



Rudolf Schär AG

Spezialitäten aus der
Region Säntis/Bodensee

Spezialitätenmanufaktur

Die Spezialitäten der Rudolf Schär AG versprechen neben hochwertigen Ostschweizer Fleisch- und Wurstprodukten erstklassige Dienstleistungen und eine hohe Glaubwürdigkeit. Unsere Produzenten werden regelmäßig kontrolliert und von unabhängigen Stellen zertifiziert. Das hochwertige Rohmaterial wird am modernen Produktionsstandort in Thal unter strengsten Hygiene- und Sicherheitsstandards veredelt.

Herzlich willkommen beim Ostschweizer Fleisch- und Wurst- spezialisten

Seit 70 Jahren stellt die Rudolf Schär AG eine grosse Auswahl an Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Region Säntis/Bodensee her. Der modern eingerichtete Produktionsbetrieb liegt in der traditionsreichen Rebbaugemeinde Thal, zwischen den Ausläufern des Appenzellerlands und den Ufern des Bodensees. Die einzigartige Lage zwischen Säntis, Bodensee und St. Galler Rheintal prädeterminiert uns geradezu dafür, die vielfältigen kulinarischen Merkmale dieser reizvollen Region in unsere Produkte und unser Sortiment einfließen zu lassen.

Im modernen Produktionsbetrieb veredeln unsere rund 90 Fachkräfte täglich hochwertigstes Rohmaterial nach überlieferten Rezepten zu unseren Hauspezialitäten – wie beispielsweise der Olma-Bratwurst, dem Ofenschinken oder dem Appenzeller Mostbröckli. Handwerk und Tradition verbinden wir in der Rudolf Schär AG mit innovativen und fortschrittlichen Produktionsmethoden.

«Nachhaltigkeit bedeutet für uns Regionalität.
Wir kennen jeden Produzenten persönlich.»

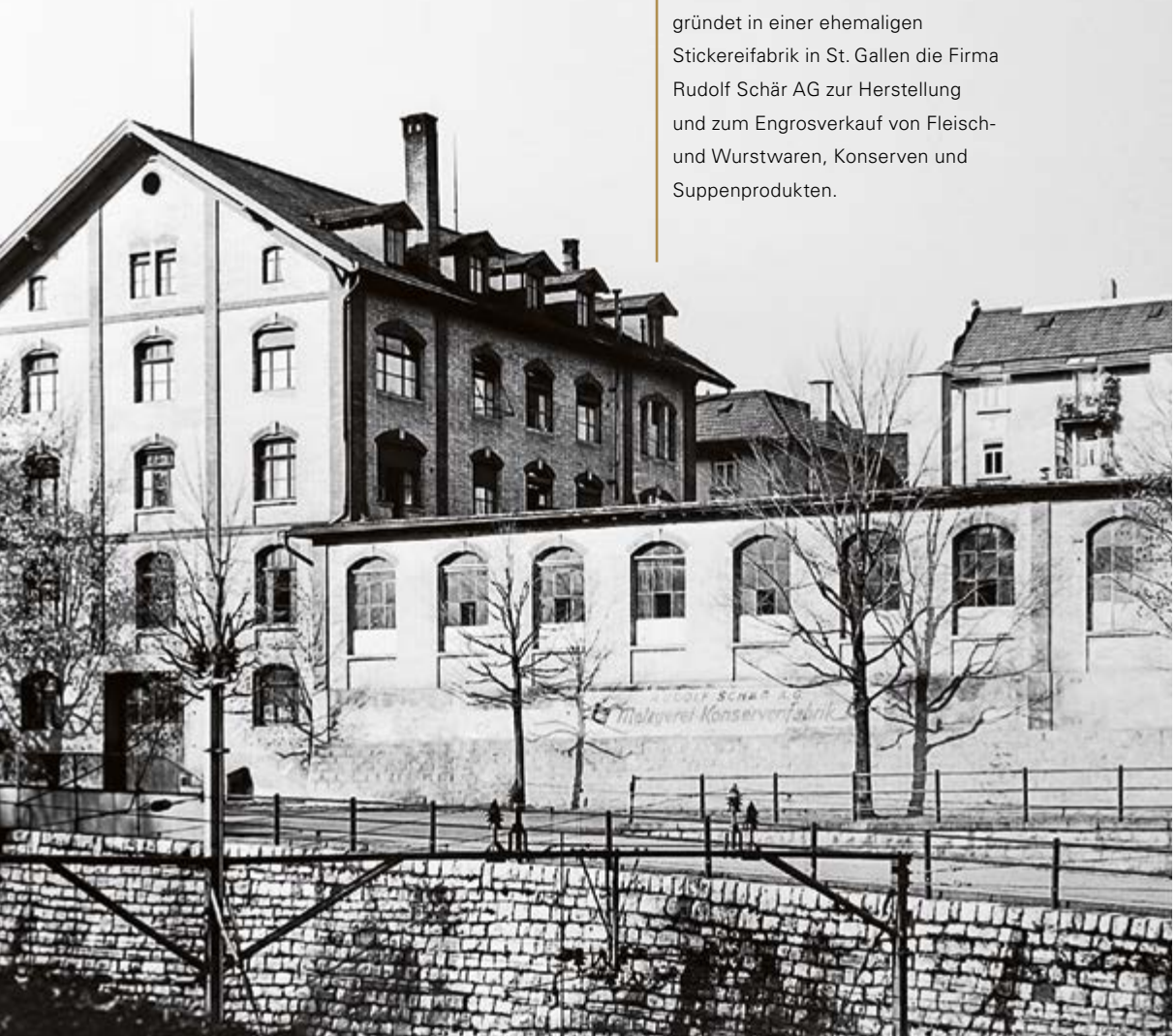
Wir sind regional verankert und pflegen eine enge Beziehung zu unseren heimischen Lieferanten. Kurze Wege zu unseren Partnern sind uns wichtig, denn sie garantieren Frische und lassen uns effizient und flexibel arbeiten. Unsere überdurchschnittlichen Qualitätsansprüche unterstreichen wir mit international anerkannten Produktstandards und Zertifizierungen.

Geschichte: Familienunternehmen mit Tradition

1945/1946

Rudolf Schär (1. Generation)

gründet in einer ehemaligen
Stickereifabrik in St. Gallen die Firma
Rudolf Schär AG zur Herstellung
und zum Engrosverkauf von Fleisch-
und Wurstwaren, Konserven und
Suppenprodukten.





1948

Eröffnung eines Detailverkaufsgeschäfts in St. Gallen St. Fiden.



1963

Gründung und Beteiligung an der Fleischrocknerei Kocherhans & Schär AG in Churwalden zur Herstellung von Bündnerfleischspezialitäten.

1973–1975

Kauf einer Baulandparzelle in Buriet, Gemeinde Thal, für den Bau eines neuen Fleischwaren-Produktionsbetriebs.

1976

Sohn Hannes Schär (2. Generation) wird Delegierter des Verwaltungsrats und übernimmt die Geschäftsleitung.

1980–1985

Weiterentwicklung des Unternehmens durch bauliche Erweiterungen und Rationalisierung der Arbeitsabläufe.

1988–1990

Trendige, verkaufsfertige Kleinpäckungen von aufgeschnittenen Fleischwaren erfordern eine Neukonzeption in der Warenverpackung, Kommissionierung und Bereitstellung.

1991–1992

1. Fabrikenerweiterung (6000m²): Erweiterung, Verpackungsabteilung, Kühl- und Lagerräume.

1997–1999

2. Fabrikenerweiterung (15'000m²): neue Fleischzerlegerei, Produktionslager, Kühlräume, Betriebswerkstatt und neues Personalrestaurant.

1998

Zertifizierung nach ISO 9001.



2003

Gestalterische Überarbeitung des bestehenden Schär-Logos und der Produktverpackungen.

2005–2008

Zertifizierung für Benützung der Herkunfts- und Garantiemarke Suisse Garantie und für das Markenprogramm Culinarium. Zudem Zertifizierung nach BRC Global Standards.

2008

Sohn Christian Schär (3. Generation), Metzger und lic. oec. HSG, übernimmt nun die operative Geschäftsleitung.



2010–2012

3. Fabrikenerweiterung (17'000m²): Tiefkühlager, Fleischannahme, Leergebindeanlieferung, neue Produktionsräume inklusive Klima-, Rauch- und Lagerräumen für Rohpökelwaren.

2014

Übernahme der Rudolf Schär AG durch die Micarna SA. Christian Schär bleibt Unternehmensleiter, Hannes Schär tritt nach 55 Dienstjahren in den Ruhestand.



Zertifizierte Prozesse

Von der Aufzucht über den Schlachtprozess bis hin zur Produktion und Verarbeitung unterliegen unsere Prozesse strikten Vorgaben, die weit über die Mindestanforderungen der gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen. Unsere überdurchschnittlichen Qualitätsansprüche können wir unter anderem mit international anerkannten ISO- und FSSC-Zertifizierungen belegen.

Menschen: Wissen und Leidenschaft

Handwerk

Als Manufaktur für regionale Spezialitäten verarbeiten wir die meisten unserer Produkte von Hand. Die traditionelle Fleischveredelung und das handwerkliche Geschick unserer Mitarbeitenden geben uns die Möglichkeit, genau nach Kundenwunsch zu produzieren. Das Resultat sind perfekt veredelte Spezialitäten aus der Ostschweiz. Die Stärken der Rudolf Schär AG liegen in der Spezialitätenproduktion – ausgerichtet auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden entstehen so Spezialitäten aus dem Appenzellerland und St. Gallen sowie bekannte Schinken- und Speckprodukte.

Mitarbeitende

Unsere Mitarbeitenden stehen im Zentrum und bilden die Basis für den Erfolg der Rudolf Schär AG. Deswegen bieten wir ihnen auch fortschrittliche Arbeitsbedingungen. Ausgebildete Fachkräfte und eine gute Entlohnung sind für uns selbstverständlich. Bei allen Tätigkeiten steht die Sicherheit der Mitarbeitenden an erster Stelle. Des Weiteren sind viele Arbeitsplätze ergonomisch gestaltet und werden stets an die neuesten Standards angepasst. Da wir eine Manufaktur sind, werden zahlreiche Aufgaben noch heute von Hand erledigt, was für Abwechslung im Produktionsalltag sorgt. Alle unsere rund 90 Mitarbeitenden werden zudem individuell gefördert und können sich innerhalb der Rudolf Schär AG weiterentwickeln. Der kollegiale Austausch wird bei uns auf allen Stufen gelebt und geniesst einen hohen Stellenwert.

Unternehmensfilm

Die Rudolf Schär AG perfekt in Szene gesetzt:

www.schaer-thal.ch/ueber-uns.html



Spezialitäten: Qualität und Tradition

Als Produzentin von Ostschweizer Spezialitäten bietet die Rudolf Schär AG ihren Kunden qualitativ hochwertige Fleischspezialitäten aus der Region Säntis/Bodensee. Egal, ob ganze Pantli, die legendäre Olma-Bratwurst oder der exklusive Holzofenfleischkäse – unsere Produktvielfalt ist gross. Rund 350 Artikel führt die Rudolf Schär AG in ihrem Sortiment, darunter zahlreiche regionale Spezialitäten wie beispielsweise den St. Galler Schübli, das Appenzeller Mostbröckli oder die Rheintaler Bauernwurst.

Die Rudolf Schär AG arbeitet nach höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards und setzt auf die Fachkompetenz und das Know-how ihrer 90 Mitarbeitenden. Gerade im Rohpökeltbereich oder in der Rohwurstproduktion ist Erfahrung wichtig. Bei der Rudolf Schär AG liegt die Entscheidung in den Händen der Mitarbeitenden. Als Spezialitätenmanufaktur stellt die Rudolf Schär AG Produkte im Premiumsegment her und ist dank ihrer regionalen Spezialitäten auch über die Ostschweiz hinaus bekannt.



Pantli

Diese gepresste Rohwurst ist eine Spezialität aus dem nahen Appenzellerland. Neben der Form ist auch die unverkennbare Knoblauchnote charakteristisch für den Pantli.



Holzofenfleischkäse

Unser Holzofenfleischkäse wird im mit Tannenholz befeuerten Backofen gebacken, wodurch er seinen unverwechselbaren Geschmack und seine Kruste erhält.



Winzerschinken

Der traditionell hergestellte Winzerschinken schmeckt vorzüglich. Die Rudolf Schär AG produziert diesen Klassiker seit drei Generationen nach streng gehütetem Familienrezept.



Rauch-Knebeli

Das Rauch-Knebeli ist die bekannteste Rohwurstspezialität aus dem Hause Schär. Es wird nur aus bestem Rind- und Schweinefleisch hergestellt und im «Chämi» geräuchert.



Die Originale: Olma-Bratwurst und Mostbröckli

Die Olma-Bratwurst ist die grosse Schwester der St. Galler Bratwurst und vermutlich die bekannteste Bratwurst der Schweiz. Hergestellt wird sie aus Kalb- und Schweinefleisch, Milch sowie verschiedenen Gewürzen. Diese Rezeptur sorgt für die charakteristische weisse Farbe dieser Brühwurst, die mit Fug und Recht als die berühmteste Ostschweizerin bezeichnet werden kann. Dass ihre Qualität in der ganzen Schweiz so berühmt ist, hat wohl nicht zuletzt

mit den strengen Vorschriften der hiesigen Metzgerzunft zu tun: Bezogen auf den Gesamtfleischanteil der Bratwurst, muss der Kalbfleischanteil mindestens 50 Prozent betragen. Bereits im Jahr 1438 wurde die Bratwurst in den Statuten der Metzgerzunft St. Gallen erstmals urkundlich erwähnt. Darin wurde festgehalten, dass die echte Olma-Bratwurst mit Kalbfleisch, Speck, Gewürzen und frischer Milch herzustellen sei.



Das Appenzeller Mostbröckli ist eine typische Ostschweizer Spezialität. Diese regionale Delikatesse zeichnet sich durch ein mildes Pökelaroma und einen angenehmen Rauchgeschmack aus. Zur Herstellung werden nur ausgesuchte magere Stücke aus dem Stotzen des Rinds verwendet. Diese werden nach überliefertem Rezept von Meisterhand gesalzen und gewürzt. Die anschließende langsame Kalträucherung verlangt von den Spezialisten viel handwerkli-

ches Geschick und Fingerspitzengefühl. Die Rauchzugabe erfolgt intervallmässig und dauert je nach Grösse der Mostbröckli drei bis fünf Wochen. In dieser Zeit verlieren sie rund 40 Prozent ihres ursprünglichen Gewichts. Das Mostbröckli der Rudolf Schär AG ist weit über das Appenzellerland hinaus bekannt. Dünn geschnitten und zu einem Glas Most oder Wein genossen ist das Mostbröckli eine Gaumenfreude der besonderen Art.



Unsere Heimat

Als Ostschweizer Unternehmen sind wir geprägt von unserer Herkunft und Tradition. Deswegen arbeiten wir auch mit regionalen Produzenten und erfahrenen Landwirten zusammen und pflegen einen persönlichen Kontakt zu ihnen. Ebenso wie unsere Produzenten liegen uns aber auch die Tiere am Herzen: Ein artgerechter und respektvoller Umgang mit Tieren ist eine unserer wichtigsten Maximen.

Nachhaltigkeit: Regionalität und Tierwohl

Höchste Ansprüche

Die Rudolf Schär AG ist ein traditioneller Betrieb aus der Region Säntis/Bodensee und tritt als eigenständiges Unternehmen auf. Ihre bekannten Appenzeller und St. Galler Produkte werden von Kunden weit über die Ostschweizer Grenzen hinaus geliebt. Wir produzieren nach strikter Überzeugung regionale Spezialitäten. Die Ostschweizer Premiumprodukte erfüllen dank der speziellen Verarbeitung im Manufakturprozess der Rudolf Schär AG höchste Ansprüche.

Auslauf für alle

Tierwohl bedeutet für die Rudolf Schär AG mehr als nur die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben. Alle Tiere, die bei den Produzenten der Rudolf Schär AG aufgezogen werden, geniessen hohe Tierwohlstandards. So haben sie nicht nur genügend Platz, sondern haben auch jederzeit Zugang zu Wasser und Nahrung und können sich nach Belieben an der frischen Luft im Aussenbereich aufhalten.

Zertifiziertes Unternehmen

In unserem modernen, ISO-zertifizierten Unternehmen stellen wir hochqualitative Produkte her. Höchste Hygiene, erstklassiges Rohmaterial, motivierte Mitarbeitende und fundiertes Know-how sind die Basis für unsere regional und überregional bekannten Fleisch- und Wurstwaren. Interne Selbstkontrollsysteme sowie die enge Zusammenarbeit mit führenden Laboren für Mikrobiologie und Fleischtechnologie sichern die Qualität unserer Produkte, die allesamt jederzeit rückverfolgbar sind.

Ausgezeichnete Qualität

Im Rahmen der alle zwei Jahre stattfindenden Metzgereifachausstellung werden die besten Schweizer Fleischerzeugnisse prämiert. Die Produkte werden während über einem Jahr zweimal getestet. Die Beurteilung erfolgt nach den Kriterien Aussehen, Schnittbild, Geruch, Geschmack und Verarbeitung. Seit 1970 gehört die Rudolf Schär AG regelmässig zu den Goldmedaillengewinnern.



Siedfleisch
gekocht
Zunge
gekocht

Staff member in a white uniform with a red collar and a name tag, standing behind the counter.

The image shows the interior of a deli counter. In the foreground, a person is walking past the counter, their figure blurred to indicate motion. The counter is made of wood and metal, with various food items displayed. In the background, there is a sign that reads "Schnelle Küche" and a chalkboard with menu items like "diverse Salate", "belegte Brötchen", and "Servisgerichte". The floor is made of large, light-colored tiles.

Nähe: Kundenliebling und zeitgemässer Genuss

Der direkte Kontakt zu unserer Kundschaft ist uns wichtig. Fest verankert in der Stadt St. Gallen, gilt das Fachgeschäft der Rudolf Schär AG bei der Ostschweizer Bevölkerung nach wie vor als Spezialitätenladen. Seit 1948 können an der Rorschacherstrasse 114 die regionalen Fleisch- und Wurstwaren der Rudolf Schär AG direkt beim Fachmann bezogen werden.

Das Angebot ist den Bedürfnissen der heutigen Zeit angepasst. So findet man neben den bekannten Ostschweizer Spezialitäten auch pflanzenfertige Fleischgerichte, die ohne grossen Aufwand eine leckere Mahlzeit ergeben. Über Mittag bieten wir an der heissen Theke zudem verschiedene warme und kalte Speisen für den grossen und kleinen Hunger an.

Rudolf Schär AG

Buriel

CH-9425 Thal

T: +41 (0)71 886 41 41

F: +41 (0)71 886 41 51

schaer@schaer-thal.ch

www.schaer-thal.ch

Fachgeschäft

Rorschacherstrasse 114

CH-9000 St. Gallen - St. Fiden

T: +41 (0)71 244 52 55

F: +41 (0)71 244 52 50

