 Uhr
Dienstag–Freitag	09.00–12.00 Uhr 13.30–18.00 Uhr
Samstag	09.00–16.00 Uhr
Sonntag	13.00–17.00 Uhr

Öffnungszeiten mit Self-Check-out

(ausserhalb der bedienten Öffnungszeiten)
Montag–Sonntag 06.00–22.00 Uhr

GenussEcke

Hauptgasse 13, 9050 Appenzell
genussecke@breitenmoser-metzgerei.ch
Telefon +41 71 788 09 70



JAHRE VOLLER ENGAGEMENT

Wir gratulieren Bruno herzlich zum 25-jährigen, Kevin zum 20-jährigen und Sonja zum 10-jährigen Dienstjubiläum! Ein grosses Dankeschön für eure wertvolle Mitarbeit, die langjährige Treue und euer grosses Engagement.



Bruno, sag mal:
Wandern oder Baden?
Filet oder **Special Cut**?
Brändi **Dog** oder Uno?



Kevin, sag mal:
Angus-Rind oder Limousin-Rind?
Kohle- oder **Holzgrill**?
Langschläfer oder **Frühaufsteher**?



Sonja, sag mal:
Schwingfest oder **Landsgemeinde**?
See oder Berge?
Velo oder Wandern?

Dürfen wir vorstellen?

LEITUNG GUSTARIUM



ANDREA GEMPERLI Leitung Gustarium

Andrea absolvierte ihre Ausbildung in einem Herrenfachgeschäft und sammelte anschliessend weitere Erfahrungen im Verkauf, im Aussendienst und als Filialleiterin. Nach einer Saison am Seealpsee arbeitete sie zuletzt im Eventbereich bei der Sántis-Schwebebahn AG. Im März 2025 übernahm sie die Leitung des Breitenmoser Gustarium. Andrea liebt es, die Gäste bei der Planung ihres Anlasses von der ersten Idee bis zur Umsetzung vor Ort zu beraten und persönlich zu begleiten.



DANIELA IMPER Stellvertretende Leitung Gustarium

Nach ihrer Ausbildung im Service und in der Küche übernahm Daniela mit 23 Jahren die Leitung des «Hotel & Restaurant Anker» in Teufen. Dort lernte sie ihren heutigen Ehemann kennen und gründete mit ihm eine Familie. Nach der Babypause 2021 stieg sie bei der Metzgerei Breitenmoser im Teilzeitpensum ein. Seit der Eröffnung des Breitenmoser Gustarium im Mai 2023 unterstützt sie das Gustarium-Team. Ihre Leidenschaft gilt dem guten Essen, der Kreation neuer Menüs und allem, was mit Planung und Organisation zu tun hat.

ENGAGEMENT FÜR DIE AUSBILDUNG

Die Stiftung TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) ist ein nationales Unterstützungssystem, das die Attraktivität der gewerblichen Berufe stärkt. Die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG darf diese wertvolle Zertifizierung mit Stolz nach aussen tragen.



Diese Auszeichnung unterstreicht das Engagement des Unternehmens, Jugendliche in den Berufen Fleischfachmann/-frau EFZ Verarbeitung und Fleischfachmann/-frau EFZ Feinkost & Veredelung auf höchstem Niveau auszubilden.

ERNEUTE ZERTIFIZIERUNG

FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) ist ein international anerkanntes Zertifizierungssystem für Lebensmittelsicherheit und bietet einen umfassenden Ansatz, um die Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Lieferkette zu gewährleisten.

Die Zertifizierung der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG ist jeweils drei Jahre gültig und unterliegt einem jährlichen Überwachungsaudit. Für uns als Lieferant der Migros ist diese Zertifizierung wichtig und notwendig.



**20%
Rabatt**
10.-12. November



Feiern Sie mit uns!

30 Jahre SPAR Frischmarkt | 25 Jahre Breitenmoser im SPAR Appenzell

Die Jubiläumsfreude geht weiter!

Feiern Sie mit uns den zweiten und dritten Teil unserer Jubiläumsreihe:

Profitieren Sie von Montag, 10. November, bis Mittwoch, 12. November 2025, von 20 % Rabatt im SPAR Frischmarkt und bei Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten, Unteres Ziel, Appenzell. Krönender Abschluss ist der grosse Kundenanlass im Breitenmoser Gustarium am Mittwoch, 3. Dezember 2025 – ein genussvoller Abend mit Überraschungen.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen weiterzufeiern!



APPENZELL



WILLKOMMEN IM UMGESTALTETEN GENUSSLADEN

Entdecken, probieren, verweilen

Unser Genussladen erstrahlt in frischem Glanz und lädt Sie ein zum genüsslichen Stöbern und Entdecken.

Eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an **süssen Versuchungen, würzigen Delikatessen und stilvollen Geschenkideen** – und natürlich auch die **feinen Spezialitäten aus dem Hause Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten** – warten auf Sie. Einige Produkte können Sie direkt vor Ort probieren und mit allen Sinnen geniessen.

Das Breitenmoser Gustarium – unser Ort für Genuss, Begegnung und Inspiration

Verbinden Sie Ihr Einkaufserlebnis mit einem Besuch der unterhaltsamen Ausstellung in unserem kleinen Appenzellerhaus – dem Haus im Haus.

Ein kurzer Rundgang bringt Ihnen Appenzeller Traditionen, die Geschichte des Unternehmens und die Spezialitäten von Breitenmoser näher. Während der Öffnungszeiten sind Sie herzlich eingeladen, in der Metzgerstube oder auf der Grillterrasse die Seele baumeln zu lassen und neue Energie zu tanken. Mit einem frisch aufgeschnittenen Vesper-Plättli von der Berkel und einem feinen Getränk sind genussvolle Momente garantiert.

GRILLSEMINARE UND MEHR

Grillseminar «Grill mal Wild» CHF 160/Person

Wildspezialitäten, die überraschen und überzeugen, inklusive Getränke, jeweils 18.00 bis 22.00 Uhr

Dienstag, 16. September 2025

Freitag, 26. September 2025

Grillseminar «Feuer & Eis» CHF 160/Person

Feuerspektakel während der kalten Jahreszeit mit echten Highlights, inklusive Getränke, jeweils 18.00 bis 22.00 Uhr

Dienstag, 4. November 2025

Donnerstag, 13. November 2025

Gruppenanlässe

Sind Sie als Gruppe an den Kursen «Siedwurst wursten», «Schmid St. Galler OLMA-Bratwurst wursten» oder einem kleinen Grill-Lehrgang interessiert? Besprechen Sie Ihre Wünsche und die Details mit uns!



Platten legen und gestalten CHF 65/Person

Lernen Sie, Wurst- und Käseplatten ansprechend zu gestalten, exklusive Getränke, jeweils 18.00 bis 20.45 Uhr

Donnerstag, 25. September 2025

Dienstag, 2. Dezember 2025

jetzt
anfragen



weitere
Anlässe



SPECIAL EVENTS UND KURSE

Öffentliche Genuss-Degustation

CHF 12/Person

Erleben Sie während rund 90 Minuten alles über die Welt der Appenzeller Spezialitäten, **persönlich begleitet von der Breitenmoser-Geschäftsleitung**. Erfahren Sie Spannendes über die Herstellung und die Zutaten der Traditionsprodukte. Erlangen Sie Einblicke in die Geschichte des Unternehmens und erweitern Sie Ihr Wissen über das Fleischereihandwerk. Sie fragen – wir antworten.

Und natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz: **Mit Blick auf den Alpstein servieren wir Ihnen ein feines Vesper-Plättli mit Getränk.**

■ Jeden Mittwoch von 14.00 bis 15.30 Uhr, ohne Voranmeldung

Erlebnis-Metzgete à discrétion

CHF 85/Person, ohne Getränke

Geniessen Sie unsere herzhaften Metzgete-Spezialitäten à discrétion, begleitet von musikalischer Unterhaltung mit dem «Mulde-schuppel» aus Teufen.

In der «Werkerei» zeigen unsere Experten **live, wie die beliebten Schweinsbratwürstli von Hand gefertigt werden**. Direkt am Holzfeuer gegrillt, entfalten sie ihr unverwechselbares Röstaroma.

■ Freitag, 3. Oktober 2025, 18.00 bis ca. 22.00 Uhr

■ Samstag, 4. Oktober 2025, 18.00 bis ca. 22.00 Uhr



Modeschau und Apéro riche

CHF 60/Person, ohne Getränke

Freuen Sie sich auf einen Abend voller kulinarischer Highlights und stilvoller Modetrends: **Die Modeschau von «Goldener – das Modehaus in Appenzell» wird begleitet von einem Apéro riche in entspannter Wohlfühlatmosphäre** – perfekt für alle Modebegeisterten, inklusive Willkommensgetränk.

■ Mittwoch, 29. Oktober 2025, 18.00 bis 23.00 Uhr

✦ Die nächste Modeschau zum Thema Frühling findet am **Mittwoch, 11. März 2026**, statt.

Mafia-Krimi-Dinner mit 3-Gang-Menü

CHF 128/Person, ohne Getränke

«Jetzt ist eh alles wurst!» – so lautet der Titel des Dinner-Theaters von DINNEREVENTS.CH by Florian Rexer. **Lassen Sie sich bei einem feinen 3-Gang-Menü in die unterhaltsame Welt eines Krimis entführen, inklusive Willkommensgetränk.**

■ Mittwoch, 19. November 2025

✦ Das rund vierstündige Event können Sie am ausgeschriebenen Datum besuchen – oder als Gruppe ab 40 Personen an einem Wunschtermin buchen.



WEIHNACHTSESSEN 2025

Unser engagiertes Gustarium-Team sorgt mit viel Herzblut dafür, dass Ihr Anlass nicht nur kulinarisch überzeugt, sondern unvergesslich bleibt. Die Auswahl an Speisen und Getränken stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen individuell zusammen.

Weihnachtessen mit Team-Event

Möchten Sie Ihrem Team etwas Besonderes bieten? **Ohne Zusatzkosten können Sie den Abend mit einem Besuch unserer interaktiven Ausstellung «Rund um den Genuss» oder einem Bummel durch den Genussladen abrunden.** Oder Sie kombinieren Ihr Weihnachtessen mit einem Team-Erlebnis:
– Wurst- oder Grillseminar
– Mafia-Krimi-Dinner
– Grill-Lehrgang

Früh buchen lohnt sich!

Die ersten 10 Firmen, die ihr Weihnachtessen für 20 oder mehr Personen bei uns reservieren, dürfen sich auf ein Dankeschön freuen: Anfang 2026 überraschen wir das Team, das bei uns gefeiert hat, mit einem persönlich überbrachten Znüni.