

Quöllfrisches Appenzeller Bier in seiner ganzen Vielfalt



appenzellerbier.ch

APPENZELLER BIER

In Appenzell braut die Familie Locher seit 1886 ihre originellen Bierspezialitäten. Die Grundzutat ist stets dieselbe geblieben: frisches Quellwasser, das direkt aus dem Alpstein sprudelt. Auf der Suche nach dem gewissen Etwas stossen wir immer wieder auf neue Produkte, die nicht nur in ihrem Geschmack und ihrer Qualität überzeugen, sondern auch nachhaltig produziert werden. Nur so ist garantiert, dass das Beste drinsteckt, wo Appenzeller Bier draufsteht. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und das Herzblut unserer Mitarbeiter machen unser Appenzeller Bier zu dem, was es ist – etwas Besonderes.

Tauchen Sie nun ein in unsere Brauvielfalt: angefangen bei der bekannten Quöllfrisch-Familie, bis hin zu unseren ungewöhnlichen Spezialbieren, wie dem Ginger Beer und dem alkoholfreien Bschorle. Lernen Sie uns und unsere Besonderheiten kennen.

Inhalt

Philosophie	6
Handwerk	8
Familie	10
Quöllfrisch Familie	12
Vollmondiges	14
BrandLöschler	15
Säntis Kristall	16
Calvinus	17
Apérotime	18
Swissness	22
Mannigfaltigkeit	26
Tiefprozentiges	28
Bschorle	30
Glühendes	32
Spezifikationen	34
Gläser	36
Offenausschank	39
Werbematerial	40
brewbee	42
CréaCeto	44
Brauquöll Appenzell	47
Whisky	48

Impressum

Bilder

Flo Brunner, Schalter & Walter
Andreas Butz und Stefanie Christ, imagedifferent.com
Marc Frick, Sénic AG
Appenzellerland Tourismus AI

Texte

Brauerei Locher AG, Text-Chochi, koller.team

Gestaltung

Brauerei Locher AG, koller.team

März 2024





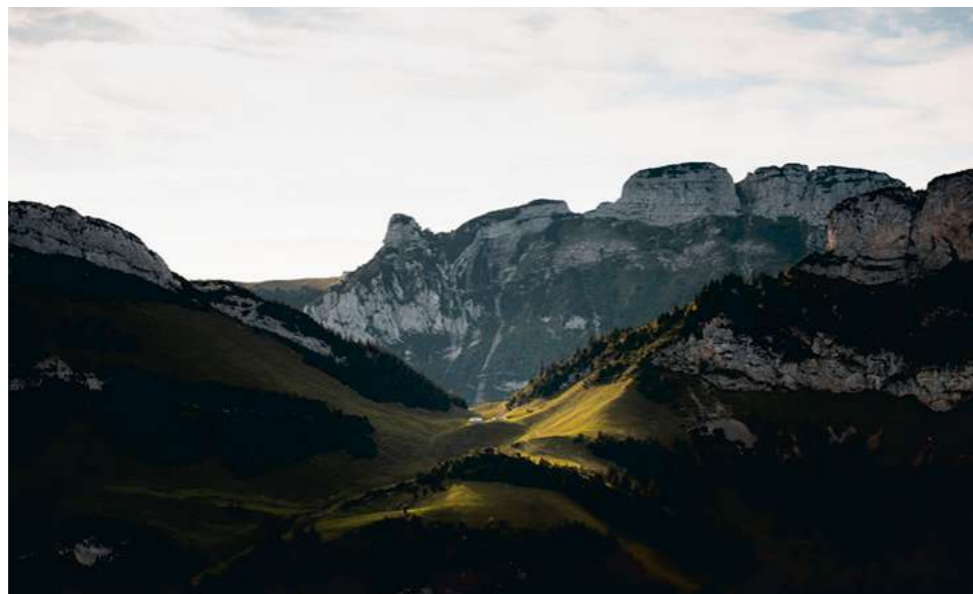
Philosophie

Wir, die Quöllfrisch-Macher, verstehen uns nicht nur auf die ganze Vielfalt der Braukunst, sondern sind auch Wegbereiter in Sachen «Swissness» und Nachhaltigkeit. So holten wir 1996 als erste Brauerei den kommerziellen Anbau von Braugerste in die Schweiz zurück. Auch sonst setzen wir, wo immer möglich, auf die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten. Das bringt für alle – nicht zuletzt für das Endprodukt und unsere Geniesser – einen Mehrwert. So peppen unsere kreativen Köpfe schon mal die Grundzutaten mit Schweizer Hanfblüten auf (natürlich ohne THC), fügen beim Brauprozess Reis aus dem Tessin hinzu oder reichern das Bier mit einheimischem Honig an.



Vor jeder Neulancierung einer Appenzeller-Bier-Spezialität wiegen wir ab, ob und wie wir die Rohstoffe aus unserer Umgebung schöpfen können. So unterstützen wir nicht nur unsere Landwirte, sondern fördern gleichzeitig die Schweizer Biodiversität. Ein Beispiel gefällig?

In unserer Obst-Bierschorle, dem Bschorle, vereinen sich Äpfel und Birnen von Hochstammbäumen aus der Region Oberegg und Umgebung, die zusehends aus der Schweizer Landschaft verschwinden.



Als 1886 der Urururgrossvater von Karl Locher die Brauerei übernahm, führte er gleichzeitig auch einen Bauernbetrieb, einen Gasthof sowie eine Brennerei. Abfälle entstanden keine, denn alles wurde in diesem Kreislauf am gleichen Standort verwertet. Diese Philosophie wollen wir im 21. Jahrhundert und in fünfter Generation wieder aufleben lassen. So verwenden wir für unsere brewbee-Lebensmittel Biertreber, der beim Brauen übrig bleibt und hochwertige Nahrungsfasern enthält.



Uns ist die Verbundenheit mit unserer Appenzeller Heimat enorm wichtig. Die Brauerei Locher versteht sich nicht als isoliertes Unternehmen, sondern ist eingebettet in eine Region, in ein soziales und wirtschaftliches Netzwerk. Wir wissen um unsere Wurzeln. Deshalb strecken wir getrost die Nase in den Wind und erfinden uns immer wieder neu. Dabei können wir uns auf unsere treuen Kunden verlassen. Das verbindet. Das ist etwas Besonderes.

Handwerk

Das Rezept klingt verblüffend einfach: Wasser, Gerste und Hopfen – nichts anderes gehört ins Bier. So will es das über 500-jährige Reinheitsgebot, das älteste Lebensmittelgesetz der Welt. Doch hinter unserem Appenzeller Bier steckt viel mehr. Es sind unsere Mitarbeitenden, die mit ihrem Einsatz unser Familienunternehmen zu dem gemacht haben, was es heute ist: eine unabhängige und kreative Brauerei, die Grosses leistet.



Familie

Verwaltungsrat



Karl Locher
071 788 01 42
k.locher@appenzellerbier.ch

«Innovation beginnt im Kopf mit einer kühnen Idee und dem Mut zum Risiko.»



Hans Sonderegger
071 788 01 45
h.sonderegger@appenzellerbier.ch

«Eine Tat unterscheidet das Ziel vom Traum.»



Aurèle Meyer
Geschäftsleiter
071 788 01 41
a.meyer@appenzellerbier.ch

«Ohne Vision keine Motivation und ohne Fleiss kein Preis.»

Ressortleiter



Ruedi Signer
078 866 51 35
r.signer@appenzellerbier.ch
Leiter Verkauf Bier –
Gastronomie/Depositäre



Philip Herrmann
071 788 05 52
p.herrmann@appenzellerbier.ch
Leiter Verkauf Bier-Detailhandel –
brewbee und Sântis Malt



Thomas Moesch
071 788 01 97 | Fax 071 788 01 50
t.moesch@appenzellerbier.ch
Leiter Produktion



Emre Bilge
078 684 07 42
e.bilge@appenzellerbier.ch
Stellvertreter Leiter Verkauf Bier –
Gastronomie/Depositäre

Verkaufsaussendienst



Angela Hahn

078 904 18 11 | 071 788 02 01
a.hahn@appenzellerbier.ch
Verkaufsaussendienst – Detailhandel Region Ost



Silvano Rohner

077 266 83 12
s.rohner@appenzellerbier.ch
Verkaufsaussendienst – Detailhandel Region Ost



René Lüthi

079 278 98 76
r.luethi@appenzellerbier.ch
Verkaufsaussendienst – Detailhandel Region West



Daniel von Arburg

078 838 98 68
d.vonarburg@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater ZH, Kreis 7 und restliches
ländliches Gebiet im Kanton ZH



Michael Weishaupt

078 728 47 47
m.weishaupt@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater ZH, Kreis 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10,
11, 12 und Teilgebiet ZH Unterland, Rechtes
Zürichseeufer von Zollikon bis Meilen 8702
Zollikon, 8700 Küssnacht, 8703 Erlenbach,
8704 Herrliberg, 8705 Meilen



Frowin Neff

079 355 01 50
f.neff@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater ZG, UR, OW, NW
Teilgebiet SZ ab Schindellegi/Feusisberg
Luzerner Seegemeinden, Vitznau, Rigi,
Weggis und Greppen



Kurt Bösch

078 643 78 60
k.boesch@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater Region GL
Teilgebiet AR Hinterland, SG Fürstenland,
Toggenburg, See-Gaster, Sarganserland,
SZ Höfe/March am See entlang



Emil Broger

078 781 86 00
e.broger@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater AI, FL, AR Vorder- und
Mittelland, SG Rheintal



Andrea Eugster-Bernegger

079 237 58 58
071 788 01 40
a.eugster@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater TG/SH Teilgebiet SG
inkl. Stadt SG



Roy Bruggmann

078 899 74 47
r.bruggmann@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater BS, BL, SO, AG



Renato Di Berardo

078 610 40 95
r.diberardo@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater LU
Teilgebiet BE mit Region Brünig-Interlaken
inkl. Grindelwald



James Bangerter

078 643 78 61
j.bangerter@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater BE, NE, JU, FR alle Bezirke
außer La Veveyse



Emanuel Lendi

079 939 23 85
e.lendi@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater GR



Marco Fasnacht

078 811 89 49
m.fasnacht@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater TI



Alessandro Buonocore

078 811 89 49
a.buonocore@appenzellerbier.ch
Verkaufsaussendienst TI



Elmar Inderkummen

078 884 69 84
e.inderkummen@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater GE, VD, VS, FR nur
Bezirke La Veveyse



Carlo Blättler

078 794 90 57
c.blaettler@appenzellerbier.ch
Verkaufsberater AG, ZH Kreis 2 und
linkes Zürichseeufer (Säuliamt bis Autobahn
inkl. Dietikon, Schlieren)

Quöllfrisch Familie

Die Brauerei Locher AG nutzt für ihr Appenzeller Bier reines Quellwasser aus dem Alpstein, ein Symbol für Reinheit und Qualität. Quöllfrisch direkt ab Quelle gebraut. Es ist mehr als nur ein Bier – es ist eine Würdigung an Natur, Tradition und Kultur, erhältlich in naturtrüb, hell, dunkel und neu auch alkoholfrei. Ein echtes Stück Appenzell.



Quöllfrisch naturtrüb

Mit Pilsenermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau gebraut, entsteht ein aussergewöhnlich fruchtiges Bier mit hefigem Charakter.

Biertyp: Lagerbier, naturtrüb **Alkoholgehalt:** 4,8% vol **Farbe:** Sattgelb **Hopfen:** aromatische Hopfenblume, strohig **Eindruck:** vollmundig, fruchtig-frisch, hefebetont **Optimale Trinktemperatur:** 4–6 °C **Passt gut zu:** Suppen, kalten Platten, Canapés, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Weichkäse, Nuss- und Mandeldesserts **Etikette:** Josef Fässler, Appenzell **Seit:** 1992

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Quöllfrisch naturtrüb (50l) auf Vorbestellung	KEG	MW 50l	11054	7611889110549	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (20l)	Container	MW 20l	11055	7611889110556	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300cl)	Doppel-Magnum	Einzel	11210	7611889112109	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300cl)	Doppel-Magnum	Holzkrone	11209	7611889112093	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300cl)	Doppel-Magnum	Holzkrone / Glas	11200	7611889112000	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (50cl)	Bügel MW	15er-Harass	11012	7611889110129	6 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (50cl)	Dose EW	6er-Pack	11288	7611889112888	8 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (33cl)	Bügel MW	20er-Harass	11118	7611889111188	6 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (33cl)	DV EW	10er-Pack	11132	7611889111324	8 Monate	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (33cl)	EW	15er-Pack	11234	7611889112345	8 Monate	4,8%

Quöllfrisch dunkel

Das ausgewogene, malzaromatische, vollmundige Bier mit feinen Röstaromen aus unserer kleinen Welt. Hier nimmt man sich noch Zeit für Dinge, die andernorts längst verloren gegangen sind, auch für ein dunkles Bier, gebraut mit erlesenen Zutaten und Quellwasser aus dem Alpstein.

Biertyp: Lagerbier, dunkel **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** Braunschwarz **Hopfen:** leichte Hopfennote **Eindruck:** malzaromatisch, vollmundig, Röstaromen, schwarze Schokolade **Optimale Trinktemperatur:** 7–8 °C **Passt gut zu:** würzigen Braten, Schmor- und Eintopfgerichten, dunklen Fleischgerichten, blauem Schimmelkäse, Camembert, Schokoladenkuchen, Mandeldesserts **Etikette:** Alfred Fischli, Appenzell **Seit:** 2017



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Quöllfrisch dunkel (10l)	Container	MW 10l	11663	7611889116633	5 Monate	5,2%
Quöllfrisch dunkel (50cl)	NRW MW	20er-Harass	11607	7611889116077	10 Monate	5,2%
Quöllfrisch dunkel (33cl)	DV EW	6er-Pack	11290	7611889112901	8 Monate	5,2%



Quöllfrisch hell

Das Quöllfrisch hell zeichnet sich durch seine Milde und leichte Fruchtigkeit aus. Gebraut wird es aus reinem Pilsenermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau. Die bis zu 3 Monate lange Lagerung gibt dem Bier seine Ausgewogenheit.

Biertyp: Lagerbier, hell **Alkoholgehalt:** 4,8% vol **Farbe:** Sattgelb **Hopfen:** aromatische Hopfenblume, strohig **Eindruck:** vollmundig, fruchtig-frisch, hefebetont **Optimale Trinktemperatur:** 4–6 °C **Passt gut zu:** Suppen, kalten Platten, Canapés, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Weichkäse, Nuss- und Mandeldesserts **Etikette:** Alfred Fischli, Appenzell **Seit:** 1992

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Quöllfrisch Lager hell (50l)	KEG	MW 50l	11649	7611889116497	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (20l)	Container	MW 20l	11650	7611889116503	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (20l)	Partyfass	MW 20l	11070	7611889110709	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (10l)	Container	MW 10l	11655	7611889116558	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (5l)	Dose EW	1x5l	11015	7611889110150	5 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50cl)	NRW MW	20er-Harass	11609	7611889116091	8 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50cl)	Dose EW	6er-Pack	11068	7611889110686	10 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33cl)	Longneck MW	24er-Harass	11624	7611889116244	8 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33cl)	DV EW	15er-Pack	11188	7611889111881	8 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33cl)	DV EW	10er-Pack	11032	7611889110327	8 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33cl)	Dose EW	8er-Pack	11180	7611889111805	10 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33cl)	Dose EW	24er-Pack	11080	7611889110808	10 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (25cl)	EW Flasche	12er-Pack	11635	7611889116350	10 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (25cl)	EW Flasche	18er-Pack	11633	7611889116336	10 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (15cl)	Dose EW	6er-Pack	11676	7611889116763	10 Monate	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (15cl)	Dose EW	24er-Pack	11677	7611889116770	10 Monate	4,8%



Quöllfrisch alkoholfrei

Quöllfrisch alkoholfrei zeichnet sich durch ein weiches, rundes Mundgefühl und einer angenehmen Bittere aus. Ein Schluck Appenzeller Lebensqualität, quöllfrisch gebraut mit auserlesenen Zutaten und quöllfrischem Wasser aus dem Alpstein.

Biertyp: alkoholfreies Bier **Alkoholgehalt:** alkoholfrei **Farbe:** kräftiges Strohgelb **Hopfen:** trocken, aromatische Hopfennote **Eindruck:** vollmundig, fruchtig-frisch **Optimale Trinktemperatur:** 4–6 °C **Passt gut zu:** Apéros, Suppen, kalten Platten, Canapés, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Weichkäse, Desserts **Etikette:** Josef Fässler, Appenzell **Seit:** 2024

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Quöllfrisch alkoholfrei (10l)	Container	MW 10l	12337	7611889123372	5 Monate	alkoholfrei
Quöllfrisch alkoholfrei (50cl)	Dose EW	6er-Pack	12332	7611889123327	10 Monate	alkoholfrei
Quöllfrisch alkoholfrei (33cl)	EW Flasche	10er-Pack	12330	7611889123303	10 Monate	alkoholfrei
Quöllfrisch alkoholfrei (33cl)	Longneck MW	24er-Harass	12335	7611889123358	8 Monate	alkoholfrei

Vollmondiges

Lichtgraue Schwaden steigen aus den Tälern auf und klettern das Alpsteinmassiv empor. Eine mystische Stimmung breitet sich über Appenzell. Hier lebt Mensch mit der Natur. Hier geben die Mondphasen den Takt vor. Sie bestimmen, wann gesät, wann das Holz geschlagen oder die Haare geschnitten werden. Auf die Kraft des Mondes vertraut auch die Brauerei Locher. In den Vollmondnächten entsteht dann jeweils ein Bier mit besonderen Kräften: das Appenzeller Vollmond-Bier.



Vollmond Bier naturtrüb (Bio)

Gebraut in der Vollmondnacht, aus biologischen Rohstoffen und mit der Knospe ausgezeichnet, entsteht dieses vollmundige, leicht würzige, naturtrübe Bier.

Biertyp: Bierspezialität, naturtrüb **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** Strohhelb **Hopfen:** aromatisch-würzige Hopfenblume **Eindruck:** vollmundig, würzig, gute Balance zwischen Hopfen und Malz, leicht hefig **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Passt gut zu:** Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Nuss- und Mandeldesserts **Etikette:** Martin Fuchs, Appenzell **Seit:** 1991

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Vollmond naturtrüb (20l)	Container	MW 20l	11053	7611889110532	5 Monate	5,2%
Vollmond naturtrüb (50 cl)	Bügel MW	15er-Harass	11101	7611889111010	6 Monate	5,2%

Vollmond Bier hell (Bio)

Ebenfalls in der Vollmondnacht gebraut, aber filtriert. Die aromatische Hopfenblume wirkt im Abgang leicht zitronig.

Biertyp: Bierspezialität, hell **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** volles Goldgelb **Hopfen:** aromatische Hopfenbittere **Eindruck:** würzig, leicht zitronig, anhaltende Bittere **Optimale Trinktemperatur:** 5–7 °C **Passt gut zu:** Pasteten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Eintopf, mildem Schimmelkäse **Etikette:** Martin Fuchs, Appenzell **Seit:** 1991



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Vollmond hell (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	11110	7611889111102	12 Monate	5,2%
Vollmond hell (33 cl)	DV EW	6er-Pack	11106	7611889111065	12 Monate	5,2%



BrandLöschler

Egal, was du gerade durchmachst – der Appenzeller BrandLöschler hat jeden Brandherd fest im Griff. Sei es in feurigen Nächten, bei hitzigen Diskussionen, flammenden Reden oder brenzligen Situationen. Wenn der Durst so richtig brennt, hilft nur eines: der Appenzeller BrandLöschler. Kreiert wurde das malzbetonte Bier im Jahr 2010 zum Gedenken an den verheerenden Appenzeller Dorfbrand von 1560.

BrandLöschler

Einfach der ideale Durstlöscher in jeder noch so feurigen oder brenzligen Situation. Durch die Zugabe von Röst- und Karamalz wird der Geschmack des Lagerbiers etwas süsser.

Biertyp: Lagerbier **Alkoholgehalt:** 4,8% vol **Farbe:** brillantes Goldgelb bis Bernstein **Hopfen:** kaum Hopfenbittere, trocken **Eindruck:** vollmundig, malzbetont, mild **Optimale Trinktemperatur:** 5–7 °C **Passt gut zu:** Apéro-snacks, kalten Platten, belegten Broten, gedünstetem Fisch, mildem Weichkäse, süssen Cremes mit Früchten **Etikette:** Philipp Broger, Appenzell **Seit:** 2011



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
BrandLöschler (20l)	Container	MW 20l	11648	7611889116480	5 Monate	4,8%
BrandLöschler (50 cl)	Dose EW	6er-Pack	12044	7611889120449	10 Monate	4,8%
BrandLöschler (33 cl)	Bügel MW	20er-Harass	12045	7611889120456	8 Monate	4,8%
BrandLöschler (33 cl)	Steini EW	8er-Pack	12043	7611889120432	8 Monate	4,8%

Der Klassiker

Säntis Kristall Spezial

Dieses kräftige und hopfenbetonte Spezialbier entsteht unter anderem durch Aromahopfen aus Stammheim und der Hallertau. Der ausgewogene Geschmack zwischen Hopfen und Malz führt zu einem würzigen, leicht zitronigen Abgang.

Biertyp: Spezialbier **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** volles Goldgelb
Hopfen: aromatische Hopfenbittere **Eindruck:** würzig, leicht zitronig, anhaltende Bittere **Optimale Trinktemperatur:** 5–7 °C **Passt gut zu:** Pasteten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Eintopf, mildem Schimmelkäse **Etikette:** Marc Trachsler, Appenzell **Seit:** 1918



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Säntis Kristall Spezial (20l)	Container	MW 20l	11057	7611889110570	5 Monate	5,2%
Säntis Kristall Spezial (10l)	Container	MW 10l	11065	7611889110655	5 Monate	5,2%
Säntis Kristall Spezial (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	11103	7611889111034	8 Monate	5,2%



Calvinus Blonde (Bio)

Das naturtrübe Bier wird ausschliesslich aus biologischen Rohstoffen hergestellt und wurde ursprünglich nach einem geheimen Rezept speziell für die Calvinstadt Genf gebraut.

Biertyp: Lagerbier, naturtrüb **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** Strohhelb
Hopfen: aromatisch, dezente Bittere **Eindruck:** leicht malzig, hopfenaromatisch **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Passt gut zu:** Suppen, kalten Platten, Pasta, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Nussdesserts **Etikette:** Les Frères Papinot, Genf **Seit:** 2004

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Calvinus Blonde (33 cl)	Bügel MW	20er-Harass	11089	7611889110891	8 Monate	5,2%
Calvinus Blonde (33 cl)	DV EW	6er-Pack	11084	7611889110846	9 Monate	5,2%

Calvinus

Hat Jean Calvin Bier getrunken? Mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit – ja. Hätte es im 16. Jahrhundert bereits das würzige, feinperlige Calvinus Blanche oder Blonde gegeben, so hätte der Reformator vermutlich höchstpersönlich von der Kanzel herab dafür geworben. Das fruchtig-frische Bio-Bier wurde ursprünglich von den Brüdern Papinot für Genf gebraut und erfreut sich mittlerweile in der ganzen Schweiz grosser Beliebtheit.

Calvinus Blanche (Bio)

Das obergärige, naturtrübe Weizenbier wird aus biologischen Rohstoffen hergestellt und wie in alten Zeiten mit Koriander und Orangenschalen gewürzt. Es wird auch speziell für die Calvinstadt Genf gebraut.

Biertyp: Weizenbier, naturtrüb **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** helles bis goldenes Gelb **Hopfen:** leichtes Hopfenaroma, keine ausgeprägte Bittere **Eindruck:** hefeblumig, frucht aromatisch, würzig, vollmundig **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Passt gut zu:** Salat, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, leichten Braten **Etikette:** Les Frères Papinot, Genf **Seit:** 2001



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Calvinus Blanche (33 cl)	Bügel MW	20er-Harass	11088	7611889110884	8 Monate	5,2%
Calvinus Blanche (33 cl)	DV EW	6er-Pack	11086	7611889110860	9 Monate	5,2%

Apérotime

Wir Appenzeller sind weltoffen und verschliessen uns nicht vor fernen Kulturen und deren Bierspezialitäten. Dies zeigt sich beispielsweise an unserem India Pale Ale – eine Hommage an das Bier, das im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut wurde. Ebenfalls einen Hauch Fernweh bringen wir mit unserem Ginger Beer ins Bierglas. Die Appenzeller Interpretation besticht mit ihrem leicht zitronigen Aroma und der würzigen Ingwernote im Abgang.

Ginger Beer

Unser Ginger Beer wird mit Ingwer fermentiert und erhält dadurch seinen unverwechselbaren Geschmack und eine angenehme Schärfe.

Biertyp: Biermischgetränk **Alkoholgehalt:** 2,4% vol **Farbe:** Hellblond
Hopfen: dezent **Eindruck:** aromatisch, Ingwergeschmack **Optimale Trinktemperatur:** 4–6 °C **Passt gut zu:** Apéro, Snacks **Etikette:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell **Seit:** 2017



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Ginger Beer (50 cl)	Dose	6er-Pack	11265	7611889112659	18 Monate	2,4%
Ginger Beer (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	11264	7611889112642	18 Monate	2,4%
Ginger Beer (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	11278	7611889112789	18 Monate	2,4%



Ginger Beer (alkoholfrei)

Unser Ginger Beer wird mit Ingwer fermentiert und erhält dadurch seinen unverwechselbaren Geschmack und eine angenehme Schärfe.

Biertyp: Biermischgetränk **Alkoholgehalt:** alkoholfrei **Farbe:** Hellblond
Hopfen: dezent **Eindruck:** aromatisch, Ingwergeschmack **Optimale Trinktemperatur:** 4–6 °C **Passt gut zu:** Apéro, Snacks **Etikette:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell **Seit:** 2021

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Ginger Beer alkoholfrei (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	12137	7611889121378	18 Monate	ohne



Red Ginger

Red Ginger ist ein Apérogetränk auf der Basis von Ginger Beer mit Zusätzen von natürlichen Wurzelessenzen, Bitterorangen sowie erfrischendem Zitronensaft. Sein zart bitterer Geschmack und seine kirschrote Farbe lassen das anregend-erfrischende Getränk bald zum Star jedes Apéros werden.

Biertyp: Biermischgetränk **Alkoholgehalt:** 2,4% vol **Farbe:** kirschrot
Hopfen: dezent **Eindruck:** Lieblich aromatisch mit angenehm herben Abgang **Optimale Trinktemperatur:** 4–6 °C **Passt gut zu:** Apéro, Snacks **Etikette:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell **Seit:** 2022



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Red Ginger (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	12145	7611889121453	18 Monate	2,4%



Ginger Cola

Der typische Cola-Geschmack, die Schärfe des Ingwers und die Frische der Zitrusfrüchte machen das Appenzeller Ginger Cola zu einem ausserordentlich erfrischenden, belebenden Geschmackserlebnis. Eisgekühlt ein äusserst angenehmer Durstlöcher!

Biertyp: Biermischgetränk **Alkoholgehalt:** 2,4% vol **Farbe:** dunkelbraun
Hopfen: dezent **Eindruck:** erfrischend-spritzig-süss **Optimale Trinktemperatur:** 4–6 °C **Passt gut zu:** zu allen Gerichten **Etikette:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell **Seit:** 2023

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Ginger Cola (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	12149	7611889121491	18 Monate	2,4%
Ginger Cola (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	12148	7611889121484	18 Monate	2,4%
Ginger Cola (33 cl)	Dose	6er-Pack	12150	7611889121507	18 Monate	2,4%



Vintage Sour Beer

Nach jahrhundertealtem Rezept, die Hefe- & Milchsäure-Gärung gibt dem Bier eine milde & erfrischend, säuerliche Note. Mit frischem Himbeersaft veredelt, ist es eine wunderbare, rein natürliche und erfrischende Bierspezialität.

Biertyp: Biermischgetränk **Alkoholgehalt:** 4,0% vol **Farbe:** rot/rosa
Hopfen: kaum Hopfenbittere, trocken **Eindruck:** erfrischend, säuerlich
Optimale Trinktemperatur: 4-6 °C **Passt gut zu:** Apéro, kalten Platten, belegten Broten, mildem Weichkäse, **Etikette:** Katja Schrackmann **Seit:** 2018

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Vintage Sour Beer (33cl)	Clara EW	6er-Pack	14096	7611889140966	24 Monate	4,0%

IPA

Unser India Pale Ale erreicht mit seinen fünf Hopfensorten eine tiefe, runde Bittere. Das aromatische Bier wird durch die spezielle Kalthopfung blumig und frisch.

Biertyp: India Pale Ale **Alkoholgehalt:** 6,0% vol **Farbe:** Dunkelblond
Hopfen: Kalthopfung mit Cascade und Aurora **Eindruck:** vollmundig, aromatisch **Optimale Trinktemperatur:** 8 °C **Passt gut zu:** würzigen Braten, Hartkäse, Bergkäse, Torten und Kuchen, Schokoladendesserts
Etikette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell **Seit:** 2015



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
IPA (10l)	Container	MW 10l	14130	7611889141307	10 Monate	6,0%
IPA (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	12141	7611889121415	12 Monate	6,0%
IPA (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	12140	7611889121408	14 Monate	6,0%



IPA (alkoholfrei)

Sanft wie ein Sonnenstrahl und erfrischend wie ein Bad in einem Bergsee. Dieses alkoholfreie «IPA» überzeugt mit einem hopfenbetonten, vollmundigen Geschmack. Ein typisches IPA, aber eben ohne Alkohol. Edle Hopfensorten und dezente Kalthopfung kombiniert mit hoher Braukunst.

Biertyp: India Pale Ale **Alkoholgehalt:** alkoholfrei **Farbe:** Dunkelblond
Hopfen: Kalthopfung mit Cascade und Aurora **Eindruck:** vollmundig, aromatisch **Optimale Trinktemperatur:** 6-8 °C **Passt gut zu:** Apéro, Käse, Desserts oder einfach mal zwischendurch
Etikette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell **Seit:** 2021

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
IPA alkoholfrei (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	12130	7611889121309	12 Monate	ohne
IPA alkoholfrei (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	12128	7611889121286	8 Monate	ohne

Swissness

Die Brauerei Locher darf mit Fug und Recht von sich behaupten, Wegbereiterin in Sachen «Swissness» und Nachhaltigkeit zu sein. Wo immer möglich setzen wir auf die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten. So holten wir als erste Brauerei 1996 den kommerziellen Anbau von Braugerste in die Schweiz zurück. Die Zutaten für unser Gran Alpin stammen gar vollumfänglich aus unserem Land, und in den Spezialbieren sorgen einheimischer Reis, Honig sowie Hanfblüten (ohne THC) für das gewisse Etwas.



Appenzeller Weizenbier

Das obergärige, naturtrübe Weizenbier besitzt einen erhöhten Anteil an Kohlensäure. Gärnebenprodukte wie Fruchtster und Phenole machen sich in Bananen- und Nelkenaromen bemerkbar und geben dem Weizen seinen typischen Geschmack.

Biertyp: Weizenbier, naturtrüb **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** kräftiges Strohgelb **Hopfen:** blumige Hopfennote **Eindruck:** Bananen-Nelken-Aroma (hefig), würzig, fruchtig-frisch **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Passt gut zu:** Suppen, Gemüsegerichten, kalten Platten, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, mildem Frischkäse, fruchtigen Desserts, Eisbechern **Etikette:** Bea Kunz, Appenzell **Seit:** 1998

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Weizenbier (20l)	Container	MW 20l	11064	7611889110648	5 Monate	5,2%
Weizenbier (50 cl)	Bügel MW	15-er-Harass	11151	7611889111515	6 Monate	5,2%
Weizenbier (50 cl)	Ale EW	4er-Pack	11141	7611889111416	10 Monate	5,2%
Weizenbier (33 cl)	Bügel MW	20-er Harass	11541	7611889115414	6 Monate	5,2%

Mielfiore

Jeder Winkel der Schweiz beheimatet eine einzigartige Flora. Sorgsam sammeln Bienen den Nektar für ihren Honig. Aromatisch und goldgelb, schenkt er unserem «Honigbier» seine Farbe und den süsslich-würzigen Geschmack.

Biertyp: Lagerbier mit Honig **Alkoholgehalt:** 4,6% vol **Farbe:** Goldgelb **Hopfen:** milde Hopfenbittere **Eindruck:** süsslich-würzig, spritzig **Optimale Trinktemperatur:** 8–12 °C **Passt gut zu:** Apéro, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, fruchtig-frischen Desserts, süssen Cremes, Früchten **Etikette:** Silvia Zäch, Hemberg **Seit:** 2014



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Mielfiore (33 cl)	DV EW	6er-Pack	11540	7611889115407	10 Monate	4,6%



Birra da Ris (glutenfrei)

Eine milde und leichte Bierspezialität gebraut nach einem speziellen Verfahren. Mit dem Besten aus dem Reiskorn, garantiert wahren glutenfreien Genuss.

Biertyp: Bierspezialität **Alkoholgehalt:** 5,0% vol **Farbe:** helles Strohgelb **Hopfen:** kaum Hopfenbittere, sehr dezente Hopfenblume **Eindruck:** rein, schlank, trocken, leicht **Optimale Trinktemperatur:** 4–6 °C **Passt gut zu:** leichten Salaten, milden Reisgerichten, gedämpftem Fisch, Cremedesserts, **Etikette:** Sylvia Bühler, Herisau **Seit:** 2006

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Birra da Ris (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	12065	7611889120654	12 Monate	5,0%
Birra da Ris (33 cl)	DV EW	6er-Pack	12115	7611889121156	12 Monate	5,0%

Hanfblüte

Mit Hanfblättern und Hanfblüten (natürlich ohne THC) aus der Schweiz gewürzt, entsteht zusammen mit Wienermalz und Stammheimer Hopfen ein Bier mit intensivem Hanfaroma.

Biertyp: Bierspezialität **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** Hellgelb, naturtrüb **Hopfen:** milde Hopfenbittere **Eindruck:** frisches Hanfaroma, leicht süsslich, spritzig **Optimale Trinktemperatur:** 6–8 °C **Passt gut zu:** Salaten, würzigen Braten **Etikette:** Bea Kunz, Appenzell **Seit:** 1997



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Hanfblüte (50 cl)	Bügel MW	15er-Harass	11181	7611889111812	10 Monate	5,2%
Hanfblüte (33 cl)	DV EW	6er-Pack	11184	7611889111843	12 Monate	5,2%

Gran Alpin (Bio)

Bündner Bauern bauen in hohen Lagen Bio-Braugerste für unser Gran Alpin an. Daraus entsteht ein naturtrübes Bier mit der vollen Kraft der Bündner Berge: aussergewöhnlich, lebendig und mit heftigem Charakter.

Biertyp: Spezialbier **Alkoholgehalt:** 5,0% vol **Farbe:** Goldgelb
Hopfen: mild **Eindruck:** vollmundig leicht **Optimale Trinktemperatur:** 4–5 °C **Passt gut zu:** Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Nuss- und Mandeldesserts **Etikette:** Bea Kunz, Appenzell **Seit:** 2017



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Gran Alpin (50 cl)	Bügel MW	15er-Harass	12021	7640141610008	6 Monate	5,0 %
Gran Alpin (33 cl)	Bügel MW	20er-Harass	12041	7640141610015	6 Monate	5,0 %



Naturperle hell (Bio)

Dieses Bier erhält seinen vollen Geschmack von Gerstenmalz und Hopfen, die ausschliesslich aus kontrolliert biologischen Landwirtschaftsbetrieben stammen.

Biertyp: Bierspezialität, hell **Alkoholgehalt:** 5,0% vol **Farbe:** volles Goldgelb **Hopfen:** fruchtig-aromatische Hopfenblume **Eindruck:** vollmundig, mild-würzig **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Passt gut zu:** Suppen, kalten Platten **Etikette:** Sepp Fässler, Appenzell **Seit:** 1996

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Naturperle hell (33 cl)	DV EW	6er-Pack	11190	7611889111904	12 Monate	5,0 %

Naturperle naturtrüb (Bio)

Dieses naturtrübe Bier erhält seinen vollen Geschmack von Gerstenmalz und Hopfen, die ausschliesslich aus kontrolliert biologischen Landwirtschaftsbetrieben stammen.

Biertyp: Bierspezialität, naturtrüb **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** Strohgellb **Hopfen:** fruchtig-aromatische Hopfenblume **Eindruck:** vollmundig, mild-würzig **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Passt gut zu:** Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Nuss- und Mandeldesserts **Etikette:** Sepp Fässler, Appenzell **Seit:** 1996



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Naturperle naturtrüb (20l)	Container	MW 20l	11056	7611889110563	5 Monate	5,2 %
Naturperle naturtrüb (50 cl)	Bügel MW	15er-Harass	11016	7611889110167	6 Monate	5,2 %



Mannigfaltigkeit

Geschmäcker sind verschieden. Auch unter Biergeniessern. Dieser Tatsache wollen wir immer wieder aufs Neue gerecht werden und versuchen, mit unseren Spezialbieren möglichst viele verschiedene Geschmäcker zu erreichen. Wer gerne eine dezente Eichenholznote im Gerstensaft vorfindet, liebt unser Holzfass-Bier oder den Schwarzen Kristall. Wer würzige Starkbiere bevorzugt, muss unbedingt unser genussintensives IPA (mit- oder ohne Alkohol) kosten, und wer ein leicht nussiges Bier liebt, schwört auf unser würziges Appenzeller Amber.



Appenzeller Amber

Das bernsteinfarbene Appenzeller Amber besticht mit seinem leicht nussigen, würzigen Geschmack.

Biertyp: Bierspezialität, Amber **Alkoholgehalt:** 5,0% vol **Farbe:** brillanter Bernstein **Hopfen:** leichte Hopfenbittere im Nachtrunk **Eindruck:** schöne Rezenz, malzaromatisch, nussig **Optimale Trinktemperatur:** 7–9 °C **Passt gut zu:** würzigen, kalten Speisen, gegrilltem Fisch, Eintopfgerichten, milden Käsespeisen **Etikette:** Gret Zellweger, Teufen **Seit:** 2020



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Appenzeller Amber (20l)	Container	MW 20l	11299	7611889112994	8 Monate	5,0 %
Appenzeller Amber (50 cl)	Bügel MW	15er-Harass	11298	7611889112987	10 Monate	5,0 %
Appenzeller Amber (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	11297	7611889112970	12 Monate	5,0 %
Appenzeller Amber (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	12135	7611889121354	12 Monate	5,0 %



Holzfass-Bier

Ein harmonisches, naturtrübes Bier mit einer einzigartigen Eichenholznote, die durch eine ausgewählte Malzmischung aus Pilsenermalz, Wienermalz und Karamalz abgerundet wird.

Biertyp: Bierspezialität, naturtrüb **Alkoholgehalt:** 5,2% vol **Farbe:** Amber **Hopfen:** kaum Bittere **Eindruck:** vollmundig, ausgewogen, leicht süssliches Eichenholzaroma **Optimale Trinktemperatur:** 8–10 °C **Passt gut zu:** Wild, Kalbsbraten **Etikette:** Alibert (Alex Blanke), AR **Seit:** 2000

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Holzfass (33 cl)	Bügel MW	20er-Harass	11165	7611889111652	6 Monate	5,2 %



Golfer's Amber

Golfer's Amber besticht mit leichten Röstaromen, eingebettet in sanfte Karamellnoten, und einer edlen Bernsteinfarbe – ein «schönes Spiel» aus erlesenen Pilsner- und Caramalzen, Hopfen und sorgfältigem Brauhandwerk.

Biertyp: Spezialbier **Alkoholgehalt:** 5,0% vol **Farbe:** volles Goldgelb **Hopfen:** leichte Hopfenbittere im Nachtrunk **Eindruck:** schöne Rezenz, malzaromatisch, nussig **Optimale Trinktemperatur:** 7–9 °C **Passt gut zu:** Suppen, kalten Platten **Etikette:** Alfred Fässler, Appenzell **Seit:** 2019

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Golfer's Amber (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	11452	7611889114523	12 Monate	5,0 %



Schwarzer Kristall

Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet, Aromen von schwarzer Schokolade, mit einer leichten Lakritznote und einem feinen Blaubeerabgang. Aus gerösteten Kara- und Farbmalzen gebraut, wird diese Spezialität mehrere Monate gelagert.

Biertyp: Starkbier, dunkel **Alkoholgehalt:** 6,3% vol **Farbe:** Dunkelbraun-Schwarz **Hopfen:** kaum Hopfennoten bemerkbar **Eindruck:** vollmundig, Röstaromen (Kaffee), leicht melassig, Lakritze, schwarze Schokolade, leicht blaubeerig **Optimale Trinktemperatur:** 12–14 °C **Passt gut zu:** Lamm- und Rindersteaks, Grillgerichten, Wild und Wildgeflügel, Pilzgerichten, Schokolade **Etikette:** Adalbert Fässler, Appenzell **Seit:** 2007

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Schwarzer Kristall / Swiss Stout (10l)	Container	MW 10l	11124	7611889111249	10 Monate	6,3 %
Schwarzer Kristall (33 cl)	Ringband MW	20er-Harass	11120	7611889111201	12 Monate	6,3 %

Tiefprozentiges

Auf Volumenprozent zu verzichten heisst auf keinen Fall, auf Geschmack zu verzichten. Ob Lager, Weizen, IPA oder Panaché – das tiefprozentige Angebot an Appenzeller Bieren bietet für jeden Gaumen etwas.

Sonnwendlig (0,0%)

Das vollmundige, sonnenblumengelbe Sonnwendlig wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten gebraut.

Biertyp: Bierspezialität **Alkoholgehalt:** 0,0% **Farbe:** Sonnenblumengelb **Hopfen:** trocken, aromatische Hopfennote **Eindruck:** malzig, süsslich, leicht **Optimale Trinktemperatur:** 4–5 °C **Passt gut zu:** kalten Snacks, Pasta, Tapas, leichten Sommersalaten, Nudelgerichten, Pizza, Reisgerichten, Fruchtsorbets **Etikette:** Theres Tobler, Appenzell **Seit:** 2003



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Sonnwendlig (10l)	Container	MW 10l	11077	7611889110778	12 Monate	0,0%
Sonnwendlig (50 cl)	NRW MW	20er-Harass	11072	7611889110723	12 Monate	0,0%
Sonnwendlig (50 cl)	Dose EW	6er-Pack	11293	7611889112932	12 Monate	0,0%
Sonnwendlig (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	11078	7611889110785	12 Monate	0,0%
Sonnwendlig (33 cl)	DV EW	6er-Pack	11076	7611889110761	12 Monate	0,0%

Leermond-Bier (0,0%)

Das vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten bei Leermond gebraut. Eine lange Lagerung bei tiefen Temperaturen verfeinert das malzige Aroma zusätzlich.

Biertyp: Bierspezialität **Alkoholgehalt:** 0,0% **Farbe:** Goldgelb **Hopfen:** trocken, aromatische Hopfennote **Eindruck:** malzig, süsslich, leicht **Optimale Trinktemperatur:** 4–5 °C **Passt gut zu:** kalten Snacks, Pasta, Tapas, leichten Sommersalaten, Nudelgerichten, Pizza, Reisgerichten, Fruchtsorbets **Etikette:** Martin Fuchs, Appenzell **Seit:** 1996



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Leermond (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	11114	7611889111140	12 Monate	0,0%
Leermond (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	12126	7611889121262	12 Monate	0,0%

Légère

Aus einer feinen Malzmischung und aromareichem Hopfen entsteht ein erfrischendes und feines Leichtbier mit weniger Alkohol.

Biertyp: Leichtbier **Alkoholgehalt:** 2,6% vol **Farbe:** Goldgelb **Hopfen:** frischer, grüner Hopfen, aromatisch **Eindruck:** gute Balance zwischen aromatischem Hopfen und Malz **Optimale Trinktemperatur:** 5 °C **Passt gut zu:** Aufstrichen, Salaten, Pasta, milden Fischgerichten, Frischkäse, Hüttenkäse **Etikette:** R. Alder, Urnäsch **Seit:** 2003



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Légère (50 cl)	NRW MW	20er-Harass	12001	7611889120012	12 Monate	2,6%

Zitronen-Panaché (0,0%)

Alkoholfreies Bier und Zitrusfrüchte – ein erfrischender Mix aus Appenzeller Charme und südländischen Temperament.

Biertyp: Lagerbier **Alkoholgehalt:** 0,0% **Farbe:** kräftiges Strohgelb **Hopfen:** zitronige Hopfennote, kaum Bitterstoffe bemerkbar **Eindruck:** fruchtig-frisch nach Zitrusfrüchten, spritzig **Optimale Trinktemperatur:** 5–7 °C **Passt gut zu:** Apéro, fruchtig-frischen Desserts **Etikette:** Amadea Erhard, Herisau **Seit:** 2019



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Zitronen-Panaché alkoholfrei (50 cl)	Dose EW	6er-Pack	12212	7611889122122	18 Monate	0,0%
Zitronen-Panaché alkoholfrei (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	12209	7611889122092	18 Monate	0,0%

Zitronen-Panaché

Sommer zum Trinken! Unser quöllfrisches Lagerbier und Zitrusfrüchte ergeben einen spritzig-erfrischenden Mix aus Appenzeller Charme und südländischem Temperament.

Biertyp: Lagerbier, naturtrüb **Alkoholgehalt:** 2,5% vol **Farbe:** kräftiges Strohgelb **Hopfen:** zitronige Hopfennote, kaum Bitterstoffe bemerkbar **Eindruck:** fruchtig-frisch nach Zitrusfrüchten, spritzig **Optimale Trinktemperatur:** 5–7 °C **Passt gut zu:** Apéro, fruchtig-frischen Desserts **Etikette:** Dölf Mettler, Appenzell **Seit:** 2013



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Zitronen-Panaché (50 cl)	NRW MW	20er-Harass	12109	7611889121095	18 Monate	2,5%
Zitronen-Panaché (50 cl)	Dose EW	6er-Pack	12215	7611889122153	18 Monate	2,5%
Zitronen-Panaché (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	12108	7611889121088	18 Monate	2,5%
Zitronen-Panaché (33 cl)	DV EW	6er-Pack	12112	7611889121125	18 Monate	2,5%



Weizenbier (alkoholfrei)

Unser alkoholfreies Weizenbier aus Weizenmalz und obergäriger Hefe wird speziell gelagert und überzeugt mit einem kernigen, spritzigen Geschmack.

Biertyp: Weizenbier **Alkoholgehalt:** alkoholfrei **Farbe:** Bernstein **Hopfen:** angenehm-dezente Hopfennote **Eindruck:** fruchtig, frisch, mit einem feinen Malzaroma und einer angenehmen Hefenote **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Passt gut zu:** Blattsalaten, leichten Geflügelgerichten, Fisch, leichten Suppen **Etikette:** Bea Kunz, Appenzell **Seit:** 2015

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Weizenbier alkoholfrei (50 cl)	NRW MW	20er-Harass	11251	7611889112512	12 Monate	ohne
Weizenbier alkoholfrei (50 cl)	Ale EW	4er-Pack	11241	7611889112413	14 Monate	ohne



Bschorle

Der Name ist Programm: Bschorle ist eine fruchtig-frische Bier-Schorle und ein Qualitätsprodukt mit Herkunftsgarantie. Die 17 Apfel- und 11 Birnen-sorten, die für das spritzige Getränk verwendet werden, stammen von Hochstammbäumen der Region Oberegg und Umgebung. Beim Genuss von Bschorle entfaltet sich im Mund ein frisches, prickelndes und harmonisches Bouquet aus Obst mit einer dezenten Malz-Note.



Bschorle (alkoholfrei)

Bschorle vereint hochwertiges Malz mit dem Saft aus 28 Birnen- und Apfelsorten aus der Region Oberegg und Umgebung zu einem spritzig-süßes Getränk.

Biertyp: Biermischgetränk **Alkoholgehalt:** alkoholfrei **Farbe:** Goldgelb
Hopfen: dezent **Eindruck:** fruchtig und frisch **Optimale Trinktemperatur:** 8 °C **Passt gut zu:** Apéro, kalten Platten, Käse, Grilladen, fruchtigen Desserts **Etikette:** Karin Ammann, Urnäsch **Seit:** 2016

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Bschorle (50 cl)	NRW MW	20er-Harass	13022	7611889130226	18 Monate	ohne
Bschorle (50 cl)	Dose EW	6er-Pack	13027	7611889130271	18 Monate	ohne
Bschorle (33 cl)	Longneck MW	24er-Harass	13024	7611889130240	18 Monate	ohne
Bschorle (33 cl)	Longneck EW	6er-Pack	13021	7611889130219	18 Monate	ohne

Glühendes

Das Appenzeller Glühbier ist die perfekte Alternative zu Glühwein, Punsch oder Jägertee. Unser Warmmacher für kalte Wintertage ist eine köstliche Symphonie aus Appenzeller Bier und erlesenen Gewürzen wie Zimt und Nelken. So stimmen Sie sich perfekt auf die Weihnachts- und Winterzeit ein.



Appenzeller Glühbier Ginger

Glühwein war früher – heute heisst der Warmmacher Appenzeller Glühbier. Ein schöner Wintertag mit einer eisigen Bise und dicken Schneeflocken haben unseren Braumeister bewogen, eine wärmende Symphonie aus Bier und erlesenen Gewürzen und neu auch mit Ginger zu komponieren. Entstanden ist das genuss-intensive Appenzeller Glühbier für frostige Tage.

Biertyp: aromatisiertes Biergetränk **Alkoholgehalt:** 6,0% vol **Farbe:** Weinrot **Eindruck:** weihnachtlich, zimtig, nelkig und Ginger **Optimale Trinktemperatur:** einfach schön heiss **Passt gut zu:** Handschuhen und eisiger Kälte **Etikette:** Karin Ammann, Urnäsch **Seit:** 2020

Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Glühbier Ginger (3l)	Bag-in-Box EW	1×3l	12225	7611889122252	8 Monate	6,0%
Glühbier Ginger (75 cl)	Bügel MW	6er-Harass	12226	7611889122269	8 Monate	6,0%

Appenzeller Glühbier (Classic)

Glühwein war früher – heute heisst der Warmmacher Appenzeller Glühbier. Ein schöner Wintertag mit einer eisigen Bise und dicken Schneeflocken haben unseren Braumeister bewogen, eine wärmende Symphonie aus Bier und erlesenen Gewürzen zu komponieren. Entstanden ist das genuss-intensive Appenzeller Glühbier für frostige Tage.

Biertyp: aromatisiertes Biergetränk **Alkoholgehalt:** 6,0% vol **Farbe:** Weinrot **Eindruck:** weihnachtlich, zimtig, nelkig **Optimale Trinktemperatur:** einfach schön heiss **Passt gut zu:** Handschuhen und eisiger Kälte **Etikette:** Karin Ammann, Urnäsch **Seit:** 2012



Produkt	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Glühbier (5l)	Bag-in-Box EW	1×5l	11115	7611889111157	8 Monate	6,0%
Glühbier (3l)	Bag-in-Box EW	1×3l	11117	7611889111171	8 Monate	6,0%
Glühbier (75 cl)	Bügel MW	6er-Harass	11116	7611889111164	8 Monate	6,0%

Spezifikationen

Flaschen

Flasche	Gewicht leer	Gewicht voll	Höhe	Durchmesser	Depot
50 cl-Ale EW	225 g	775 g	264 mm	65 mm	-
5l-Bag-in-Box	260 g	5340 g	160 mm	Breite 165 mm	-
75 cl-Bügel	550 g	1300 g	320 mm	75 mm	1.00
50 cl-Bügel	520 g	1030 g	278 mm	69 mm	0.50
33 cl-Bügel	375 g	720 g	215 mm	69 mm	0.50
15 cl-Dose	8 g	165 g	88 mm	55 mm	-
33 cl-Dose	14 g	350 g	115 mm	65 mm	-
50 cl-Dose	15 g	530 g	170 mm	70 mm	-
5l-Dose	525 g	5410 g	246 mm	156 mm	-
33 cl-DV EW	201 g	540 g	200 mm	61 mm	-
33 cl-Longneck EW	225 g	560 g	220 mm	55 mm	-
33 cl-Longneck MW	225 g	600 g	220 mm	55 mm	0.30
50 cl-NRW MW	370 g	880 g	273 mm	70 mm	0.30
33 cl-Ringband	390 g	740 g	229 mm	65 mm	0.30
33 cl-Steini EW	300 g	590 g	175 mm	70 mm	-
33 cl-Clara EW	300 g	630 g	190 mm	70 mm	-

Palette

Palette	VE pro Palette	VE pro Lage	Gewicht	Höhe	Breite	Länge	Depot	Sicherung
50l-KEG	6		400,00 kg	685 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Schnur
20l-Container	15		401,50 kg	713 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Schnur
10l-Container	15		240,40 kg	483 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Schnur
24er-Harasse	48	8	789,64 kg	1700 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Schnur
24er-Pack Dose	72	9	937,60 kg	1580 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
20er-Harasse (33 cl-Bügel)	40	8	670,60 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Schnur
20er-Harasse (50 cl-NRW MW)	40	8	808,60 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Schnur
15er-Harasse (50 cl-Bügel)	40	8	725,80 kg	1735 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Schnur
15er-Pack Grün/Braunglas	98	14	837,42 kg	1450 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
15er-Pack (33cl-Clara EW)	66	6	732,60 kg	1440 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
10er-Pack Grün/Braunglas	147	21	815,86 kg	1567 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
8er-Pack Dosenspende (QF)	324	27	935,44 kg	1590 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
8er-Pack (BrandLöcher)	160	20	802,60 kg	1770 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
6er-Harasse (Glühbier)	64	16	618,92 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Schnur
6er-Pack Grün/Braunglas	252	36	836,44 kg	1590 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
6er-Pack Dose	288	36	955,24 kg	1520 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
6er-Pack Dose (15cl)	768	48	1738 kg	1750 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
6er-Pack Longneck	216	36	775,00 kg	1760 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
6 x 33cl Dosen (Ginger Cola)	360	36	775,00 kg	1060 mm	786 mm	200 mm	12.00	Stretch-Folie
6er-Pack (33 cl Clara EW)	225	25	938,00 kg	1755 mm	710 mm	1055 mm	12.00	Stretch-Folie
4er-Pack	144	48	493,00 kg	1735 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
5l-Bag-in-Box	56	28	327,40 kg	650 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Stretch-Folie
5l-Dose, Partyfass	140	28	797,80 kg	1400 mm	800 mm	1200 mm	-	Stretch-Folie



Harasse/Pack/KEG/Container

Grösse	Gewicht leer/voll	Höhe	Breite	Länge	Anzahl / Pal.	Depot
50l-KEG	12,50 kg / 63,00 kg	535 mm	400 mm ø	1200 mm	6	50.00
20l-Container	4,50 kg / 24,50 kg	565 mm	240 mm ø	1200 mm	15	50.00
10l-Container	3,50 kg / 13,50 kg	335 mm	240 mm ø	1200 mm	15	50.00
24er-Harasse	1,87 kg / 15,93 kg	260 mm	300 mm	400 mm	48	5.00
24er-Pack Dose	0,10 kg / 8,45 kg	120 mm	270 mm	405 mm	108	-
20er-Harasse (33 cl-Bügel)	2,32 kg / 16,14 kg	285 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
20er-Harasse (50 cl-NRW MW)	2,32 kg / 19,59 kg	285 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
15er-Harasse	1,80 kg / 17,52 kg	330 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
15er-Pack Clara	0,73 kg / 11,10 kg	310 mm	320 mm	190 mm	98	-
15er-Pack Grün/Braunglas	0,18 kg / 8,29 kg	350 mm	210 mm	240 mm	66	-
10er-Pack Grün/Braunglas	0,16 kg / 5,38 kg	203 mm	128 mm	318 mm	147	-
8er-Pack Dosenspende (Quöllfrisch)	0,15 kg / 2,81 kg	120 mm	137 mm	270 mm	324	-
8er-Pack (BrandLöcher)	0,15 kg / 4,86 kg	180 mm	140 mm	285 mm	160	-
6er-Harasse (Glühbier)	1,25 kg / 9,28 kg	375 mm	200 mm	300 mm	64	5.00
6er-Pack Grün/Braunglas	0,11 kg / 3,22 kg	203 mm	128 mm	195 mm	252	-
6er-Pack Dose	0,15 kg / 3,23 kg	170 mm	130 mm	195 mm	288	-
6er-Pack Longneck	0,15 kg / 3,51 kg	230 mm	122,5 mm	187 mm	216	-
6 x 15cl Dosen (Quöllfrisch)	0,18 / 1,08 kg	90 mm	105 mm	155 mm	768	48
6 x 33cl Dosen (Ginger Cola)	0,35 / 2,11 kg	115 mm	130 mm	200 mm	360	40
6 x 33cl Clara (Vintage Sour Beer)	0,73 / 4,53 kg	211 mm	142 mm	195 mm	225	9
4er-Pack	0,10 kg / 3,27 kg	270 mm	135 mm	140 mm	144	-
5l-Bag-in-Box	0,26 kg / 5,40 kg	160 mm	165 mm	250 mm	56	-
5l-Dose, Partyfass	526 g / 5526 g	246 mm	156 mm ø	-	140	-
3l-Bag-in-Box	400 g / 340 g	205 mm	105 mm ø	250 mm	129	-

Gläser



Willi-Becher

Der Willi hat sich zum typischen Appenzeller-Bier-Glas gemauert und kann für alle 50cl-Flaschen und eigentlich für jedes Appenzeller Bier verwendet werden.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 50 cl



Stange Standard

Dieses Glas eignet sich für den Offenausschank.

30 cl



Fresh-Stange

Dieses Glas eignet sich für den Offenausschank.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 50 cl



Henkelglas

Das Henkelglas ist Typensache. Viele Stammtischler lieben es, ein Appenzeller Bier mit Henkel zu geniessen.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Monaco

Das Monaco-Glas eignet sich für den Offenausschank und ist mit dem Dachmarkenbild der Lochers verziert.

30 cl, 50 cl



Weizenglas

Wie der Name schon sagt – das Weizenglas ist für das Appenzeller Weizenbier gedacht.

30 cl, 50 cl



Rugeli

Mal etwas anderes.

30 cl, 40 cl, 50 cl



Bierglas App. Bier

klassisches konisches Glas mit Appenzeller Bier Logo, stapelbar.

20 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Bierglas BrandLöschler

Mit dem BrandLöschler Bierbecher wird jeder Kehlbrand erfolgreich bekämpft, stapelbar.

30 cl, 50 cl



Tulpe

Die Tulpe passt fast zu jedem Bier. Im Allgemeinen sind die kleinen Tulpen für alle 33cl-Flaschen geeignet.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Glühbiertglas

Achtung, heiss. Deswegen gibt es das Glühbiertglas für das Appenzeller Glühbier.

20 cl
Kostenpflichtig



Masskrug

Perfekt für den sehr grossen Durst.

100 cl



Bier Kelchglas Monreal

Ein aussergewöhnliches Glas für ein aussergewöhnliches Bier!

Kostenpflichtig



Offenausschank

Das richtige Bier, im richtigen Glas, am richtigen Ort, richtig eingeschenkt – das ist der Grundstein für echten Biergenuss. Das Appenzeller Bier bietet verschiedene Zapfsäulen an, wobei die abgebildeten zu den gängigsten Modellen gehören.



Kobra-Linie, 1–4 Hahnen



Rundsäule Alu, 1–2 Hahnen



Rundsäule Chrom, 1–6 Hahnen

Weitere Zapfsäulen auf Anfrage.

Richtig zapfen



1.
Glas gründlich mit kaltem Wasser ausspülen und kurz abtropfen lassen.



2.
Glas schräg unter den Zapfhahn halten.



3.
Zapfhahn voll öffnen und Bier schräg an der Glaswand entlang einlaufen lassen, bis das Glas zu ca. $\frac{3}{4}$ gefüllt ist. Dabei sollte weder das Glas auf und ab bewegt noch der Zapfhahn ins Bier eingetaucht werden.

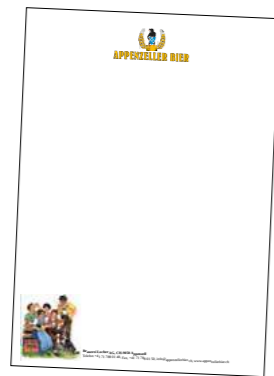


4.
Zum Schluss Zapfhahn nach hinten drücken und dem Bier eine meisterhafte Schaumkrone aufsetzen.

Werbematerial

Rotairs

Wie Bieretiketten in Übergrösse.
Die Rotairs preisen das Appenzeller Bier
in den Räumlichkeiten an.



Menükarten

Die Menükarten sind in A4- und A5-Grösse
erhältlich und eignen sich beispielsweise für
das Drucken der Tagesmenüs.

Blöckli

Damit auch sicher das richtige
Appenzeller Bier zum Kunden kommt.

Bar-Runner

So schade es auch ist: Es kann beim Offenaus-
schenk passieren, dass einmal ein Tropfen
Appenzeller Bier daneben-geht. Der Bar-Runner
ist erhältlich für: Appenzeller Bier, -Bier,
BrandLöschler und Ginger Beer.



Tablar

Mit dem Appenzeller-Bier-Tablar
servieren Sie noch etwas stilvoller.



Postkarten

Grüssen Sie Ihre Lieben wieder
einmal auf dem Postweg.

Flaschenöffner

Auch die Flaschen vom Appenzeller Bier
müssen irgendwie geöffnet werden.



Tischset

Zwei wunderschöne Tischsets im
typischen Appenzeller-Bier-Stil.

Verkaufshilfen

Die Kreidetafel als Strassensteller
oder für die Wand – geeignet
für das Bewerben der Tagesmenüs.
(kostenpflichtig)

Stift weiss für Kreidetafel, Glas sowie
allen glatten Oberflächen – Wasserfest
wenn er trocken ist. Entfernbar mit
Spray-Cleaner. (kostenpflichtig)

Kreidetafel-Reiniger mit Sprühaufsatz
950 ml – Entfernt zuverlässig wasser-
feste Kreidestifte (Posterman) von
Tafeln, Fenstern sowie allen glatten
Oberflächen. Der Spray-Cleaner eignet
sich auch hervorragend als Thekenrei-
niger. Anwendung: Aufsprühen, ca. 15
Sekunden einwirken lassen und feucht
abwischen. (kostenpflichtig)



Aussenbeleuchtung

Ein Appenzeller-Bier-Partner
soll von Weitem ersichtlich sein.
Modellansichten auf Anfrage.

Tischsteller

Damit das Appenzeller Bier
auch auf den Tischen schmackhaft
gemacht werden kann.

Bierdeckel und -halter

Ein Accessoire für jeden Tisch.
Das Appenzeller Bier hat für viele
Biere den passenden Bierdeckel.

Forextafel

Appenzeller-Bier-Werbepresenz
für überall.

Weitere Artikel

Appenzeller Bier-Jasskarten D/F,
Kugelschreiber.

brewbee

macht Gutes aus Gutem

Wir retten die wertvollen, ungenutzten Nebenprodukte aus der Brauerei und verwandeln sie für dich in genussvolles Food. Das schmeckt nicht nur richtig lecker, das kannst du auch mit ganzem Herzen und gutem Gewissen geniessen. Denn mit brewbee schonst du Umwelt und Ressourcen!



«Es kann doch nicht sein, dass die ganzen guten Nähr- und Ballaststoffe nicht so verwertet werden, wie sie es verdienen.»

Karl Locher

Seit 1989 Mitinhaber



Handmade with love in Appenzell



ohne künstliche Konservierungsstoffe

Pizza

Von Klassikern wie Margherita und Salami über vegetarische und vegane Alternativen mit frischem Gemüse bis hin zum einmaligen Explorer-Sortiment.

GENUSSVOLL

Tschippis & Trellini

Wer knusprigen und dazu noch nachhaltigen Genuss liebt, kommt bei unseren Tschippis und Trellini voll auf seine Kosten.

NAHRHAFT



BALLASTSTOFFREICH

Müesli

Eine Schüssel knusprige Korn-Flakes mit Milch zum Frühstück gefällig? Oder doch lieber ein feines Müesli zum Wachwerden?

Plant-based Produkte

REICH AN PROTEINEN

Unsere super leckere, super proteinreiche plant-based Linie auf Basis von Treber, Linsen- und Weizenprotein wird dich begeistern. Als «Ghackets» und «Gschnetzlets» erhältlich.



PLANT-BASED

Get to know more about us and our products!



brewbee.ch



Ralph Streule

Verkaufsleiter Lebensmittel

+41 71 788 05 51

ralph.streule@brewbee.ch



Heidi Rechsteiner

Verkaufsberaterin Lebensmittel

+41 71 788 05 50

heidi.rechsteiner@brewbee.ch



Balsam für die Seele

Die neue Linie CréaCeto ist Balsam für Seele und Gaumen zugleich. Basierend auf dem hauseigenen Bieressig aus Appenzell hat Locher diesen köstlichen Balsam-Essig mit verschiedenen Geschmacksnoten kreiert. Die Gaumenschmeichler werden verfeinert mit einheimischem Obst aus dem Appenzeller Vorderland oder mit exotischen Früchten, angebaut von Kleinbauern aus der Elfenbeinküste.

DIE UMWELT

Nachhaltigkeit wird im Hause Locher seit über 25 Jahren grossgeschrieben. Nebenprodukte, die bei der Bierproduktion entstehen, werden zu neuen Köstlichkeiten weiterverarbeitet. Der sogenannte Vor- und Nachlauf der Bierproduktion wird in der Regel weggeschüttet – ausser man verwandelt ihn in Essig.

KONTAKT



Ralph Streule
Verkaufsleiter CréaCeto
und Lebensmittel
Telefon 071 788 05 51
ralph.streule@creaceto.ch



Heidi Rechsteiner
Verkaufsberaterin CréaCeto
Telefon 071 788 05 50
heidi.rechsteiner@creaceto.ch



Balsam-Essig kräuter & malz

ARTIKEL	GEBINDE	ART.-NR.
Kräuter & Malz	25cl Flasche	42138
Kräuter & Malz	50cl Flasche	42137



Balsam-Essig rauchmalz

ARTIKEL	GEBINDE	ART.-NR.
Rauchmalz (Essenz)	5cl Spray	42112
Rauchmalz	25cl Flasche	42113



Balsam-Essig apfel & birne

ARTIKEL	GEBINDE	ART.-NR.
Apfel & Birne	25cl Flasche	42129
Apfel & Birne	50cl Flasche	42128
Apfel & Birne	5L Bag in Box	42102



Balsam-Essig maracuja

ARTIKEL	GEBINDE	ART.-NR.
Maracuja	25cl Flasche	42127
Maracuja	50cl Flasche	42126



Balsam-Essig mango

ARTIKEL	GEBINDE	ART.-NR.
Mango	25cl Flasche	42124
Mango	50cl Flasche	42123

Rezeptideen unter creaceto.ch

CréaCeto Essigfabrikatur Appenzell
Tel. 071 788 05 50



BESUCHERZENTRUM
BRAUQUÖLL
BRAUEREI LOCHER AG · APPENZELL



BRAUEREIPLATZ 1
9050 APPENZELL
T+41 71 788 01 76
BRAUQUÖLL.CH

TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT DER BRAUEREI LOCHER

- Bier- und Whisky Degustationen für Gruppen online buchen
- An der Theke Appenzeller Bier und hauseigene Spirituosen degustieren
- Im grosszügigen Shop alle Marken der Brauerei Locher entdecken
- Im Kino unseren sympathischen «Quöllbisch» kennenlernen
- Gratis-Rundgang mit Einblick in die Abfüllung zu den regulären Öffnungszeiten, ohne Anmeldung

Hereinspaziert!

Erleben Sie die faszinierende Welt der Brautradition und erfahren Sie, warum die Brauerei Locher die nachhaltigste Brauerei der Schweiz ist.



ÖFFNUNGSZEITEN

Ganzjährig geöffnet
(Ausgenommen Feiertage)
Montag 13.00 – 18.30 Uhr
Dienstag – Freitag . . 09.00 – 18.30 Uhr
Samstag 09.00 – 17.00 Uhr
Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr

**Jeden Donnerstag 10.15 Uhr
öffentliche Bier-Degustation.**



Degustation buchen

SÄNTIS MALT WHISKY

In der Geduld liegt die Kraft. Dies gilt für unseren Sántis Malt wie auch für das Quellwasser aus dem Alpstein. Es dauert Jahre, bis das Wasser das Felsgestein passiert hat. Und es ist mehr als 130 Jahre her, seit die Familie Locher am Fusse des Alpsteins Bier zu brauen und in Eichenholzfässern zu lagern begann. Jene Fässer, die heute zusammen mit dem Quellwasser die Basis für den mehrfach preisgekrönten Appenzeller Sántis Malt bilden.

1886

Im 19. Jahrhundert beginnt in Obereggi die Geschichte der Familie Locher und ihrer Braukunst. 1886 übernimmt die Familie die Brauerei in Appenzell, die noch heute Brauerei und Destillerie ist.

1999

Nach Aufhebung des Verbots der Herstellung von Spirituosen aus Getreide beginnt Braumeister Karl Locher, bekannt für seine kreativen Biersorten, mit der Herstellung des Sántis Malt in geschichtsträchtigen Bierfässern und verwendet dazu Quellwasser aus dem Alpstein.

2002

Die Brauerei Locher AG kommt mit den ersten Produkten auf den Markt und geht somit als Vorreiter der Schweizer Whisky-Produktion in die Geschichtsbücher ein.

2003

Die Brauerei Locher AG setzt zusätzlich auf Gerste aus höchstgelegenen Anbaugebieten der Schweiz. Dieser Rohstoff gewinnt durch die extremen Witterungsbedingungen in den Bergen an Vitalität und Kraft.

2010

Der Appenzeller Sántis Malt Edition «Dreifaltigkeit» wird vom Whisky-Experten Jim Murray zum «European Whisky of the Year 2010» erkoren.

2011

Die Brauerei Locher AG wird vom Whisky Guide Schweiz zur «Whisky Distillery 2011» gewählt.



2012

Erstmalige Teilnahme beim weltweit bedeutendsten Wettbewerb, der «International Wine & Spirit Competition» (IWSC) in London. Alle eingereichten Whiskys werden prämiert.

2013

Erneut werden alle eingereichten Whiskys von der IWSC prämiert. Die Spezialedition «Alpstein 2013» holt als erster Whisky aus dem deutschsprachigen Raum die Goldmedaille. Die limitierte Winteredition «Snow White» wird erstmalig lanciert.

2015

Die Sántis Malt Edition «Germany N°2» wird in London von der IWSC mit Gold und die Edition «Alpstein X» mit der Prämierung «Silver Outstanding» ausgezeichnet.

2016

Die IWSC in London zeichnet die Editionen «Cask 1103», «Himmelberg», «Alpstein XI» und «Alpstein XII» jeweils mit einer Silbermedaille aus.

2019

Die Sántis Malt Destillerie feiert ihr 20-jähriges Bestehen. Abfüllung der ersten Edition «Genesis», eine neue limitierte Serie, die Herkunft und Geschichte hinter den Fässern würdigt. Bei der IWSC erhalten die Editionen «Alpstein XV» und «Genesis N°1» die Silbermedaille. Die Editionen «Föhnsturm» und «Snow White 6» gewinnen Bronze. Markteinführung des neuen «Golfer's Birdie Water» Single Malt Whisky.

2020

Bei der IWSC London erhält die Edition «Alpstein XVI» die Silbermedaille. Die Editionen «Golfer's Birdie Water» und «Snow White 7» erhalten Bronze. Premiere der Edition «Genesis N°2» mit Acolon Finish und «Snow White 8» mit Pineau des Charentes Finish. Lancierung des neuen «Bärli-Biber Whisky Liqueurs» in Zusammenarbeit mit der Bischofberger AG in Weissbad.

2021

Lancierung der «Single Cask Exploration Serie», welche die Fassvielfalt unserer Keller zelebriert. Einführung von «Snow White 9», «Genesis N°3» und «Alpstein XVII» Goldauszeichnung für Edition «Liechtenstein» an der Swiss Spirits Review sowie Silber für «Genesis N°2». Die IWSC London prämiert «Alpstein XVII», «Rum Cask» und «Genesis N°2» mit Silber sowie «Snow White 8» mit Bronze. Zahlreiche Erfolge an den UK World Liqueur Awards, darunter zwei Mal Gold und World's Best. The Gull «Coldbrew & Whisky Liqueur» in der Kategorie Coffee Liqueurs sowie unser «Apricot Malt Liqueur» in der Kategorie Whisky Liqueur. Edition «Marwees» brilliert mit Gold und Best Swiss Cream Liqueur.

2022

Das Fasslager übersteigt erstmals die Marke von 4000 Fässern. Lancierung der «Karl Locher's 60th-Founder's Anniversary Reserve», als ersten Schweizer Whisky in Kombination mit NFT- und NFC-Technologie. Gold an den World Whisky Awards für Edition «Alpstein XVII», sowohl als «Category Winner» und «Best Swiss Single Malt Whisky».

2023

Gold und Category Winner an der DistiSuisse 2023 für die zwei Spezialabfüllungen Edition «Alpstein XIX – Sherry Cask» und «Single Cask Exploration – Pinot Noir Cask Nr. 1330». Lancierung der neuen «Smoke & Peat Exploration Serie» als Erweiterung der Bandbreite rauchiger Sántis Malt Whiskys.



EDITION ALPSTEIN

Alk. 48% vol

Im Schosse des Alpsteins liegen die Keller, in denen der Sántis Malt heranreift. Jedes Fass ist eine individuelle, charaktervolle Rarität und wird vom Stillmaster sorgfältig ausgewählt. Mit der ersten Belegung in geschichtsträchtigen Eichenholz-Bierfässern erhält der Whisky seine viel prämierte Qualität. Das Finish folgt in einem Bourbon-, Port-, Sherry-, Wein- oder einem anderen Spezialfass. Der Whisky wird als fortlaufende, limitierte «Edition Alpstein» hergestellt.



GENUSS MIT NUANCEN

UNSEREN IDEEN SIND KEINE GRENZEN GESETZT



EDITION SIGEL

Alk. 40% vol 4cl, 20cl, 50cl, 70cl

Unser Sántis Malt «Edition Sigel» gewinnt seine Geschmacksnote durch Lagerung in über 130 Jahre alten Bierfässern aus Eichenholz. Jim Murray beschrieb ihn wie folgt: «Ein exklusives Aroma und ein reiner Malt, der auf der Zunge zergeht, kombiniert mit einer saftigen Fruchtigkeit und leichten Gewürzen. Vanille repräsentiert die Eiche auf freundlichste Weise.»



EDITION HIMMELBERG

Alk. 43% vol 4cl, 20cl, 50cl, 70cl

Das Quellwasser für unseren Sántis Malt «Edition Himmelberg» stammt wie bei allen unseren Whiskys aus dem Alpsteingebirge. Das Geheimnis liegt in der Umlagerung vom Bierfass in verschiedene Weinfässer. Julia Nourney charakterisiert ihn wie folgt: «Leicht und fruchtig, welcher im Gaumen sein wahres Gesicht mit würzigen und holzigen Aromen zeigt.»



EDITION DREIFALTIGKEIT

Alk. 52% vol 4cl, 20cl, 50cl, 70cl

Torf aus dem Appenzeller Hochmoor verleiht unserem Sántis Malt «Edition Dreifaltigkeit» beim Mälzen der Gerste über dem Feuer seine typisch rauchige Note. Dieser Whisky wurde von Jim Murray mit folgenden Worten zum «European Whisky of the Year 2010» erkoren: «Was wir hier haben, ist von solch kontrolliertem, ungeheurem Ausmass und einer Grössenklasse, dass man diesen Whisky geniessen muss.»



EDITION ALPSTEIN

Alk. 48% vol 50cl

Seine viel prämierte Qualität erlangt der Sántis Malt «Edition Alpstein» während seiner Erstbelegung in geschichtsträchtigen Bierfässern aus Eichenholz. Sein unvergleichliches Aroma gewinnt er beim Finish in einem Fass, in dem einst Bourbon, Portwein, Sherry oder eine andere Spezialität schlummerte. Jedes Fass ist eine charaktervolle Rarität. Dieser Whisky wird als fortlaufende, limitierte Edition abgefüllt.



SINGLE CASK EXPLORATION

50cl

Entdecken und erleben Sie die einzigartige Vielfalt unserer erlesensten Fässer. Spüren Sie die aromatischen Einflüsse unterschiedlicher Fasstypen und geniessen Sie die feinen Unterschiede dieser exklusiven Einzelfassabfüllungen. Jede Flasche unserer Exploration Serie ist Ausdruck unserer Begeisterung, Neues zu kreieren und ein Zeichen unserer leidenschaftlichen Zusammenarbeit mit unseren Partnern. Nicht kältefiltriert und nicht gefärbt. Abgefüllt in Fassstärke oder leicht reduziert. Es freut uns, Sie daran teilhaben zu lassen.



SNOW WHITE

Alk. 48% vol 50cl

Jedes Jahr überrascht die auf 2000 Flaschen limitierte Winter-Edition mit neuem Design und fruchtigem Finish. Im Bierfass gereifter Single Malt Whisky, vollendet durch eine Zweitreifung in Fässern, die zuvor mit Fruchtbrand befüllt waren. Ob Vieille Prune-, Vieille Poire-, Kirschbrand-, Marillen- oder Orangen-Finish, beim «Snow White» setzt sich der Geschmack des Whiskys gekonnt gegen die Frucht durch, welche aber geschmacklich zu erkennen ist.

KONTAKT



PHILIP HERRMANN

Key Account Manager Sántis Malt
Telefon +41 71 788 05 52
p.herrmann@appenzellerbier.ch



FÖHNSTURM

Alk. 46% vol 50cl

Eine Mélange vielschichtiger Aromen. Nach einer vier- bis fünfjährigen Reifung in Bierfässern erhält unser «Föhnsturm» ein Finish von einigen Monaten und nimmt dabei Aromen aus verschiedenen Weinfässern auf, die ihm sowohl süssliche als auch fruchtige Noten verleihen. Der Nachreife-Prozess wird genau dann unterbrochen, wenn noch deutliche Aromen der Reifung in Bierfässern erkennbar sind und die Noten der Zweitreifung noch nicht dominieren.



GOLFER'S BIRDIE WATER

Alk. 46% vol 20cl, 50cl

Ein schönes Spiel – würzig süsse Noten aus jahrzehntealten Bierfässern vereinen sich in diesem Single Malt mit fruchtigen Akzenten aus ehemaligen Sherryfässern zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.



EDITION MARWEES

Alk. 18% vol 4cl, 20cl, 50cl, 70cl

Unsere «Edition Marwees» entsteht aus unserem prämierten Sántis Malt «Edition Sigel». Dieser verwandelt sich nach seiner Reifung durch Zugabe von sämigem Rahm in eine köstliche Spezialität. Ein süsslicher Tropfen mit Nougat- und Caramelnoten, dickflüssiger Konsistenz und einem angenehmen, weichen Nachklang.



APRICOT MALT LIQUEUR

Alk. 35% vol 4cl, 20cl, 50cl

Unser «Apricot Malt Liqueur» ist eine süsse, fruchtige Köstlichkeit aus bierfassgereiftem Sántis Malt Whisky und aromatischen Aprikosen. In der Nase viel Aprikose und saftige Pfirsichnoten, leichte Mandelaromen mit einem Hauch Rosenwasser. Im Gaumen wiederum Aprikose, jetzt aber wie in Weinbrand eingelegt. Im Nachklang überraschend kräftig und lang anhaltend, wie es nur bei wenigen Likören der Fall ist.



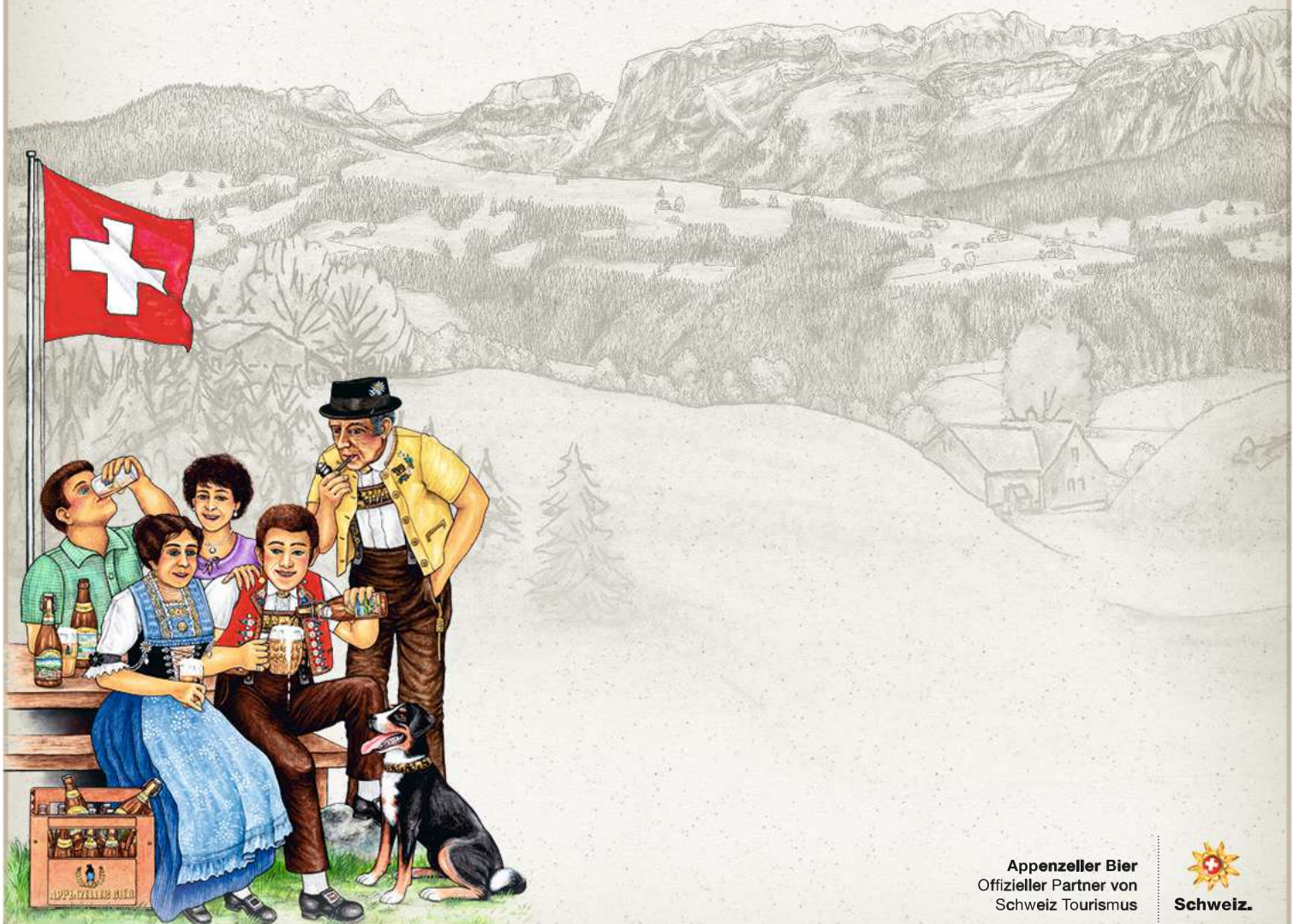
BÄRLI-BIBER WHISKY LIQUEUR

Alk. 35% vol 20cl, 50cl

Gemeinsam mit der familiengeführten Bischofberger AG in Weissbad und ihrer über 70-jährigen Erfahrung in der Herstellung feinsten «Biber» (gefüllte Lebkuchen) wurde dieser einzigartige Liqueur kreiert. Feinster Appenzeller Sántis Malt Whisky vereint sich mit Biber-Gewürzen und wird damit zu einem aromatischen Höhenfeuer, welches jede Winternacht erwärmt.



APPENZELLER BIER



Appenzeller Bier
Offizieller Partner von
Schweiz Tourismus



Schweiz.

Brauerei Locher AG, 9050 Appenzell

Telefon +41 71 788 01 40, Fax +41 71 788 01 50, info@appenzellerbier.ch, www.appenzellerbier.ch