

# à point

Das Kundenmagazin der Ernst Sutter AG | 2022

GESPRÄCH

## Mit sorgfältiger Handarbeit

und Hilfe der Natur.

Seite 04

NACHHALTIGKEIT

## Weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen

für mehr Nachhaltigkeit.

Seite 06

EINBLICK

## 70 Prozent weniger

## Arbeitsunfälle

dank Sicherheitskonzept.

Seite 08



## Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Aktuell sehen wir uns mit einer Energiekrise konfrontiert. Der Krieg in der Ukraine führt zu verstärkten Wechselwirkungen auf dem internationalen Energie- und Rohstoffmarkt; Störungen in den Lieferketten nehmen zu, was enorme Preissteigerungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zur Folge hat. Die drohende Energiemangellage stellt uns alle vor grosse Herausforderungen. Der Krisenstab der Ernst Sutter AG bereitet sich intensiv darauf vor und entwickelt Energienotfallprogramme, um im Ernstfall die Lieferbereitschaft so weit wie möglich aufrechterhalten zu können.

Massnahmen zur Einsparung von Energie und zur Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen setzen wir seit Jahren kontinuierlich im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie um. So haben wir unter anderem den CO<sub>2</sub>-Ausstoss pro Tonne in unserer Produktion um mehr als die Hälfte reduziert. Das Ziel einer jährlichen Steigerung der Energieeffizienz bis zum Jahr 2022 haben wir bereits vorzeitig erreicht. Weitere Anstrengungen werden nötig sein.

Wir sind sicher, gemeinsam mit Ihnen auch diese neuen Herausforderungen zu meistern. In der Vergangenheit haben Sie bewiesen, dass mit enger gegenseitiger Abstimmung vieles möglich ist. Für diese verlässliche und wertvolle Zusammenarbeit danke ich Ihnen und Ihren Mitarbeitenden herzlich. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen erholsame, besinnliche Festtage und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr.

Mit den besten Grüßen

Reto Sutter

Vorsitzender der Geschäftsleitung

## INHALT

- 03 Wasser ist nicht gleich Wasser
- 04 Mit sorgfältiger Handarbeit und Hilfe der Natur
- 06 Weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen für mehr Nachhaltigkeit
- 07 Spiel, Satz, Suttero
- 08 70 Prozent weniger Arbeitsunfälle dank Sicherheitskonzept
- 10 Genuss-Tipp: Studi's Weihnachtsbraten
- 11 Kurz und bündig
- 12 Mein Lieblingsprodukt

---

### Impressum:

Herausgeber: Ernst Sutter AG, Schlachthofstrasse 20, CH-9200 Gossau, ernstsutter.ch, info@ernstsutter.ch  
Redaktionsleitung: Anja Koletzki | Konzept und Gestaltung: Agentur Frontal AG, CH-6130 Willisau  
Druck: Appenzeller Druckerei AG, CH-9100 Herisau  
Übersetzung: korrektor24 GmbH, CH-9445 Rebstein  
Erscheinungsweise: einmal jährlich in D/F  
Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung.



gedruckt in der  
**schweiz**

## NACHHALTIGKEIT

# Wasser ist nicht gleich Wasser.

Vielfach heisst es, zur Produktion von einem Kilo Rindfleisch würden 15 000 Liter Wasser benötigt. Diese Zahl fusst jedoch auf einer falschen Interpretation des «Water Footprint».

Der «Water Footprint» berücksichtigt nicht nur die direkte Wassernutzung eines Verbrauchers oder Erzeugers, sondern auch den indirekten Wasserverbrauch. Es werden drei Arten von Wasser unterschieden:

- ① **Blaues Wasser** Quell-/Grundwasser, welches zur Tränke der Tiere und zur Bewässerung von Feldern genutzt wird. Es wird dem Kreislauf entnommen und steht anderweitig nicht mehr zur Verfügung.
- ② **Graues Wasser** Brauchwasser in den Produktions- und Verarbeitungsbetrieben, welches ebenfalls dem Kreislauf entnommen wird.
- ③ **Grünes Wasser** Niederschlag, welcher im Kreislauf verbleibt.

Nur die Wassernutzung zur Tränke und zur Bewässerung ① sowie der Wasserverbrauch in den Produktions- und Verarbeitungsbetrieben ② stehen damit in direkter Konkurrenz zum menschlichen Trinkwasserverbrauch.

Nach Ansicht der Wissenschaft sind 550 bis 750 Liter von diesem Wasser erforderlich, um ein Kilogramm Rindfleisch zu produzieren. In der Schweiz dürfte dieser Wert aber deutlich geringer sein. Im sehr niederschlagsreichen Klima müssen Futterflächen nur in geringem Ausmass bewässert werden. Während die Landwirtschaft weltweit rund 70 Prozent des gesamten Frischwassers verbraucht, sind es in der Schweiz lediglich 2 Prozent.

Beim vielfach genannten «Wasserverbrauch von 15 000 Liter pro Kilogramm Rindfleisch» handelt es sich zu über 90 Prozent um Niederschlagswasser, das im Boden aufgefangen, von den Pflanzen verdampft und in den Wasserkreislauf zurückgeführt wird ③. Dies würde mit oder ohne Nutztiere geschehen.




**93,5 %**  
**Grünes Wasser**  
Niederschlag

**2,9 %**  
**Graues Wasser**  
Brauchwasser

**3,6 %**  
**Blaues Wasser**  
Quell-/Grundwasser





**Roland Zindel**

Betriebsleiter  
Naturtrocknerei Sulai AG

Roland Zindel ist seit 1995 Betriebsleiter der Naturtrocknerei Sulai.

Das kleine Traditionsunternehmen besteht seit 1955 und produziert mit acht Mitarbeitenden feine Bündner Spezialitäten.

## GESPRÄCH

# Mit sorgfältiger Handarbeit und Hilfe der Natur.

Mitten in Churwalden befindet sich die Sulai AG, die Naturtrocknerei der Ernst Sutter AG. Hier reifen in aller Ruhe feine Bündner Spezialitäten wie Rohschinken, Coppa und Bündnerfleisch. Betriebsleiter Roland Zindel gibt einen Einblick in die von Handarbeit geprägte Produktion.

### Die Fleischspezialitäten werden auf 1250 Metern Höhe hergestellt. Hat die Bergluft einen Einfluss auf die Qualität?

Ja, denn aufgrund der kühlen Nord- und Südwinde herrschen in Churwalden ideale Bedingungen für unsere naturgereiften Bündner Spezialitäten. Um die reine Bergluft optimal einzufangen, steht unsere Naturtrocknerei quer zum Tal. Wann immer es die klimatischen Bedingungen ermöglichen, öffnen wir die Fenster und lassen die Natur arbeiten. Natürlich verfügt die Sulai AG auch über eine moderne elektronische Klimaregulierung, um eine ganzjährige Produktion sicherzustellen. Übrigens darf die Bezeichnung Bündnerfleisch nur verwendet werden, wenn es nach Bestimmungen der geografisch geschützten Angabe (GGA) produziert wurde. Demnach muss die Trocknung nördlich des Alpenkamms auf mehr als 800 Meter über Meer stattfinden.

### Wie viel Handarbeit steckt in den Produkten?

Die ausgesuchten Stücke veredeln wir von Hand in einem zeitintensiven und aufwendigen Verfahren. Nach dem Einsalzen und Würzen wird dem Fleisch im Kühlraum erstmals Flüssigkeit entzogen. Dabei zieht die Gewürzmischung tief ein. Die Fleischstücke schichten wir mehrmals um und übergiessen sie wöchentlich mit der Eigenlake. Anschliessend ziehen wir «Strümpfe» über die Stücke und hängen sie in den Schwitzraum, um den Flüssigkeitsgehalt weiter zu reduzieren. Durch das «Einstrumpfen» erhalten die Fleischstücke eine gleichmässige Form. Der nächste Schritt ist die Lufttrocknung, während der das Fleisch rund 50 Prozent des Frischgewichts verliert. Beim anschliessenden Pressen wird die verbliebene Flüssigkeit gleichmässig zwischen Kern- und Randzone verteilt. Dies verhindert die Bildung eines Trockenrandes. Durch diesen aufwendigen Pressvorgang, bei dem jedes Stück einzeln von Hand in die Presse gelegt wird, erhalten die Fleischstücke gleichzeitig ihre typische rechteckige Form. Der Vorgang des Pressens und Formens wird im Abstand von mehreren Wochen bis zu viermal wiederholt.

### Wie lange dauert die Produktion insgesamt?

Je nach Wetter und Jahreszeit beträgt die Produktionszeit rund 16 Wochen für Bündnerfleisch und rund 20 Wochen für Rohschinken. Die sorgfältige und zeitintensive Verarbeitung ausgewählter Zutaten lohnt sich: Unser Bündnerfleisch, Coppa und Rohschinken wurden wiederholt prämiert. So hat beispielsweise die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft DLG das Bündnerfleisch bereits mehrfach mit Gold ausgezeichnet.

### Welche Rolle spielt das Thema Nachhaltigkeit bei der Sulai AG?

Das Thema Nachhaltigkeit ist in der heutigen Zeit wichtiger denn je. Aus diesem Grund beziehen wir den Strom zu 100 Prozent aus Wasserkraft und betreiben alle Kühlanlagen mit einem modernen Wärmerückgewinnungssystem.



Alle Produktionsschritte erfolgen in traditioneller Handarbeit, wie beispielsweise das Salzen der Fleischstücke.

## NACHHALTIGKEIT

# Weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen für mehr Nachhaltigkeit.

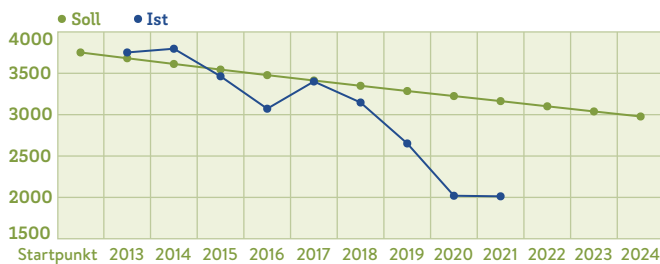
In ihrer Nachhaltigkeitsstrategie widmet sich die Ernst Sutter AG unter anderem dem Schwerpunktthema Energie und Klima. So konnten wir beispielsweise den CO<sub>2</sub>-Ausstoss pro Tonne in unserer Produktion mehr als halbieren.

Hinsichtlich einer ökologisch nachhaltigen Unternehmensführung fokussieren wir uns auf den schonenden Umgang mit den Ressourcen, die Reduktion von CO<sub>2</sub> sowie die Steigerung der Energieeffizienz und die Förderung nachhaltiger Energiequellen. Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie streben wir eine konsequente Reduktion unseres Energieverbrauchs an.

### Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen

Eine der wichtigsten Zielsetzungen ist die Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen. Insbesondere bei den Brennstoffen hat die Ernst Sutter AG das Ziel der Reduktion um 15 Prozent erreicht. Photovoltaik, Holzschnitzelheizung, Wärmerückgewinnung und Reduktion von Plastik bei Verpackungen sind nur einige Punkte des Massnahmenpakets. Entsprechend der erfreulichen Entwicklung unseres Zielerreichungspfades ist unser Gesamtausstoss von CO<sub>2</sub> signifikant rückläufig. Haben wir im Jahr 2013 noch 58,4 Gramm CO<sub>2</sub> pro Tonne produzierter Produkte ausgestossen, so verursacht unsere Produktion heute im Durchschnitt nur noch 23,1 Gramm pro Tonne. Mit verschiedenen Massnahmen haben wir somit den CO<sub>2</sub>-Ausstoss in unserer Produktion mehr als halbiert.

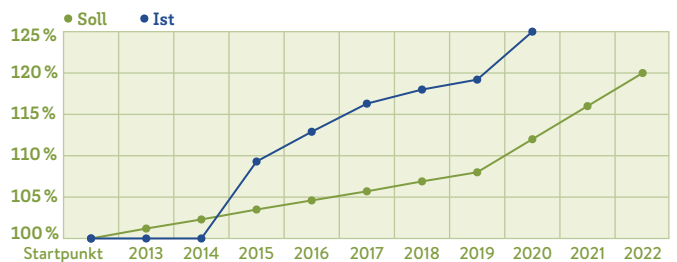
Emissionen CO<sub>2</sub>-Äquivalent in Tonnen:



### Steigerung der Energieeffizienz

Auch das Ziel einer jährlichen Steigerung der Energieeffizienz um 2 Prozent bis zum Jahr 2022 haben wir bereits ab dem Jahr 2015 übertrroffen. Hinsichtlich der drohenden Energiemangellage arbeitet die Ernst Sutter AG zusätzlich intensiv an Energienotfallprogrammen, um im Ernstfall auf die Situation vorbereitet zu sein.

Steigerung der Energieeffizienz in Prozent:



Erfahren Sie mehr in unserer Leistungsübersicht zur Nachhaltigkeit 2021



EINBLICK

# Spiel, Satz, Suttero.

Die Traditionsmarke Suttero der Ernst Sutter AG unterstützt das Tennis-Nachwuchstalent Alina Granwehr auf ihrem Karriereweg.

Als Premium Sponsor begleitet Suttero die 19 Jahre junge Sportlerin auf ihrem Weg nach oben. Mit ihrer bodenständigen Art, ihren Ostschweizer Wurzeln und natürlich nicht zuletzt ihrer Liebe für ein feines Stück Schweizer Fleisch ist Alina die perfekte Botschafterin für die Marke Suttero. Die sympathische Thurgauerin, Jahrgang 2003, hat in ihrer Tenniskarriere die wichtigsten Schweizer Juniorinnentitel geholt und war mehrfache Schweizer Meisterin bei den unter 18-Jährigen. Seit kurzem ist sie Profispielerin und arbeitet an ihrer internationalen Karriere. Wir freuen uns, Alina dabei Schritt für Schritt zu begleiten.

Weitere Informationen  
auf [ernstsutter.ch/news](http://ernstsutter.ch/news) und  
[alina-granwehr.ch](http://alina-granwehr.ch)

«Es freut mich sehr, dass die Marke Suttero als starker Partner an meiner Seite steht.»

Alina Granwehr  
Tennis-Nachwuchstalent



# 70 Prozent weniger Arbeitsunfälle dank Sicherheitskonzept.

In den vergangenen elf Jahren konnte die Ernst Sutter AG die Arbeitsunfälle in den Betrieben um rund 70 Prozent senken. Dies dank einer kontinuierlichen Verbesserung der Arbeitsplatzsicherheit und -ergonomie sowie regelmässigen Sicherheitsschulungen der Mitarbeitenden.

Die Arbeit in Betrieben der Fleischwirtschaft birgt hohe Risiken, sodass sich in dieser Branche viele schwere Unfälle ereignen, die bis zur Invalidität führen können. Rund die Hälfte aller Arbeitsunfälle in der Fleischwirtschaft sind Schnitt- und Stichverletzungen, die insbesondere beim Einsatz von Messern und Maschinen zum Schneiden und Zerteilen vorkommen. Ebenfalls häufig passieren Stolper- und Sturzunfälle sowie Zusammenstösse mit Geräten oder Transportmitteln. Um Unfällen vorzubeugen und die Gesundheit der Mitarbeitenden zu schützen, sollten Unternehmen über ein entsprechendes Sicherheitskonzept verfügen.

## Sicherheitskonzept der Ernst Sutter AG

Die Ernst Sutter AG handelt nach einem Sicherheitskonzept, das den betriebseigenen Gefährdungen und Gesundheitsbelastungen gerecht wird. Es basiert auf der Branchenlösung für die Schweizer Fleischwirtschaft sowie der Betriebsgruppenlösung Agrarwirtschaft

(BGLAW) der fenaco. Die Organisation für die Umsetzung des Konzepts ist dem Bereich Areale und Technik zugeordnet und besteht aus dem Sicherheitsbeauftragten und den Kontaktpersonen für Arbeitssicherheit in den Betrieben. An jedem Standort wird die Umsetzung durch mindestens eine Kontaktperson für Arbeitssicherheit gewährleistet.

## Sicherheitsschulungen aller Mitarbeitenden

Sicheres und gesundheitsbewusstes Handeln setzt entsprechendes Wissen voraus. Dieses Wissen wird mit der jährlichen Schulung aller Mitarbeitenden sichergestellt. Um Verständnisproblemen vorzubeugen, stehen wo nötig Dolmetscher zur Verfügung. Zusätzlich führt die Ernst Sutter AG ein jährliches internes Arbeitssicherheits-Audit zur betriebseigenen Gefahrenermittlung durch. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse fliessen ein in die kontinuierliche Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz.



Regelmässig wiederkehrende Sicherheitsschulungen der Mitarbeitenden sind ein wichtiges Element des Sicherheitskonzepts.





**Peter Bigler**

Sicherheitsbeauftragter  
der Ernst Sutter AG

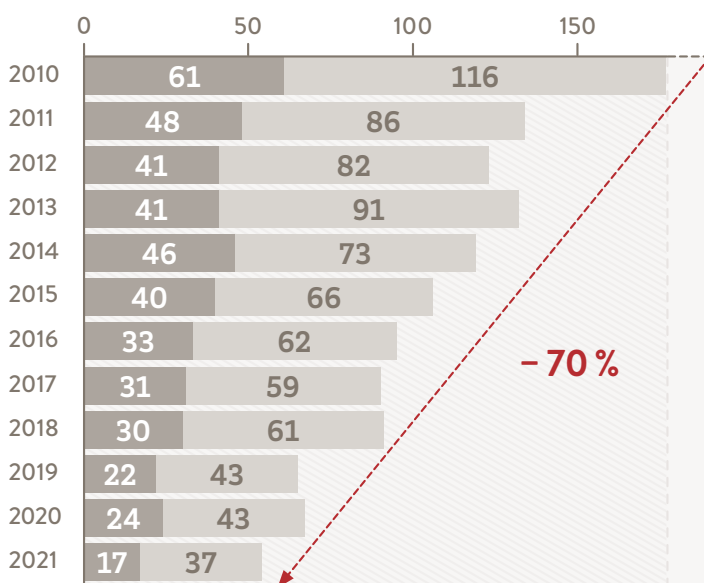
### Investitionen in Sicherheit und Gesundheit

Ein halbjährliches Reporting des Sicherheitsbeauftragten an die Geschäftsleitung dient dazu, das Sicherheitskonzept der Ernst Sutter AG regelmässig neu zu bewerten und anhand dieser Bewertung Zielsetzungen zu erarbeiten – und vor allem auch in gezielte Massnahmen investieren zu können. So hat die Ernst Sutter AG beispielsweise im Jahr 2021 neue Rettungsgeräte zur Absturzsicherung für das Arbeiten in der Höhe beschafft und auf dem Dach des Standorts Gossau eine horizontale Seilsicherung sowie eine ortsfeste Leiter mit Rückenschutz angebracht. Zur Verbesserung der Arbeitsplatzergonomie wurden verschiedene Hebe- und Kippvorrichtungen sowie eine massgeschneiderte Aufstiegshilfe mit Arbeitspodest angeschafft. Um die Gesundheit der Mitarbeitenden in der Messerschleiferei zu schützen, wurde eine neue, verbesserte Quellenabsaugung installiert.

Dass die Ernst Sutter AG die Unfallquote von 2010 bis 2021 um 70 Prozent senken konnte, ist das Ergebnis kontinuierlicher Bewirtschaftung. Mit der Vision «Null» vor Augen, also einem Arbeitsumfeld ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen, haben wir uns ein Ziel gesetzt, an dem wir langfristig arbeiten.

### Arbeitsunfälle 2010–2021 Ernst Sutter AG

Von 2010 bis 2021 konnte die Ernst Sutter AG die Arbeitsunfälle um 70 Prozent reduzieren.



■ Bagatellunfälle\*    ■ Ordentliche Unfälle

\* Unfälle, die keine Arbeitsunfähigkeit von mehr als drei Tagen nach sich ziehen.

### Interview mit Peter Bigler

Seit 2005 ist Peter Bigler Sicherheitsbeauftragter der Ernst Sutter AG und verantwortlich für die Arbeitssicherheit und die Gesundheit von rund 1000 Mitarbeitenden.

**70 Prozent weniger Unfälle in elf Jahren – wie hat die Ernst Sutter AG diese Reduktion erreichen können?**  
Wir haben ein Sicherheitskonzept erarbeitet, das auf die spezifischen Gefährdungen und Gesundheitsbelastungen in unserem Unternehmen abgestimmt ist. Ein wichtiger Eckpfeiler des Konzepts sind wiederkehrende Sicherheitsschulungen unserer Mitarbeitenden. Zudem stellen wir mit internen Audits die Arbeitsplatzsicherheit und den Gesundheitsschutz jährlich kritisch auf den Prüfstand, um kontinuierliche Verbesserungen möglichst zeitnah umsetzen zu können. Nicht zuletzt verdanken wir den Erfolg auch unseren Kontaktpersonen für Arbeitssicherheit, die täglich hervorragende Arbeit vor Ort leisten.

**Wie nehmen die Mitarbeitenden diese Massnahmen an?**  
Wir versuchen, eine Sicherheitskultur zu etablieren, in der die Mitarbeitenden den Arbeits- und Gesundheitsschutz für sich eher als Chance sehen statt eine blosser Pflicht zur Umsetzung von Vorgaben. Das ist uns bisher gut gelungen. Es kommt vor, dass die Kontaktpersonen für Arbeitssicherheit bei ihren wöchentlichen Rundgängen Mitarbeitende und Führungskräfte auf Fehlverhalten hinweisen, was in den meisten Fällen sogar dankbar angenommen wird.

**Was tun Sie für die Ergonomie am Arbeitsplatz?**  
Als proaktive Initiative führen wir einen Arbeitsplatz-Check durch. Jeder einzelne Arbeitsplatz wird erfasst und fotografisch dokumentiert. Anhand einer Checkliste eruieren und definieren wir allfällige Massnahmen, die zur Verbesserung der Ergonomie nötig sind.

# Genuss-Tipp:

## Studi's Weihnachtsbraten

### mit Glühwein-Zwetschgensauce

Rezept von TV-Koch Andreas C. Studer

Für 4 Personen

Zubereitung: 45 Minuten

Garen: 3–3,5 Stunden

- 1 Zimtstange
- 4 Sternanise
- 2 Nelken
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 800 g Schweinsnierstück am Stück
- Salz
- 2 EL Bratbutter
- Für die Sauce:
- 2 EL Butter
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Zwetschgen
- 1 Zimtstange
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 dl Rotwein, trocken
- 5 dl Kalbsfond
- 2 dl Orangensaft
- 1 dl Portwein
- 3 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Gewürze fein zerkleinern. Schweinsnierstück damit einreiben, mind. 6 Std. zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Fleisch salzen, ca. 8 Min. rundum anbraten. Bei 80 Grad während ca. 3–3,5 Std. niedertemperaturgaren, bis die Kerntemperatur von 65 Grad erreicht ist. Zwiebeln in Stücke schneiden, in Butter 10 Min. sautieren. Zwetschgen klein schneiden, mit Zimt und Rosmarin dazugeben. Ablöschen mit Wein. Kalbsfond und Orangensaft begeben und um  $\frac{1}{2}$  einkochen. Zimt und Rosmarin entfernen, Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen. Portwein dazugeben, erhitzen, kalte Butterflocken einrühren, nicht mehr kochen, abschmecken. Fleisch in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, wenig Sauce darübergeben. Dazu passen Kartoffelgratin und Brokkoliröschen mit grünen Bohnen.



«En Guete und frohe  
Weihnachten!»

*Studi*



# Bündnerfleisch in Dubai

Was unser Bündnerfleisch in der arabischen Golfregion macht? Ganz einfach: Die Ernst Sutter AG war zusammen mit den fenaco Tochterunternehmen Ramseier, frigemo und Eico im Februar an der Gulfood in Dubai vertreten.

An dieser weltweit grössten Messe für Lebensmittel präsentierten die vier Unternehmen ihre Produkte im Schweizer Pavillon von Switzerland Global Enterprise, der Exportförderungsorganisation des Bundes. Damit zeigte die fenaco erstmals ihr Engagement für die Zukunft der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft in einem internationalen Kontext.



## Erfolgreich am SFF-Qualitätswettbewerb

Am Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF belegte die Ernst Sutter AG den ersten Rang in der Kategorie «Kochpökelwaren» und den zweiten Platz im Gesamtklassement.

35 Goldmedaillen, 24 Silbermedaillen und 7 Bronzemedailles: Das ist die erfolgreiche Bilanz beim Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF vom vergangenen November.

«Wir sehen diese Auszeichnung als Motivation, auch weiterhin mit vollem Einsatz ausgezeichnete Produkte herzustellen, und sind stolz, dabei auf unsere engagierten Mitarbeitenden zählen zu dürfen», sagt Reto Sutter. «Nach der Erfolgsserie als Gesamtsieger bei den letzten drei Austragungen in den Jahren 2015, 2017 und 2019 freut es uns, erneut zu den Top 3 der besten Metzgereibetriebe der Schweiz zu zählen.»

## 25 Goldmedaillen für unsere Produkte

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hat 25 unserer eingereichten Produkte mit Gold ausgezeichnet und der Ernst Sutter AG bereits zum 11. Mal in Folge die Auszeichnung für langjährige Produktqualität verliehen.

Neben den traditionellen Fleischwaren kamen die Snacking-Produkte der Marke Suttero ebenfalls sehr gut bei den Experten an und wurden mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Auch die regionalen Spezialitäten wie beispielsweise der Appenzeller Braumeister Rauchschinken und -speck erhielten erneut Bestnoten. Darüber hinaus erhielt die Ernst Sutter AG zum 11. Mal in Folge das Gütesiegel für langjährige Produktqualität.



## Mein Lieblingsprodukt:



**Fabrice Uhler**

Auszubildender Lebensmitteltechnologe  
Seit August 2022 bei der Ernst Sutter AG



### «Eine Olma-Bratwurst geht immer.»

Fabrice Uhler ist im ersten Jahr seiner Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe. Er hat diesen Beruf gewählt, weil ihn die Herstellung von Lebensmitteln in der Fleischbranche sehr interessiert. Und weil er ein Fleischliebhaber ist. Sein Lieblingsprodukt ist die Olma-Bratwurst – damit ist er bei der Ernst Sutter AG an der besten Adresse.

«Ich war schon immer ein grosser Bratwurst-Fan. Ob an Veranstaltungen, Musikfestivals oder über den Mittag am Grillstand gleich neben dem Suttero-Fabrikladen – eine feine Olma-Bratwurst geht immer. Und seit ich in einem Unternehmen arbeite, welches die Olma-Bratwurst herstellt, schätze ich sie natürlich umso mehr.»



**Claudia Faszt**

Mitarbeiterin Empfang  
Seit 2008 bei der Ernst Sutter AG



### «Meine Braumeister-Plättli sind allseits beliebt.»

Claudia Faszt ist als Empfangsmitarbeiterin die erste Ansprechperson am Hauptsitz in Gossau. Sie jongliert gekonnt mit vielfältigen Aufgaben und hat immer ein offenes Ohr für die Anliegen von Besuchern und Mitarbeitenden. Auch in ihrer Freizeit ist sie aktiv und gesellig.

«Ich bin praktisch zu jeder Jahreszeit am Bodensee unterwegs, entweder mit dem Velo, dem Stand-Up-Paddle oder zu Fuss. Oft habe ich ein Brötli mit den feinen Braumeister-Produkten dabei. Zu Hause geniesse ich sie zum Apéro mit Freunden, als währschafte Zvieri oder auch einmal für ein kaltes Znacht: Rauchschinken, Rauchspeck und Salami von Braumeister machen meine Plättli unwiderstehlich. Das weiss auch mein Besuch: Wenn meine Söhne oder Freunde vorbeikommen, ist alles rasch vertilgt!»