

# à point

Das Kundenmagazin der Ernst Sutter AG | 2023



## EINBLICK

**Ein Messer, zwei  
flinke Hände und  
drei Schweineschultern.**

Seite 04

---

## GESPRÄCH

**«Es ist schön,  
etwas aufzubauen  
und weiterzugeben.»**

Seite 06

---

## EINBLICK

**Von Heugabeln  
und Drohnen:  
Landwirtschaft heute.**

Seite 08



## Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Das Jahr 2023 hat die gesamte Branche gefordert. Der historisch hohe Überhang auf dem Schweinemarkt war eine grosse Herausforderung für uns alle. Ich bin froh, dass die Ernst Sutter AG als Exporteur von Schweinehälften der ersten Stunde einen wesentlichen Beitrag zur kurzfristigen Marktentlastung beitragen konnte. Hoffen wir, dass der inzwischen entspannte Schweinemarkt langfristig stabil bleibt.

In der allgemein angespannten Marktsituation ist es umso erfreulicher, dass das Metzgerhandwerk an Anlässen wie der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen leidenschaftlich gelebt wird. Dieses Jahr trafen sich in Weinfelden TG zahlreiche Berufsleute, die vieles miteinander teilen: Die Leidenschaft für das Lebensmittel Fleisch. Den Respekt vor dem Tier. Den Stolz, ein jahrhundertealtes Handwerk in einem herausfordernden Umfeld fortzuführen. In Zeiten des Fachkräftemangels sind nicht nur derartige Anlässe wichtiger denn je. Es gilt auch unsere Mitarbeitenden zu fördern, weiterzubilden und zu motivieren. Die Ernst Sutter AG setzt sich in allen Bereichen des Unternehmens dafür ein. Sei es bei der Entwicklung von jungen Talenten im Rahmen individueller Laufbahnplanungen oder der Ausbildung und Weiterentwicklung von Produktionsmitarbeitenden.

Ebenfalls setzen wir auf verlässliche Partnerschaften. Für die wertvolle Zusammenarbeit danke ich Ihnen und Ihren Mitarbeitenden herzlich. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und Ihren Familien erholsame, besinnliche Festtage und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr.

Mit den besten Grüßen

Reto Sutter

Vorsitzender der Geschäftsleitung

## INHALT

- 03 Vertrauen in Schweizer Fleisch
- 04 Ein Messer, zwei flinke Hände und drei Schweineschultern
- 06 «Es ist schön, etwas aufzubauen und weiterzugeben»
- 08 Von Heugabeln und Drohnen: Landwirtschaft heute
- 09 Erfolgreicher Berufsnachwuchs bei den EuroSkills 2023
- 10 Genuss-Tipp: Studi's festliches Quick Nusschinkli
- 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.  
Falls Sie dieses Magazin nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte mit auf info@ernstsutter.ch.



gedruckt in der  
**schweiz**

# Vertrauen in Schweizer Fleisch.

Die diesjährige Imagestudie von Proviande zeigt: Eine Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten erachtet Fleisch als wichtigen Bestandteil der Ernährung. Die Bereitschaft, für Schweizer Fleisch einen höheren Preis zu bezahlen, hat jedoch abgenommen. Erfreulich ist, dass für 99% der Befragten die Herkunft Schweiz wichtig ist.

Proviande führt seit 2001 periodisch eine quantitative Imagebefragung bei Konsumentinnen und Konsumenten zum Thema Fleisch sowie eine Evaluation zum aktuellen Wissen der Schweizer Bevölkerung durch. Die aktuelle Erhebung bietet spannende Ergebnisse.

72% der Befragten haben grosses Vertrauen in Schweizer Fleisch. Keine der befragten Personen hat kein Vertrauen in Schweizer Fleisch. Die Herkunft Schweiz ist für 70% der Befragten sehr wichtig und für 29% wichtig. Die Wichtigkeit der Herkunft ist über die vergangenen Jahre tendenziell steigend. Lediglich 2% der Befragten bekundeten ein «grosses Vertrauen» in ausländische Fleischwaren. 54% achten auf Labels, damit mehr als 2019 (43%) und 2016 (38%). Bezüglich Tierwohl ist den Befragten der Respekt gegenüber den Tieren (57%) sowie der Auslauf (55%) am wichtigsten.

### Noch weit verbreitetes Unwissen

Das Wissen bezüglich Landwirtschaft und Fleischproduktion ist ähnlich gering wie in früheren Jahren und teilweise von falschen Annahmen geprägt. So wird der Anteil an importierten Futtermitteln massiv überschätzt: Die Befragten vermuten, dass im Schnitt 38% importiert werden, tatsächlich sind es 15%. Dagegen wird der Anteil an Soja aus zertifiziertem Anbau massiv unterschätzt: Die Schweiz importiert 99% ihrer Soja für Futtermittel aus zertifiziertem Anbau – die Befragten schätzten diesen Anteil auf nur 40%.

Auch im Bereich von Futtermittelzusätzen besteht noch Informationsbedarf: Bei der Frage nach in der Schweiz verbotenen Produktionsmitteln werden am häufigsten



Antibiotika (54%), Hormone (44%) und gentechnisch veränderte Futtermittel (41%) genannt. Dabei verzichten die Landwirtinnen und Landwirte in der Schweiz freiwillig auf gentechnisch veränderte Futtermittel, und Hormone zur Leistungsförderung sind komplett verboten.

Zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten gibt es bezüglich der Verwendung von Antibiotika bei Nutztieren strikte gesetzliche Auflagen, deren Einhaltung regelmässig kontrolliert wird. Dazu gehören die zwingende Verschreibung von Antibiotika durch einen Tierarzt und die Beachtung der Absetzfrist nach einer Behandlung: Muss ein Tier wegen einer bestimmten Krankheit ein Antibiotikum erhalten, darf es während einer festgelegten Zeit nicht geschlachtet werden. Und zwar so lange, bis das Medikament in seinem Körper vollständig abgebaut ist.

Ein sehr grosses Unwissen besteht offenbar bezüglich der Kreisläufe, welche der tierischen Produktion zugrunde liegen. So wissen nur 44% der Befragten, dass eine Kuh ein Kalb haben muss, um Milch zu geben. Auch wenn dieser Wert seit 2016 (23%) deutlich gestiegen ist, ist er noch immer tief. In der Schweiz sind die Milch- und die Fleischwirtschaft eng gekoppelt.

Quelle: Proviande



Die Stoppuhr läuft unerbittlich, während es drei Schweineschultern auszubeinen gilt. Fleisch- und Knorpelreste an den Knochen oder Einschnitte im Muskelfleisch werden mit Zeitzuschlägen geahndet.



Unter den wachsamen Augen der Jury arbeiten die Wettkämpferinnen und Wettkämpfer hoch konzentriert an 18 Tischen.

# Ein Messer, zwei flinke Hände und drei Schweineschultern.

Bei der 19. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen waren scharfe Messer und flinke Hände gefragt. Rund 200 Berufsleute zeigten Anfang September in Weinfelden TG ihr handwerkliches Können vor rund 1000 Gästen. Die Ernst Sutter AG war stolzer Hauptsponsor des Wettbewerbs.

Die Stoppuhr läuft unerbittlich, während es die Knochen schnell und sauber aus drei Schweineschultern auszulösen gilt. Eine Jury aus insgesamt 35 Fachleuten wacht an den Tischen mit Argusaugen über jeden Handgriff. Denn Fleisch- und Knorpelreste an den Knochen oder Einschnitte im Muskelfleisch sind unerwünscht – und werden mit Zeitzuschlägen geahndet. Das Ausbeinen, also das gekonnte Ablösen des Fleisches vom Knochen, ist der anspruchsvollste Teil der Zerlegung. Daher ist es Jahr für Jahr eine Herausforderung für die Besten der Branche, ihr Können im Ausbeinen unter Beweis zu stellen und sich mit ihren Berufskolleginnen und Berufskollegen zu messen.

### Spannender Wettkampf in der Ostschweiz

Als stolzer Hauptsponsor mit Hauptsitz in der Ostschweiz freut es die Ernst Sutter AG besonders, dass die diesjährige Austragung der Meisterschaft in Weinfelden TG stattfand. In der Eishalle Weinfelden waren die Teilnehmenden an 18 Tischen hoch konzentriert am Werk und wurden von den rund 1000 Zuschauerinnen und Zuschauern auf den Rängen kräftig angefeuert. Die Teilnehmenden, die sich im ersten Durchgang für das Finale qualifizierten, mussten sich anschliessend einem neuen Schwierigkeitsgrad stellen: Die Anzahl der auszubeinenden Schweineschultern wurde von drei auf fünf Schweineschultern erhöht. Die Finalistinnen und Finalisten gaben nochmals alles und boten ein spannendes Wettkampf-Finale. Wer die Besten der Besten aus den verschiedenen Kategorien Lernende, Metzger, Akkord, Bürometzger (ehemalige Metzger/innen mit Bürotätigkeit) und Senioren waren, erfahren Sie unter [verein-fdm.ch](http://verein-fdm.ch). Wir gratulieren den Schweizer Meistern zum Erfolg und danken allen engagierten Wettkämpferinnen und Wettkämpfern herzlich für ihre Teilnahme.

### Verein Freunde der Metzgerschaft

Bei der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen steht nicht nur der Wettkampf, sondern auch das gesellige Zusammensein und der Austausch unter Berufskolleginnen

und Berufskollegen im Vordergrund. Der traditionelle Wettbewerb des Veranstalters Verein Freunde der Metzgerschaft ist eine wichtige Plattform, wo sich Vertreter der Fleischbranche, Unternehmer, Politiker, Verbände, Organisationen, Mitarbeitende, Medien, Kunden und Freunde treffen. Der Verein widmet sich seit seiner Gründung im Jahr 2004 der Pflege des Metzgerhandwerks und der Förderung des Nachwuchses.

### Fleisch aus der Region

Bei den Schweineschultern handelte es sich um Fleisch aus der Region, das die Ernst Sutter AG für den Event zur Verfügung stellte. Die sauber ausgebeinten Fleischstücke gingen nach dem Wettbewerb umgehend zurück zum Frischfleischzentrum in Bazenhaid zur Weiterverarbeitung.





Erfolgreicher Generationenwechsel: Bettina Raschle, 27 Jahre, übernimmt die Leitung Beschaffung Geflügel von Toni Zemp, 70 Jahre.

## GESPRÄCH

# «Es ist schön, etwas aufzubauen und weiterzugeben.»

Eine vorausschauende Nachfolgeplanung ist bei der Ernst Sutter AG ein wichtiges Thema. Der Leiter der Geflügelbeschaffung Toni Zemp hat fünf Jahre über sein Pensionierungsalter hinaus gearbeitet, um seine junge Nachfolgerin Bettina Raschle für ihre neue Rolle aufzubauen.

**Toni, du bist am 1. April 2023 mit 70 Jahren in den Ruhestand getreten. Wie kam es, dass du fünf Jahre über dein Pensionsalter hinaus gearbeitet hast?**

**Toni:** Ich bin spätberufener Familienvater und mein Junior geht noch in die Schule. Da konnte ich mich nicht einfach pensionieren lassen und in Brasilien Geflügelfarmen besuchen. Ich musste also noch ein bisschen zu Hause sein. Gleichzeitig war ich in meinem Job bis zuletzt sehr stark vom Tagesgeschäft absorbiert, denn ich machte die Geflügelbeschaffung für die ganze fenaco. Eine Nachfolge zu suchen und einzuarbeiten, brauchte viel Zeit. Darum fuhr ich mit 65 Jahren mein Pensum langsam herunter und arbeitete ein paar «Jährli» weiter.

**Du bist erst 27 Jahre alt, Bettina. Was reizte dich daran, Tonis Stelle zu übernehmen?**

**Bettina:** Ich war schon vorher in der Beschaffung von Fleischwaren bei der Ernst Sutter AG tätig und nicht ganz neu in diesem Gebiet. Erst übernahm ich die Stellvertreterrolle und ersetzte Toni an den Tagen, an denen er kürzertreten wollte. So wuchs ich langsam hinein. Dann erhielt ich das Angebot, die Geflügelbeschaffung ganz zu übernehmen. Nach reiflicher Überlegung nutzte ich die Chance.

**Toni:** Du warst schon stark im Thema Beschaffung. Du übernahmst einfach noch das Federvieh. Mit Hühnern wolltest du eigentlich nichts zu tun haben. Rind- und Lammfleisch reichten dir. (beide lachen)

**Wie habt ihr die Übergangsphase gestaltet?**

**Toni:** Wir tauschten uns regelmässig aus. Einmal die Woche kam Bettina nach Geuensee oder wir telefonierten. Meine Herausforderung war, dass ich sie bei E-Mails immer ins CC nehmen sollte. Aber wenn man so viele Jahre alles im Alleingang gemacht hat, vergisst man es eben. Da rief sie mich manchmal an und sagte: «Toni, du hast es schon wieder vergessen. Du musst mich doch ins CC nehmen.»

**Bettina, wie hast du die Zusammenarbeit erlebt?**

**Bettina:** Das Schöne war, dass Toni immer eine Antwort wusste. Egal worum es ging: Wenn ich seinen Rat brauchte oder eine Lösung suchte – er wusste, was zu tun war, denn er hatte in seinem Berufsleben so viel Erfahrung gesammelt. Ich konnte sein enormes Wissen «anzapfen». Und das sprudelte manchmal nur so. Ich musste mich anstrengen, um all das Gehörte einzuordnen.

**Toni:** ... und aufzuschreiben ...

**Bettina:** Das Schwierige war, dass Toni wenig auf Papier, dafür alles im Kopf hatte. Ich musste mir also Listen machen, zum Beispiel von Lieferanten. Alle wichtigen Dinge mussten festgehalten werden. Wir sind halt ganz andere Generationen: Er druckte die Preislisten der Lieferanten aus, und ich hatte sie digital dabei. Aber wir fanden den «Rank» und ergänzten uns gut.

**Bettina, was wünschst du Toni zu seiner Pensionierung?**

**Bettina:** Ich wünsche ihm viel Zeit mit seiner Familie. Und weiterhin viel Freude an seinen Hobbys: der Jagd, dem Wein, dem Reisen in die Ferne. Toni ist zwar 70, aber trotzdem noch ein junger Mann. Ich wünsche ihm, dass er noch viele Jahre bei guter Gesundheit geniessen kann.

**Toni:** Ich habe keinen Zweifel daran, dass du den Job super machst. Es gibt heute schon Dinge, die du besser machst als ich. Das zeigt, dass du dich so richtig rein-kniest. Es ist schön, dass ich das, was ich über lange Jahre aufgebaut habe, nun an dich weitergeben kann.

**Armin Grob**

Leiter HR und Compliance  
der Ernst Sutter AG

**Interview mit Armin Grob**

Armin Grob ist Leiter HR und Compliance der Ernst Sutter AG und verantwortlich für rund 1000 Mitarbeitende.

**Der Fachkräftemangel ist allgegenwärtig. Wie geht die Ernst Sutter AG damit um? Wie das nebenstehende Beispiel zeigt, beschäftigen wir uns vorausschauend mit anstehenden Pensionierungen und bauen Mitarbeitende schrittweise für die Nachfolge auf. Wir erkennen das Potenzial von jungen Talenten und fördern sie im Rahmen einer individuellen Laufbahnplanung. Unsere engagierten Mitarbeitenden sind Teil unseres Erfolgs, deshalb bieten wir ihnen viel. Allem voran die Chance, sich weiterzuentwickeln.**

**Wie fördern Sie Ihre Mitarbeitenden und was bieten Sie ihnen? Wir haben beispielsweise Abschlüsse von Berufsprüfungen oder höheren Fachschulen ermöglicht. Zudem bilden wir Chauffeure aus und bieten ihnen die Möglichkeit, das Pensum von fünf Arbeitstagen in vier Tagen zu leisten, was sehr gut angenommen wird. Im Bereich der Administration kann je nach Tätigkeit tageweise im Homeoffice gearbeitet werden, auch dies wird sehr geschätzt.**

**Wie sieht es im Bereich der Produktion aus? Auch hier fördern wir unser Personal. Die internen Deutschkurse sind beliebt und stets gut besucht, was uns sehr freut. Ebenfalls unterstützen wir die Berufsbildung; so haben beispielsweise mehrere langjährige Mitarbeitende mit Migrationshintergrund ihre Berufsausbildung zum Fleischfachmann EFZ oder zum Fleischfachassistenten EBA abgeschlossen. Kürzlich haben wir die neue Stelle Fachspezialist Ausbildung geschaffen mit dem Ziel, unsere Hilfskräfte und Lernenden gezielt auszubilden. Wir sind sehr stolz auf unsere ambitionierten Mitarbeitenden, die ihre Chance für ihr berufliches Weiterkommen wahrnehmen. Diese erfolgreichen Berufsleute sind wertvolle Mitarbeitende für unsere Branche und unseren Betrieb.**



Das Video zum Gespräch:

# Von Heugabeln und Drohnen: Landwirtschaft heute.

Zu ihrem 30-jährigen Bestehen schenkt die fenaco der Bevölkerung eine Ausstellung zur Land- und Ernährungswirtschaft im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern. Als Unternehmen der fenaco hat sich auch die Ernst Sutter AG für dieses bedeutende Projekt engagiert.

Mit dem Ziel, ein realistisches und zukunftsorientiertes Bild der Landwirtschaft zu vermitteln, ist mitten im Innenhof des Verkehrshauses ein Bauernhof entstanden. Seit seiner Eröffnung am 1. Juli 2023 können Besucherinnen und Besucher hier die nachhaltige Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft kennenlernen: von Technologien, Nährstoffkreisläufen, Energie und Mobilität über Biodiversität bis hin zu den unterschiedlichen beteiligten Berufsbildern.

## Rohstoffwege in der Landwirtschaft

Ein Teil der Ausstellung beleuchtet den Weg von Nahrungsmitteln von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Endprodukt. Anhand von Informationsmodulen, Bildern und Videos werden verschiedene Rohstoffwege der Landwirtschaft unkompliziert und spannend erklärt. Beim Thema Rindfleisch war die Ernst Sutter AG gefragt. Wie beispielsweise ein Rindsburger entsteht, dokumentierten wir mit Fakten sowie anschaulichen Bildern und Videos. So geben wir Einblick in einen Rindermastbetrieb und in unseren modernen Produktionsbetrieb am

Standort Bazenheid. Hier zeigen wir die fachgerechte Zerlegung von Rinderhälften und die Herstellung von Hackfleisch, welches anschliessend zum Endprodukt, dem Rindsburger, verarbeitet und umgehend verpackt wird.

## Mitarbeitende mit Herzblut engagiert

Viele unserer Mitarbeitenden haben sich dabei mit Herzblut engagiert. Sei es vor der Foto- oder Videokamera oder bei Arbeiten hinter den Kulissen.

Wir danken unseren Mitarbeitenden herzlich für ihren Einsatz, der wesentlich zum Gelingen dieses wegweisenden Projekts beigetragen hat. Wir sehen diese Ausstellung auch als grosse Chance, die Fleischwirtschaft in einer breiten Öffentlichkeit positiv zu positionieren.

Ein Besuch im Verkehrshaus lohnt sich; Informationen zur Ausstellung «Von Heugabeln und Drohnen: Landwirtschaft heute» und zum Ticketbezug finden Sie unter [verkehrshaus.ch](http://verkehrshaus.ch). Wir wünschen ein schönes, lehrreiches Erlebnis im Verkehrshaus Luzern.



Im Innenhof des Verkehrshauses der Schweiz ist ein Bauernhof entstanden, wo die Ausstellung «Von Heugabeln und Drohnen: Landwirtschaft heute» zu Hause ist.





EINBLICK

# Erfolgreicher Berufsnachwuchs bei den EuroSkills 2023.

Die Ernst Sutter AG ist begeisterter Sponsor von Nachwuchstalenten der Fleischbranche. Bei den europäischen Berufsmeisterschaften EuroSkills unterstützten wir die junge Fleischfachfrau Ariane Aeschlimann, die sich den Europameistertitel sicherte. Wir gratulieren herzlich zu dieser hervorragenden Leistung!

Sie wird als ganzer Stolz der Fleischbranche gefeiert. Und das zu Recht, denn die 24-jährige Ariane Aeschlimann aus Münchenbuchsee BE vertrat im September bei den Euro-Skills 2023 in Polen die Schweiz als Fleischfachfrau und holte in der Kategorie «Butchery» Gold. An drei Wettbewerbstagen bewies die junge Fleischfachfrau ihr Können in den fünf Disziplinen Ausbeinen, Dresieren, küchen- und pfannenfertige Produkte herstellen, BBQ-Platten erstellen und Fingerfood kreieren.

Dass sie sich so erfolgreich gegen ihre Mitbewerberinnen und Mitbewerber durchsetzen konnte, kommt nicht von ungefähr. Vorausgegangen war ein intensives Training seit Anfang 2023, wofür die Ernst Sutter AG Fleisch zur Verfügung gestellt hatte. Das Arbeiten mit unterschiedlichsten Fleischstücken war ein wichtiger Bestandteil

der Praxistrainings, da im Vorfeld nicht bekannt war, welche Teilstücke bei der Europameisterschaft eingesetzt werden würden.

Die ambitionierte Fleischfachfrau hat auch für die Zukunft grosse Pläne. Zurzeit arbeitet Ariane Aeschlimann an der Berufsprüfung zum Betriebsleiter Fleischwirtschaft mit dem Ziel, später den Betrieb ihrer Eltern in Uettligen BE zu übernehmen. Wir wünschen viel Erfolg!

Erfahren Sie mehr über Ariane Aeschlimann, ihre Vorbereitung auf die Europameisterschaft und ihre Eindrücke im Interview.

Interview mit Ariane Aeschlimann:



# Genuss-Tipp:

## Studi's festliches Quick Nusschinkli

mit Ahornsirup-Senf-Sauce und Cranberrys, dazu Süsskartoffelpüree und gebratene Bohnen

Rezept von TV-Koch Andreas C. Studer

Für 4 Personen | Zubereitung: 1,5 Stunden

- 1 Quick Nusschinkli
- Für die Sauce:
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 2 EL grober Senf
- 2 dl Rotwein, trocken, z. B. Pinot noir
- 5 dl Kalbsfond
- 3 EL Ahornsirup
- 100 g Butter, kalt, in Stücken
- 50 g Cranberrys, aufgetaut
- 1 EL Butter
- 2 EL gehackte Peterli
- Fürs Kartoffelpüree:
- 800 g Süsskartoffeln
- Salz
- 100 g Butter
- 2 dl Milch
- 2 TL Ingwer
- Für die Bohnen:
- 450 g grüne Bohnen
- Salz
- 50 g Speckscheiben
- 2 EL Olivenöl

Das Quick Nusschinkli mit der Verpackung 1 Std. in knapp siedendem Wasser erhitzen. **Sauce:** Schalotten fein hacken, in Butter 5 Min. dünsten, Senf dazugeben, mit Wein ablöschen und Fond angiessen, 10 Min. einkochen und dann absieben. Ahornsirup und kalte Butterstücke zur Bindung einrühren, nicht mehr kochen, abschmecken. Cranberrys in heisser Butter schwenken, Petersilie dazugeben. **Kartoffelpüree:** Süsskartoffeln schälen, in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden und 20 Min. in Salzwasser weich garen. Absieben, Butter mit Milch erwärmen, dazugeben und fein zerstampfen. Am Schluss frischen Ingwer dazureiben, abschmecken. **Bohnen:** Die Bohnen 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren, abkühlen und abtropfen. Speck in 1cm breite Streifen schneiden und knusprig braten, beiseitestellen. Olivenöl in derselben Bratpfanne erhitzen, Bohnen darin 5 Min. knusprig braten, bis sie leicht gebräunt sind, salzen. Anrichten und mit Speckstreifen bestreuen. Schinkli in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren und mit Cranberrys bestreuen.



«En Guete und frohe Festtage!»

*Studi*



## KURZ UND BÜNDIG

# WTT Young Leader Award

Die Fachhochschule OST zeichnet jährlich die besten Praxisprojekt-Teams des Fachbereichs Wirtschaft mit dem WTT Young Leader Award aus.

Eines der Praxisprojekte war die Bekanntheits- und Imageanalyse für die Marke Suttero, die ein Studentinnen-Team der Fachhochschule OST im Auftrag der Ernst Sutter AG erstellte. Unser Team war in der Kategorie Marktforschung unter den drei besten und somit für das Finale nominiert. Die Projektarbeit für die Marke Suttero belohnte die Jury mit dem zweiten Platz! Als stolzer Auftraggeber gratulieren wir herzlich zur ausgezeichneten Leistung!



## Design-Relaunch für Braumeister-Produkte

Ein neues Verpackungsdesign macht die erfolgreiche Braumeister-Linie noch attraktiver.

Hell, frisch und doch traditionell präsentiert sich das neue Verpackungsdesign. Das Logo «Appenzeller Braumeister» erhielt mit klaren Schrifttypen einen modernen Charakter. Die Platzierung des Logos am oberen Rand der Verpackung sorgt für eine optimale Sichtbarkeit in den Regalen. Bei den Charcuterieverpackungen ermöglicht ein vergrößertes Sichtfenster mehr Einblick in den Inhalt wie zum Beispiel Braumeister Rauchschinken oder -speck sowie Braumeister Salami.

Unsere Braumeister-Produkte stellen wir nach traditionellen Rezepturen noch heute mit viel Handarbeit her. Das Besondere daran: Das Fleisch wird mit würzigem Schwarzbierextrakt eingerieben, bevor es während bis zu 14 Wochen zu einer einzigartigen Braumeister-Fleischspezialität heranreift.

## 19 Goldmedaillen für unsere Produkte

Auch in diesem Jahr hat die Ernst Sutter AG eine Auswahl ihrer Produkte von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) prüfen lassen. Diese prämierte 19 von 24 Produkten mit Gold. 19 Goldmedaillen, drei Silbermedaillen und zwei Bronzemedaillen erhielten die eingereichten Produkte der Ernst Sutter AG von der DLG. In diesem Jahr kamen neben den traditionellen Fleischwaren auch die regionalen Spezialitäten der Marke Braumeister wie der Appenzeller Rauchspeck und der Appenzeller Schinken sehr gut bei den Experten an und wurden mit Goldmedaillen ausgezeichnet.

Neben den Produktprämierungen erhielt die Ernst Sutter AG bereits zum zwölften Mal in Folge die Auszeichnung für langjährige Produktqualität, das Gütesiegel für konstant hohe Qualität und anerkannte Produktionsstandards.



# Mein Lieblingsprodukt:



## «Der Pantli rettet mich bei Heisshunger.»

In der IT-Abteilung ist Dragisa Dragojevic zuständig für die administrative Infrastruktur und steht den Mitarbeitenden mit Rat und Tat zur Seite. Auch die komplexen IT-Arbeiten für den Bereich Produktion gehören zu seinen Aufgaben, wenn es beispielsweise um Schnittstellen zu den verschiedensten Anlagen geht.

«Für die Problemlösung braucht es Prozesskenntnisse über die unterschiedlichen Abteilungen und Arbeitsschritte, in die ich mich hineindenken muss. Genau das macht meinen Job so spannend; ich lerne immer wieder etwas dazu. Wenn es dabei mit der Mittagspause etwas eng wird, hilft mir der feine Appenzeller Pantli, meinen ersten Hunger zu stillen.»



### Dragisa Dragojevic

Mitarbeiter Fieldservice  
Seit 2019 bei der Ernst Sutter AG



## «Ein gutes Stück Fleisch für die Festtage.»

Als Verkaufsmitarbeiterin engagiert sich Sandra Weissenbach, unseren Kunden stets den bestmöglichen Service zu bieten. Sie nimmt deren Anfragen entgegen, bearbeitet die Bestellungen und unterstützt den Vertrieb. Dass sie bei der Ernst Sutter AG genau richtig ist, zeigt auch ihre Liebe zum Kochen und zum Lebensmittel Fleisch.

«Beim Kochen kann ich mich sehr gut entspannen. Besonders zu den Festtagen bevorzuge ich ein gutes Stück Fleisch wie zum Beispiel ein Lammgigot. Es ist perfekt, wenn viele Gäste kommen. Zusammen mit vielen feinen Zutaten schmort es gemütlich im Ofen, während ich mich um die Beilagen kümmere und den Tisch festlich für die Gäste herrichte.»

### Sandra Weissenbach

Mitarbeiterin Verkauf Metzgereifachgeschäfte  
Seit 2011 bei der Ernst Sutter AG