



#geschmacksach



130-jähriges Firmenjubiläum

FRÜHZEITIGE NACHFOLGE-
LÖSUNGEN ANSTREBEN

Events für Unternehmen und privat

HERBST UND WINTER
IM GUSTARIUM

Langjährige und neue Mitarbeitende

FRISCHES BLUT
TRIFFT AUF PRÄGERIN
DER FIRMENKULTUR

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

# 130-JÄHRIGES FIRMENJUBILÄUM

## NACHWUCHSPLANUNG SICHERSTELLEN UND DIE ERFOLGSGESCHICHTE WEITERFÜHREN



### Mit Weitblick, Verantwortung und Leidenschaft gestalten wir die Zukunft unseres Unternehmens.

Roman Ehrbar, Mitglied der Geschäftsleitung

#### BETRIEBLICHE GESUNDHEIT ALS ERFOLGSFAKTOR



Neben den Projekten, mit denen wir unser Unternehmen für die Zukunft weiterentwickeln, liegt mir das Betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) besonders am Herzen. Motivierte und gesunde Mitarbeitende bilden die Grundlage für unseren langfristigen Erfolg und prägen zugleich unsere Unternehmenskultur.

Mit gezielten Massnahmen fördern wir das Wohlbefinden unseres Teams, stärken die Zufriedenheit und schaffen ein Arbeitsumfeld, in dem sich Menschen entwickeln können. Davon profitieren sowohl unsere Mitarbeitenden als auch unser Unternehmen.

Ein wichtiger Bestandteil sind dabei unsere Mitarbeiterbefragungen, die wir alle zwei Jahre durchführen. Sie helfen uns, Bedürfnisse frühzeitig zu erkennen und die Zufriedenheit transparent zu messen. Die gewonnenen Erkenntnisse nutzen wir, um gezielte Verbesserungen sowie passende Schulungs- und Coachingangebote umzusetzen.

Barbara Ehrbar, Führung der Geschäftsleitung / Inhaberin

#### NACHFOLGEPLANUNG FRÜHZEITIG EINLEITEN



In den vergangenen Jahren habe ich immer wieder erlebt, dass selbst erfolgreiche Unternehmen schliessen mussten, weil die Nachfolge nicht rechtzeitig geregelt wurde.

Genau deshalb liegen mir die Themen Nachfolgeplanung und kontinuierliche Weiterentwicklung besonders am Herzen.

Mit der frühzeitigen Einbindung von Christof Hafner sowie meinem Sohn Roman habe ich bewusst die Weichen für die Zukunft gestellt. Gleichzeitig investiere ich gezielt in die Förderung unserer Mitarbeitenden – sei es durch die Unterstützung bei Weiterbildungen oder durch mein persönliches Engagement in der Ausbildung.

Es erfüllt mich mit Stolz, dass wir unsere Lehrstellen jedes Jahr erfolgreich besetzen können, insbesondere in den Berufen Fleischfachmann/-frau EFZ mit den Schwerpunkten Feinkost & Veredelung sowie Verarbeitung. Ebenso schätze ich mich glücklich, auf ein Team von langjährigen, hochqualifizierten und engagierten Fachexpertinnen und Fachexperten zählen zu dürfen.

Für mich steht fest: Der nachhaltige Erfolg eines Unternehmens basiert auf gut ausgebildeten, motivierten Mitarbeitenden und einer vorausschauenden Planung. So schaffen wir die Grundlage, um künftigen Generationen ein starkes und erfolgreiches Unternehmen zu übergeben.

Christof Hafner, Mitglied der Geschäftsleitung

#### KEINE KOMPROMISSE BEI DER QUALITÄT



Die Themen rund ums Fleisch sind für mich Berufung und Leidenschaft zugleich. Deshalb liegen meine Hauptverantwortlichkeiten auf Einkauf, Verkauf und Qualitätssicherung.

Als Fleischexperte in der Geschäftsleitung ist mir zudem die enge Zusammenarbeit mit der Produktion ein zentrales Anliegen. Der regelmässige Dialog mit den Abteilungsleitern im Betrieb sowie die gemeinsame Entwicklung neuer Produkte tragen wesentlich dazu bei, unsere hohen Qualitätsstandards zu sichern und stetig weiterzuentwickeln. Trotz des hohen Anteils an handwerklichen Tätigkeiten haben die Evaluation neuer Maschinen sowie die kontinuierliche Optimierung von Prozessen für mich einen hohen Stellenwert.

Eine erfolgreiche Nachfolgeplanung bedeutet für mich, bewährtes Handwerk, Innovationskraft und unsere Unternehmenskultur langfristig zu erhalten und Verantwortung sinnvoll zu verteilen. «Qualität ohne Kompromisse» heisst, niemals auf Kosten der Qualität zu sparen – von der Auswahl unserer Partner und Lieferanten bis zur Verarbeitung der Rohstoffe. Bewährte Rezepturen, das Beobachten von Markttrends und die stetige Weiterentwicklung unseres Angebots sind dabei zentrale Erfolgsfaktoren.

## VORAUSSCHAU: NEUES IM JAHR 2027



Breitenmoser  
**GUSTARIUM**



#### Fasnachts-Hit

An grossen Gemeinschaftstischen geniessen Sie in gemütlicher Atmosphäre unseren Faschnachts-Spiess und feine Hamburger vom Grill.

Nutzen Sie auch unser Take-away-Angebot. Mehr dazu finden Sie auf unserer Website [gustarium.ch](http://gustarium.ch).

➤ 22. Januar bis 5. Februar täglich (ohne Sonntage, 24. und 31. Januar 2027)  
ab 18.00 Uhr, warme Küche bis 21.00 Uhr. Geöffnet bis 23.30 Uhr



#### Comedy Wine & Dine mit dem Alcomedian

CHF 165 / Person

Der Alcomedian, selbsternannter Berufsalkoholiker mit Auszeichnung, serviert flüssige Antworten auf knallharte Fragen. Mit einer köstlichen Mischung aus Weinwissen und spritzigen Pointen geht er einem der letzten ungeklärten Rätsel des Universums nach: Was ist ein guter Wein?

Zwischen Aromen, Wein-Apps und erhobem kleinen Finger nimmt er die Weinwelt humorvoll unter die Lupe. Im grossen Finale trifft der Hohepriester des Alkohols schliesslich auf seinen Todfeind: den Zapfenwein.

➤ 12. März, 18.00 – 22.30 Uhr

★ Inklusive Comedy, 4-Gang-Menü und Getränke



#### Degustation – Weinmanufaktur Metzger

CHF 42 / Person

Passender könnte der Name kaum sein: Das «Weingut Uli Metzger» steht für charakterstarke Weine mit Persönlichkeit. Mitten im Herzen der Pfalz, im idyllischen Asselheim gelegen, verbindet die Weinmanufaktur Tradition und Innovation auf höchstem Niveau. Im Jahr 2026 wurde das Weingut vom renommierten Magazin VINUM als «Weingut des Jahres» ausgezeichnet. Begeben Sie sich auf eine genussvolle Weinreise, begleitet von feinsten Appenzeller Fleischspezialitäten.

➤ 8. April, 18.00 – 20.30 Uhr

★ Wein-Degustation inklusive Breitenmoser Plättli und Wasser



#### Öffentliches Grill-Bufferet

CHF 72 / Person

Beim Grill-Bufferet schlemmen Sie nach Herzenslust. Starten Sie mit einem reichhaltigen Salatbufferet, probieren Sie die vielfältigen Speisen vom Grill und runden Sie das Ganze mit süssen Köstlichkeiten ab. Holen Sie sich Ihren Grill-Tipp bei unserem Grillmeister oder geniessen Sie eine lockere Unterhaltung mit Freunden des Grillierens.

➤ 15. April, 18.00 – 21.00 Uhr

16. September, 18.00 – 21.00 Uhr

★ Im Preis enthalten: Grill-Bufferet



#### Bier-Degustation mit der Brauerei Locher

CHF 36 / Person

Entdecken Sie die faszinierende Biervielfalt der Brauerei Locher. Ob hell oder dunkel, obergärig oder untergärig, klassisch oder mit feiner Zitrusnote – jedes Bier begeistert mit seinem unverwechselbaren Charakter. Dazu wird ein liebevoll zusammengestelltes Breitenmoser Plättli mit erlesenen Appenzeller Spezialitäten serviert. Freuen Sie sich auf einen Abend voller Genuss und authentischer Geschmackserlebnisse.

➤ 17. Juni 2027, 18.00 – 20.30 Uhr

★ Inklusive Bier-Degustation und Breitenmoser Plättli



#### Tatort-Dinner

CHF 128 / Person

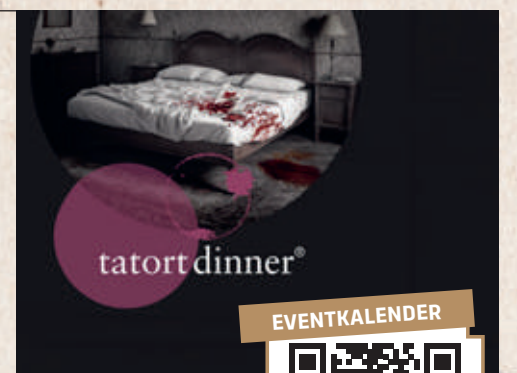
Mord in der Hochzeitsnacht – niemand rechnet mit Mama. «Tatort-Dinner» verbindet Genuss und Spannung, Essen und Show, gemütliches Zusammensein und gemeinsames Mitfeiern beim Krimi.

➤ 18. November, Einlass 17.30 Uhr,

Aperitif 18.00 – 18.30 Uhr,

Show/Essen 18.30 – 22.00 Uhr

★ Inklusive Willkommens-Apéro, 3-Gang-Menü und spannender Unterhaltung



Alle Anlässe  
im Überblick



## Weihnachtsfeiern IM GUSTARIUM 26/27

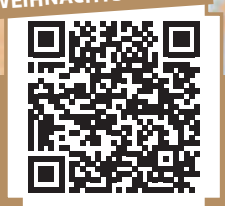
Machen Sie Ihre Weihnachtsfeier zu einem ganz besonderen Erlebnis. Im Breitenmoser Gustarium erwarten Sie stimmungsvolle Wohlfühlatmosphäre und feinste Kulinarik. Stellen Sie Ihr individuelles Wunschmenü aus unserer Menükarte zusammen oder entscheiden Sie sich für unser mehrgängiges Weihnachtsmenü. Gerne gestalten wir Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen. Suchen Sie noch ein passendes Rahmenprogramm?

Sprechen Sie uns an – wir zeigen Ihnen gerne die verschiedenen Möglichkeiten auf.

Sie sind noch unschlüssig, was Sie Ihren Mitarbeitenden oder Geschäftspartnern zu Weihnachten schenken? Mit unseren Event-Gutscheinen, Vouchern für genussvolle Momente von Breitenmoser sowie unseren vielfältigen Geschenkkörben finden Sie garantiert das Passende.



WEIHNACHTSANLASS





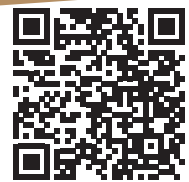
# Eventkalender

SEPTEMBER BIS NOVEMBER

|                    |                   |                                                                                     |
|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 02. September 2026 | 14.00 – 15.30 Uhr | Genuss-Degustation<br>(und jeden Mittwochnachmittag ausser<br>23. und 30. Dezember) |
| 04. September 2026 | 18.00 – 22.00 Uhr | Genuss-Tavolata                                                                     |
| 16. September 2026 | 18.00 – 20.30 Uhr | Wurstseminar «Siedwurst-wursten»                                                    |
| 24. September 2026 | 17.00 – 19.00 Uhr | Fürobet-Bier                                                                        |
| 25. September 2026 | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Gill mal Wild»                                                        |
| 02. Oktober 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Erlebnis-«Metzgete»                                                                 |
| 03. Oktober 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Erlebnis-«Metzgete»                                                                 |
| 07. Oktober 2026   | 18.00 – 20.30 Uhr | Wurstseminar «Schmid St. Galler OLMA-<br>Bratwurst-wursten»                         |
| 28. Oktober 2026   | 18.00 – 22.00 Uhr | Modeschau im Gustarium – das Modehaus<br>Goldener im Gustarium                      |
| 29. Oktober 2026   | 17.00 – 19.00 Uhr | Fürobet-Bier                                                                        |
| 03. November 2026  | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer & Eis»                                                          |
| 17. November 2026  | 18.00 – 20.30 Uhr | Wurstseminar «Siedwurst-wursten»                                                    |
| 19. November 2026  | 18.00 – 22.15 Uhr | Mafia-Dinner – was nicht passt, wird passend<br>gemacht – Mord am Bau               |
| 26. November 2026  | 18.00 – 22.00 Uhr | Grillseminar «Feuer & Eis»                                                          |
| 26. November 2026  | 17.00 – 19.00 Uhr | Fürobet-Bier                                                                        |

Früh buchen  
lohnt sich!

EVENTKALENDER



## Dürfen wir vorstellen?



### GENNARO PALERMO Leiter der Gustarium-Küche

Seit Februar bereichert Gennaro Palermo als kreativer Leiter der Gustarium-Küche unser Team. Mit viel Leidenschaft und Können kreiert er kulinarische Köstlichkeiten für Gastro-Events im Gustarium und bereitet vielfältige Catering-Angebote für die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG zu. In Steinegg entstehen zudem zahlreiche hausgemachte Spezialitäten, die anschliessend in den Fachgeschäften angeboten werden. Auch die Mittagsmenüs für das Gnosshöttli sowie für Firmen und Mitarbeitende werden von Gennaro frisch zubereitet.

Vor seinem Wechsel ins Gustarium-Team sammelte er während 15 Jahren Erfahrung unter demselben Patron. In dieser Zeit war er in unterschiedlichsten Gastronomiebetrieben tätig – vom Gourmetrestaurant über einen privaten Golfclub bis hin zum traditionellen Dorfbeizli. Diese vielseitigen Stationen prägen heute seine kreative und authentische Küche.

## SIE PRÄGEN UNSERE FIRMENKULTUR MIT

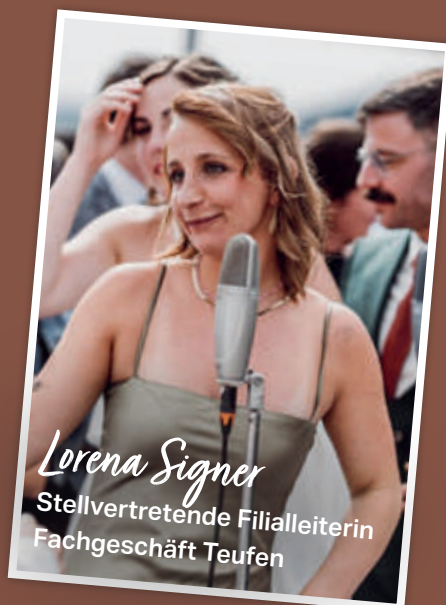
### Jubilarin – 10 Jahre Engagement

Lorena, sag mal:

**Singen** oder Instrument?

Altmodisch oder **lässig**?

**Bier** oder Schnaps?



Lorena Signer

Stellvertretende Filialleiterin  
Fachgeschäft Teufen



## UNSER ADVENTS- BÜCHLEIN

Ab Mitte November erhalten Sie unser liebevoll gestaltetes Adventsbüchlein. Freuen Sie sich auf 24 Überraschungen, attraktive Aktionen und kleine Geschenke, die Ihnen die Vorweihnachtszeit vom 1.–24. Dezember versüssen.

Erhältlich in unseren Fachgeschäften, in der GenussEcke, im SPAR Frischmarkt Appenzell, im Anker Hotel und Restaurant in Teufen sowie im Breitenmoser Gustarium. Solange Vorrat reicht.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine zauberhafte Adventszeit!