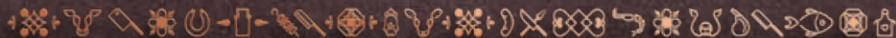


Breitenmoser GUSTARIUM

JAHRESKALENDER 2026



GENUSS-DEGUSTATION

Datum	Jeden Mittwoch (ausser am 23. und 30. Dezember 2026)
Zeit	14.00 – 15.30 Uhr
Kosten	Erwachsene CHF 12 pro Person Vesper-Plättli mit Appenzeller Spezialitäten und ein Getränk

OHNE VORANMELDUNG

Tauchen Sie ein in die Welt der Fleischgeniesserinnen und Wurstliebhaber. Erfahren Sie in unserer interaktiven Erlebniswelt mehr über die Herstellung, die Tradition und das Handwerk. Die Breitenmoser-Geschäftsleitung empfängt Sie zur öffentlichen Genuss-Degustation.



FASNACHTS-HIT

Datum	30. Januar – 13. Februar 2026 (ausser sonntags sowie 31. Januar und 6. Februar)
Zeit	18.00 – 23.30 Uhr
Speisen	Kleine Fasnachts-Karte, Bezahlung vor Ort

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



RESERVATION



WURSTSEMINAR «SIEDWURST-WURSTEN»

Datum	17. Februar, 25. März, 31. August, 16. September und 17. November 2026
Zeit	18.00 – 20.30 Uhr
Kosten	CHF 85 pro Person Seminar, traditionelle Mahlzeit, 2 Paar Siedwürste zum Mitnehmen Vegetarier erhalten 2 Gemüse-Burger und 2 Vegi-Burger zum Mitnehmen

In diesem Wurstseminar erfahren Sie etwas über die Geheimnisse bei der Herstellung der Traditionswurst und helfen beim Abfüllen und «Abspiesseln» der legendären Brühwurst mit. Anschliessend geniessen Sie in der gemütlichen Metzgerstube das traditionelle Essen.

RESERVATION



«FÜROBET-BIER» MIT BRATWURST UND BÜRLI

Datum	26. Februar, 26. März, 30. April, 28. Mai, 25. Juni, 27. August, 24. September, 29. Oktober und 26. November 2026
Zeit	17.00 – 19.00 Uhr (keine Verlängerung möglich)
Kosten	CHF 7 pro Person Bratwurst mit Bürli und 0,5 l offenem Bier

Geniessen Sie im Gustarium einen gemütlichen «Fürobet» mit Bratwurst, Bürli und Bier!



OHNE VORANMELDUNG

MODESCHAU IM GUSTARIUM das Modehaus Goldener zu Gast im Gustarium

Datum	11. März und 28. Oktober 2026
Zeit	18.00 – 22.00 Uhr
Kosten	CHF 60 pro Person Willkommensgetränk, Abendessen und Modeschau

Passend zur entsprechenden Jahreszeit präsentiert «Goldener» inspirierende Mode! Erleben Sie eindruckliche Stunden voller kulinarischer Genüsse und neuester Fashion! Tauschen Sie sich in entspannter Wohlfühlatmosphäre mit anderen Modebegeisterten aus.



RESERVATION



BRATWURSTKULTOUR Von der Ostschweiz bis nach Ostdeutschland

Datum	26. März, 25. Juni, 24. September und 19. November 2026
Zeit	Jeweils 11.00 Uhr, Start in Appenzell Steinegg
Kosten	EUR 550 Gesamtkosten pro Person

Buchung buchung@bratwurstkultour.eu, www.bratwurstkultour.eu
Die BratwurstkulTour kann für Individualreisende oder Gruppen auch an einem beliebigen Wunschtermin gebucht werden.

Die 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!

RESERVATION



WURSTSEMINAR

«Schmid St.Galler OLMA-Bratwurst-wursten»

Datum 14. April, 28. Mai, 20. August und 7. Oktober 2026

Zeit 18.00 – 20.30 Uhr

Kosten CHF 85 pro Person

Seminar, Wurst vom Grill mit Bürli, 2 Paar Bratwürste zum Mitnehmen, Vegetarier erhalten 2 Gemüse-Burger und 2 Vegi-Burger zum Mitnehmen

Legendär ist sie – die Schmid St.Galler OLMA-Bratwurst! Wer die «Königin der Würste» nicht nur vom Grill geniessen will, sondern auch noch mitmachen und miterleben möchte, wie aus feinsten Rohmaterialien ein Kulturgut St.Gallens entsteht, wird sich bei diesem Seminar rundum wohlfühlen. Unvergessliche Stunden für Wurstliebhaber*innen und ein genussvoller Lern- und Spassabend für alle.



RESERVATION



KLEINER GRILL-LEHRGANG

Datum 18. April und 6. Mai 2026

Zeit 18.00 – 22.00 Uhr

Kosten CHF 80 pro Person
Seminar und 4-Gang-Menü

Sie möchten mit Gleichgesinnten ein Grillerlebnis zelebrieren? Dann begeistert Sie dieser kleine Grill-Lehrgang ganz bestimmt. Bei jeder Jahreszeit schauen Sie dem Grillmeister beim fachlichen Grillieren auf der Grillterrasse über die Schulter und greifen selbst zu den Utensilien, wenn Ihnen danach ist. Grilliert wird mit Holz, Kohle oder Gas.

Sie lernen vom «Meister des Grills» wunderbare Grillgerichte und geniessen in einmaliger Atmosphäre die feinen Spezialitäten.



RESERVATION



*Bruno Inauen
Fleischsommelier*

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 Grillexperten bringen.

Wer möchte, kann beim Zubereiten aktiv mit anpacken oder die Zeit in entspannter Atmosphäre geniessen.

GRILL-WOCHE «FEUER UND FLAMME»

Datum	4. Mai, 5. Mai, 7. Mai und 8. Mai 2026
	18.00 – 22.00 Uhr

Datum	9. Mai 2026	11.00 – 15.00 Uhr
		18.00 – 22.00 Uhr

Kosten	CHF 140 pro Person
	Seminar, Essen und alkoholfreie Getränke
	Wählen Sie eines der obigen Daten aus

RESERVATION



GRILL-TAGE «FEUER UND FLAMME»

Datum	12. Juni 2026	18.00 – 22.00 Uhr
	13. Juni 2026	11.00 – 15.00 Uhr
		18.00 – 22.00 Uhr

Kosten	CHF 140 pro Person
	Seminar, Essen und alkoholfreie Getränke
	Wählen Sie eines der obigen Daten aus

RESERVATION



GENUSS-TAVOLATA

Datum 4. September 2026

Zeit 18.00 – 22.00 Uhr

Kosten CHF 78 pro Person

Eine kulinarische Reise von Vorspeise bis Dessert

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. Jede und jeder greift zu, probiert, teilt und entdeckt neue Köstlichkeiten.



RESERVATION



GRILLSEMINAR «GRILL MAL WILD»

Datum 25. September 2026

Zeit 18.00 – 22.00 Uhr

Kosten CHF 140 pro Person

Seminar, Essen und alkoholfreie Getränke

Unser Grillprofi führt Sie ein in die Welt des «Grill mal Wild». Sie erfahren, welche Stücke sich wofür eignen und wie sie am besten zubereitet werden. Er erklärt die wichtigsten Grundlagen, demonstriert verschiedene Garmethoden und zeigt Geräte aus seinem Fundus. Gemeinsam bereiten Sie ein mehrgängiges Wildmenü zu und geniessen es direkt vor Ort. Wer möchte, hilft dem Grillmeister dabei.

Die Mahlzeiten geniessen Sie in unserer Metzgerstube «meet & (m)eat». Lassen Sie sich von feinen Wildgerichten und passenden Beilagen überraschen.

RESERVATION



ERLEBNIS-«METZGETE»

Datum 2. und 3. Oktober 2026

Zeit 18.00 – 22.00 Uhr

Kosten CHF 85 pro Person
«Metzgete» à discrétion

Gehören Sie zu den «Metzgete»-Liebhaberinnen und -Liebhabern? Wir verwöhnen Sie mit allem, was zu einer «Metzgete» dazugehört, und noch vielem mehr.

In geselliger Runde mit Gleichgesinnten sitzen Sie an grossen Tischen, begleitet von musikalischer Unterhaltung. Sie sind dabei, wenn die Schweinsbratwürste von den Experten in unserer «Werkerei» ganz frisch zubereitet werden, und können selbst mit anpacken, wenn Ihnen danach ist.

Früh buchen lohnt sich!

RESERVATION



GRILLSEMINAR «FEUER UND EIS»

Datum 3. November 2026 18.00 – 22.00 Uhr

26. November 2026 18.00 – 22.00 Uhr

Kosten CHF 140 pro Person
Seminar, Essen und alkoholfreie Getränke

Erleben Sie bei knisterndem Holzfeuer und glühenden Kohlen, wie saisonale Produkte auf dem Grill perfekt gelingen. Auch in der kalten Jahreszeit sorgt dieses Feuerspektakel für wärmende Wohlfühlatmosfera und farbenfrohe Genussmomente. Der Grillprofi zeigt Ihnen, wie unterschiedliche Grills und Zutaten ideal kombiniert werden.

Wer möchte, kann selbst mit anpacken. In der Metzgerstube «meet & (m)eat» geniessen Sie die Köstlichkeiten anschliessend beim lodernden Kaminfeuer.



RESERVATION



MAFIA-DINNER

Was nicht passt, wird passend gemacht – Mord am Bau

Datum 19. November 2026

Zeit 18.00 – 22.15 Uhr

Kosten CHF 128 pro Person

Willkommens-Apéro, 3-Gang-Menü und eine spannende Unterhaltung

Zu Gast beim Paten und der Famiglia: 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! Treten Sie ein, und wir werden Ihnen ein Angebot machen, das Sie nicht ablehnen können ...



RESERVATION



TAGUNGEN UND SEMINARE

Suchen Sie den passenden Ort für Ihr Seminar oder Ihren Workshop, wo Ideen wachsen und Strategien Form annehmen?

Bei uns wählen Sie zwischen einem Sitzungszimmer für bis zu 10 Personen und der Metzgerstube «meet & (m)eat» für bis zu 40 Teilnehmende. In den Pausen besuchen Sie die Ausstellung «rund um den Genuss», entspannen auf der Grillterrasse oder im Garten und lassen sich im Genussladen von Appenzeller Spezialitäten und Geschenkideen inspirieren.



*Ihre
Inspirationsquelle*

GENUSSLADEN UND ERLEBNISWELT

Das Breitenmoser Gustarium verbindet eine schweizweit einzigartige, interaktive Ausstellung mit einem Genussladen.

Entdecken Sie:

- Sorgfältig ausgewählte Delikatessen
- Stilvolle Geschenkideen
- Hauseigene Spezialitäten der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG
- Ein detailgetreu gestaltetes Appenzellerhaus

Hier erleben Sie traditionelles Metzgerhandwerk, Geschichten, Anekdoten und Appenzeller Kultur. Gönnen Sie sich zwischendurch eine Pause: In der liebevoll eingerichteten Metzgerstube oder auf der Grillterrasse geniessen Sie ein frisch aufgeschnittenes Vesper-Plättli und ein Getränk Ihrer Wahl.



IHR MASSGESCHNEIDERTES EVENT

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier oder Vereinsausflug: Die Metzgerstube im Breitenmoser Gustarium bietet den idealen Rahmen für Ihren Anlass. Unsere Küche verwöhnt Sie mit hausgemachten Spezialitäten und regionalen Produkten. Kombinieren Sie Ihr Fest mit einem Wurst- oder Grillseminar, einem Besuch im Genussladen oder einem Rundgang durch die interaktive Ausstellung «rund um den Genuss».

Viele der aufgeführten Events können als Gruppe gebucht werden.

Verwenden Sie für Anfragen unser Kontaktformular auf gustarium.ch oder nehmen Sie per E-Mail oder Telefon Kontakt mit uns auf: event@gustarium.ch oder Tel. +41 71 788 09 81.





ZUM EVENTKALENDER

Breitenmoser Gustarium

Sägehüslistrasse 13 · 9050 Appenzell Steinegg · Tel. +41 71 788 09 81
info@gustarium.ch · gustarium.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 9.00 – 12.00 Uhr und 13.30 – 17.00 Uhr · Sa 9.00 – 12.00 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen.

Gruppen begrüßen wir auf Voranmeldung auch gerne ausserhalb dieser Zeiten.
Anfragen für Gruppen-Events: event@gustarium.ch oder Tel. +41 71 788 09 81.