

Das Appenzeller Bier ist so vielfältig wie die Appenzeller selber. Ebenso eigenständig und -sinnig, ebenso spritzig und interessant. Jedes Bier hat seinen Charakter und seine Eigenheiten, die von Person zu Person und von Situation zu Situation sehr unterschiedlich wahrgenommen werden können. Ein und dasselbe Bier kann für den einen eher herb schmecken, für den anderen eher süsslich. Das sollten Sie bei den folgenden Bierbeschreibungen immer bedenken, sie sind nicht allgemein gültig. Bilden Sie sich Ihr eigenes Geschmacksurteil.



Das Sortiment in Mehrweg



Appenzeller Bier
Offizieller Partner von
Schweiz Tourismus



Quöllfrisch hell	Quöllfrisch dunkel	Quöllfrisch naturtrüb	Appenzeller Weizenbier	Weizenbier (alkoholfrei)	Vollmond-Bier naturtrüb (Bio)
 <p>Das Quöllfrisch Lager hell zeichnet sich durch seine Milde und leichte Fruchtigkeit aus. Gebraut wird es aus reinem Pilsenermalz. Während der Lagerung entwickelt sich beim Quöllfrisch hell eine dezente Hopfenbittere.</p> <p>Biertyp: Lagerbier, hell Alkoholgehalt: 4,8% vol Farbe: Sattgelb Hopfen: aromatische Hopfenblume, strohig Eindruck: vollmundig, fruchtig-frisch, hefebetont Optimale Trinktemperatur: 4 – 6 °C Pass gut zu: Suppen, kalten Platten, Canapés, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Weichkäse, Nuss- und Mandeldesserts Etikette: Alfred Fischli, Appenzell Seit: 1992</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg · 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Das ausgewogene, malzaromatische, vollmundige Bier mit feinen Röstaromen aus unserer kleinen Welt. Hier nimmt man sich noch Zeit für Dinge, die andersorts längst verloren gegangen sind, auch für ein dunkles Bier, gebraut mit erlesenen Zutaten und Quellwasser aus dem Alpenstein.</p> <p>Biertyp: Lagerbier, dunkel Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: Braunschwarz Hopfen: leichte Hopfennote Eindruck: malzaromatisch, vollmundig, Röstaromen, schwarze Schokolade Optimale Trinktemperatur: 7 – 8 °C Pass gut zu: würzigen Braten, Schmor- und Eintopferichten, dunklen Fleischgerichten, blauem Schimmelkäse, Camembert, Schokoladenkuchen, Mandeldesserts Etikette: Alfred Fischli, Appenzell Seit: 2017</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Aus Pilsenermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau gebraut, entsteht ein aussergewöhnlich fruchtiges Bier mit heftigem Charakter.</p> <p>Biertyp: Lagerbier, naturtrüb Alkoholgehalt: 4,8% vol Farbe: Sattgelb Hopfen: aromatische Hopfenblume, strohig Eindruck: vollmundig, fruchtig-frisch, hefebetont Optimale Trinktemperatur: 4 – 6 °C Pass gut zu: Suppen, kalten Platten, Canapés, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Weichkäse, Nuss- und Mandeldesserts Etikette: Josef Fässler, Appenzell Seit: 1992</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg · 15er-Harass 50 cl Mehrweg · 3 lt Bügelflasche Einweg</p>	 <p>Das obergärige, naturtrübe Weizenbier besitzt einen erhöhten Anteil an Kohlendioxid. Gärnebenprodukte wie Fruchtester und Phenole machen sich in Bananen- und Nelkenaromen bemerkbar und geben dem Weizen seinen typischen Geschmack.</p> <p>Biertyp: Weizenbier, naturtrüb Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: kräftiges Strohgelt Hopfen: blumige Hopfennote Eindruck: Bananen-Nelken-Aroma (hefig), würzig, fruchtig-frisch Optimale Trinktemperatur: 7 °C Pass gut zu: Suppen, Gemüsegerichten, kalten Platten, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, mildem Frischkäse, fruchtigen Desserts, Eisbechern Etikette: Bea Kunz, Appenzell Seit: 1998</p> <p>Erhältlich in 15er-Harass 50 cl Mehrweg · 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Unser alkoholfreies Weizenbier aus Weizenmalz und obergäriger Hefe wird speziell gelagert und überzengt mit einem kernigen, spritzigen Geschmack.</p> <p>Biertyp: Weizenbier, alkoholfrei Alkoholgehalt: alkoholfrei Farbe: Bernstein Hopfen: angenehm-dezente Hopfennote Eindruck: fruchtig-frisch, mit einem feinen Malzaroma und einer angenehmen Hefenote Optimale Trinktemperatur: 7 °C Pass gut zu: Blattsalaten, leichten Geflügelgerichten, Fisch, leichten Suppen Etikette: Bea Kunz, Appenzell Seit: 2015</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Gebraut in der Vollmondnacht aus biologischen Rohstoffen und mit der Knospe ausgezeichnet, entsteht dieses vollmundige, leicht würzige, naturtrübe Bier.</p> <p>Biertyp: Bierspezialität, naturtrüb Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: Strohgelt Hopfen: aromatisch-würzige Hopfenblume Eindruck: vollmundig, würzig, gute Balance zwischen Hopfen und Malz, leicht hefig Optimale Trinktemperatur: 7 °C Pass gut zu: Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Gerichten, Fisch, leichten Suppen Etikette: Martin Fuchs, Appenzell Seit: 1991</p> <p>Erhältlich in 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p>

Vollmond-Bier hell (Bio)	Leermund-Bier (alkoholfrei)	Sonnwendig (alkoholfrei)	Naturperle naturtrüb (Bio)	BrandLöschler	Gran Alpin (Bio)	Appenzeller Amber	Säntis Kristall Spezial	Légère
 <p>Ebenfalls in der Vollmondnacht gebraut, aber filtriert. Die aromatische Hopfenblume wirkt im Abgang leicht zitronig.</p> <p>Biertyp: Bierspezialität Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: volles Goldgelb Hopfen: aromatische Hopfenblume Eindruck: würzig, leicht zitronig, anhaltende Bittere Optimale Trinktemperatur: 5 – 7 °C Pass gut zu: Pasteten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Eintopf, mildem Schimmelkäse Etikette: Martin Fuchs, Appenzell Seit: 1991</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Das vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten bei Leermund gebraut. Eine lange Lagerung bei tiefen Temperaturen verfeinert das malzige Aroma zusätzlich.</p> <p>Biertyp: Bierspezialität, alkoholfrei Alkoholgehalt: alkoholfrei Farbe: Goldgelb Hopfen: trocken, aromatische Hopfenblume Eindruck: malzig, süsslich, leicht Optimale Trinktemperatur: 4 – 5 °C Pass gut zu: kalten Snacks, Pasta, Tapas, leichten Sommersalaten, Nudelgerichten, Pizza, Reisgerichten, Fruchtsorbets Etikette: Therese Tobler, Appenzell Seit: 2003</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg · 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Das vollmundige, sonnenblumengelbe Sonnenwendig wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten gebraut.</p> <p>Biertyp: Bierspezialität, alkoholfrei Alkoholgehalt: alkoholfrei Farbe: Sonnenblumengelb Hopfen: trocken, aromatische Hopfenblume Eindruck: malzig, süsslich, leicht Optimale Trinktemperatur: 4 – 5 °C Pass gut zu: kalten Snacks, Pasta, Tapas, leichten Sommersalaten, Nudelgerichten, Pizza, Reisgerichten, Fruchtsorbets Etikette: Therese Tobler, Appenzell Seit: 2003</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg · 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Dieses naturtrübe Bier erhält seinen vollen Geschmack von Gerstenmalz und Hopfen, die ausschliesslich aus kontrolliert biologischen Landwirtschaftsbetrieben stammen.</p> <p>Biertyp: Bierspezialität, naturtrüb Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: Strohgelt Hopfen: fruchtig-aromatische Hopfenblume Eindruck: vollmundig, mild-würzig Optimale Trinktemperatur: 7 °C Pass gut zu: Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Nuss- und Mandeldesserts Etikette: Sepp Fässler, Appenzell Seit: 1996</p> <p>Erhältlich in 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Der BrandLöschler in der Bügelflasche wurde 2010 kreiert, anlässlich der Jubiläumsfeier zum Gedenken an den grossen Dorfbrand in Appenzell von 1560. 2011 entstand die Idee für die feuerwehrote Version.</p> <p>Biertyp: Lagerbier Alkoholgehalt: 4,8% vol Farbe: brillantes Goldgelb bis Bernstein Hopfen: kaum Hopfenbittere, trocken Eindruck: vollmundig, malzbetont, mild Optimale Trinktemperatur: 5 – 7 °C Pass gut zu: Apérosnacks, kalten Platten, belegten Broten, gedünstetem Fisch, mildem Weichkäse, süsses Cremes mit Früchten Etikette: Philipp Broger, Appenzell Seit: 2010</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Bündner Bauern bauen in hohen Lagen Bio-Braugerste für Gran Alpin an. Daraus entsteht ein naturtrübes Bier mit der vollen Kraft der Bündner Energie: aussergewöhnlich, lebendig und mit heftigem Charakter.</p> <p>Biertyp: Spezialbier, naturtrüb Alkoholgehalt: 5,0% vol Farbe: Goldgelb Hopfen: milde Hopfenbittere Eindruck: vollmundig, leicht Optimale Trinktemperatur: 4 – 5 °C Pass gut zu: Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Nuss- und Mandeldesserts Etikette: Bea Kunz, Appenzell Seit: 2017</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg · 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Das bernsteinfarbene Appenzeller Amber besticht mit seinem leicht nussigen, würzigen Geschmack.</p> <p>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 Pass gut zu: würzigen, kalten Speisen, gegrilltem Fisch, Eintopferichten, milden Käsespeisen Etikette: Gret Zellweger, Teufen Seit: 2008</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg · 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>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.</p> <p>Biertyp: Spezialbier Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: volles Goldgelb Hopfen: aromatische Hopfenbittere Eindruck: würzig, leicht zitronig, anhaltende Bittere Optimale Trinktemperatur: 5 – 7 °C Pass gut zu: Pasteten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Eintopf, mildem Schimmelkäse Etikette: Marc Trachsler, Appenzell Seit: 1918</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Aus einer feinen Malzmischung und aromatischem Hopfen entsteht ein erfrischendes und feines Leichtbier mit weniger Alkohol.</p> <p>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 Pass gut zu: Aufstrichen, Salaten, Pasta, milden Fischgerichten, Frischkäse, Hüttenkäse Etikette: R. Alder, Urnäsch Seit: 2003</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p>

Zitronen-Panaché	Zitronen-Panaché (alkoholfrei)	Hanfblüte	Birra da Ris	Bschorle (alkoholfrei)	Calvinus Blonde (Bio)	Calvinus Blanche (Bio)	Holzfass-Bier	Schwarzer Kristall
 <p>Sommer zum Trinken! Unser quöllfrisches Lagerbier und Zitrusfrüchte ergeben einen spritzig-erfrischenden Mix aus Appenzeller Charme und südländischem Temperament.</p> <p>Biertyp: Lagerbier, naturtrüb Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: kräftiges Strohgelt Hopfen: zitronige Hopfennote, kaum Bitterstoffe bemerkbar Eindruck: fruchtig-frisch nach Zitrusfrüchten, spritzig Optimale Trinktemperatur: 5 – 7 °C Pass gut zu: Apéro, fruchtig-frischen Desserts Etikette: Amadea Erhard, Herisau Seit: 2019</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg · 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Alkoholfreies Bier und Zitrusfrüchte – ein erfrischendes Mix aus Appenzeller Charme und südländischem Temperament.</p> <p>Biertyp: Biermischgetränk, alkoholfrei Alkoholgehalt: alkoholfrei Farbe: kräftiges Strohgelt Hopfen: zitronige Hopfennote, kaum Bitterstoffe bemerkbar Eindruck: fruchtig-frisch nach Zitrusfrüchten, spritzig Optimale Trinktemperatur: 5 – 7 °C Pass gut zu: Apéro, fruchtig-frischen Desserts Etikette: Amadea Erhard, Herisau Seit: 2019</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Mit Hanfblättern und Hanfblüten aus der Schweiz gewürzt (natürlich ohne THC), entsteht zusammen mit Wienermalz und Stammheimer Hopfen ein Bier mit intensivem Hanfaroma.</p> <p>Biertyp: Bierspezialität, naturtrüb Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: helles Strohgelt Hopfen: milde Hopfenbittere Eindruck: frisches Hanfaroma, leicht süsslich, spritzig Optimale Trinktemperatur: 6 – 8 °C Pass gut zu: Salaten, würzigen Braten Etikette: Bea Kunz, Appenzell Seit: 1997</p> <p>Erhältlich in 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Aus sonnengereiftem Reis aus den nördlichsten Anbaugebieten der Welt – Ascona, Terreni alla Maggia und Locarno TI – und goldgelber Brauerste entsteht dieses milde Genießer-Bier.</p> <p>Biertyp: Bierspezialität Alkoholgehalt: 5,0% vol Farbe: helles Strohgelt Hopfen: kaum Hopfenbittere, sehr dezente Hopfenblume Eindruck: rein, schlank, trocken, leicht Optimale Trinktemperatur: 4 – 6 °C Pass gut zu: leichten Salaten, milden Reisgerichten, gedämpften Fisch, Cremedesserts Etikette: Sylvia Bühler, Herisau Seit: 2006</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Bschorle vereint hochwertiges Malz mit dem Saft aus 28 Birnen- und Apfelsorten aus Obereg und Umgebung zu einem spritzig-süssigen Getränk.</p> <p>Biertyp: Biermischgetränk Alkoholgehalt: alkoholfrei Farbe: Goldgelb Hopfen: dezente Eindruck: fruchtig und frisch Optimale Trinktemperatur: 8 °C Pass gut zu: Apéro, kalten Platten, Käse, Grilladen, fruchtigen Desserts Etikette: Karin Ammann, Urnäsch Seit: 2016</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg · 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p>	 <p>Das naturtrübe Bier wird ausschliesslich aus biologischen Rohstoffen hergestellt und wurde ursprünglich nach einem Rezept des Reformators Calvin speziell für Genf gebraut.</p> <p>Biertyp: Lagerbier, naturtrüb Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: helles Strohgelt Hopfen: aromatisch, dezente Bittere Eindruck: leicht malzig, hopfenaromatisch Optimale Trinktemperatur: 7 °C Pass gut zu: Suppen, kalten Platten, Pasta, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Nussdesserts Etikette: Les Frères Papinot, Genf Seit: 2004</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Das obergärige, naturtrübe Weizenbier wird aus biologischen Rohstoffen hergestellt und wie in alten Zeiten mit Korianer und Orangenschalen gewürzt, ebenfalls nach einem Calvin-Rezept.</p> <p>Biertyp: Weizenbier Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: helles bis goldenes Gelb Hopfen: leichtes Hopfenaroma, keine ausgeprägte Bittere Eindruck: hefeblumig, fruchtaromatisch, würzig, vollmundig Optimale Trinktemperatur: 8 – 10 °C Pass gut zu: Salat, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, leichten Braten Etikette: Les Frères Papinot, Genf Seit: 2001</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Ein harmonisches, naturtrübes Bier mit einer einzigartigen Eichenholznote, die durch eine ausgewählte Malzmischung aus Pilsenermalz, Wienermalz und Karamalz abgerundet wird.</p> <p>Biertyp: Bierspezialität, naturtrüb Alkoholgehalt: 5,2% vol Farbe: Amber Hopfen: hopfenaromatisch, kaum Bittere Eindruck: vollmundig, ausgewogen, leicht süssliches Eichenholzaroma Optimale Trinktemperatur: 8 – 10 °C Pass gut zu: Wild, Kalbsbraten Etikette: Alibert (Alex Blanche), AR Seit: 2000</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Das einzigartige Bier mit seiner wirterschwarzen Farbe überrascht mit einem Röstkäse-Bouquet, Aromen von schwarzer Schokolade, mit einer leichten Lakritznote und einem feinen Blaubertrag. Aus gerösteten (bei ca. 230 °C) Kara- und Farbmälzen gebraut, wird diese Spezialität mehrere Monate gelagert.</p> <p>Biertyp: Starkbier, dunkel Alkoholgehalt: 6,3% vol Farbe: Dunkelbraunschwarz Hopfen: kaum Hopfennoten bemerkbar Eindruck: vollmundig, Röstaromen (Kaffee), Lakritze, schwarze Schokolade, leicht blauebrige Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C Pass gut zu: Lamm- und Rindersteaks, Grillgerichten, Wildgeflügel, Pilzgerichten, Schokolade, Mandelgebäck Etikette: Adalbert Fässler, Appenzell Seit: 2007</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p>

IPA	IPA (alkoholfrei)	Ginger Beer	Ginger Cola	Golfer's Amber	Glühbier Classic und Ginger	Biere vom Fass	
 <p>Unser India Pale Ale erreicht mit seinen fünf Hopfensorten eine tiefe, runde Bittere. Das aromatische Bier wird durch die spezielle Kalthopfung blumig und frisch.</p> <p>Biertyp: India Pale Ale Alkoholgehalt: 6,0% vol Farbe: Dunkelblond Hopfen: Kalthopfung mit Cascade und Aurora Eindruck: vollmundig, aromatisch Optimale Trinktemperatur: 8 °C Pass gut zu: würzigen Braten, Hartkäse, Bergkäse, Torten und Kuchen, Schokoladendesserts Etikette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2015</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Dieses alkoholfreie «IPA» überzeugt mit einem hopfenbetonten, vollmundigen Geschmack. Ein typisches IPA, aber eben ohne Alkohol. Edle Hopfensorten und dezente Kalthopfung kombiniert mit hoher Braunkunst.</p> <p>Biertyp: India Pale Ale Alkoholgehalt: alkoholfrei Farbe: Dunkelblond Hopfen: Kalthopfung mit Cascade und Aurora Eindruck: vollmundig, aromatisch Optimale Trinktemperatur: 6-8 °C Pass gut zu: würzigen Braten, Hartkäse, Bergkäse, Torten und Kuchen, Schokoladendesserts Etikette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2021</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Unser Ginger Beer wird mit Ingwer fermentiert und erhält dadurch seinen unverwechselbaren Geschmack und eine angenehme Schärfe.</p> <p>Biertyp: Biermischgetränk Alkoholgehalt: 2,4% vol Farbe: Hellblond Hopfen: aromatisch, Ingwergeschmack Optimale Trinktemperatur: 4 – 6 °C Pass gut zu: Apéro, Snacks Etikette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2017</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Der typische Cola-Geschmack, die Schärfe des Ingwers und die Frische der Zitrusfrüchte machen das Appenzeller Ginger Cola zu einem ausserordentlich erfrischenden, belebenden Geschmackserebnis. Eisgekühlt ein äusserst angenehmer Durstlöcher!</p> <p>Biertyp: Biermischgetränk Alkoholgehalt: 2,4% vol Farbe: dunkelbraun Hopfen: dezente Eindruck: erfrischend-spritzig-süß Optimale Trinktemperatur: 4 – 6 °C Pass gut zu: zu allen Gerichten Etikette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2023</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>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.</p> <p>Biertyp: Spezialbier Alkoholgehalt: 5,0% vol Farbe: volles Goldgelb Hopfen: leichte Hopfenbittere im Nachtrunk Eindruck: schöne Rezenz, malzaromatisch, nussig Optimale Trinktemperatur: 7 – 9 °C Pass gut zu: Suppen, kalten Platten Etikette: Alfred Fässler, Appenzell Seit: 2019</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p>	 <p>Glühwein war früher – heute heisst der Warmmacher Appenzeller Glühbier. Ein schöner Wintertag mit einer eisigen Bise und dicken Schneeflocken hat unseren Brauereien dazu inspiriert, eine wärmende Symphonie aus Bier und erlesenen Gewürzen zu komponieren. Entstanden ist das geschmacksintensive Appenzeller Glühbier für frostige Tage.</p> <p>Biertyp: aromatisiertes Biergetränk Alkoholgehalt: 6,0% vol Farbe: Weinrot Eindruck: weihnachtlich, zimtig, nelkig Optimale Trinktemperatur: einfach schön heiss Pass gut zu: Handschuhen und eisiger Kälte Etikette: Karin Ammann, Urnäsch Seit: Glühbier Classic 2012 und Glühbier Ginger 2020</p> <p>Erhältlich in 6er-Harass 75 cl Mehrweg · 3l-Bag in Box · 5l-Bag in Box</p>	 <p>20l-Container</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säntis Kristall • Lager hell • Quöllfrisch naturtrüb • Quöllfrisch Lager hell • Vollmond-Bier • Naturperle • Weizenbier • Appenzeller Amber • BrandLöschler 	 <p>50l-KEG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quöllfrisch Lager hell <p>Auf Anfrage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quöllfrisch naturtrüb
 <p>20l- und 30l-Partyfass</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quöllfrisch Lager hell 	 <p>10l-Container</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quöllfrisch hell • Quöllfrisch dunkel • Säntis Kristall • Sonnwendig • Schwarzer Kristall 						

Appenzeller Dosen



Quöllfrisch 15 cl
4,8% vol
Lagerbier hell
6er-Pack 15 cl
24er-Pack 15 cl

Quöllfrisch 33 cl
4,8% vol
Lagerbier hell
24er-Pack 33 cl

Quöllfrisch 50 cl
4,8% vol
Lagerbier hell
6er-Pack 50 cl

Quöllfrisch Partyfass 5 l
4,8% vol
Lagerbier hell
5 l



Quöllfrisch naturtrüb 50 cl
4,8% vol
Lagerbier naturtrüb
6er-Pack 50 cl

Brandl Löcher 50 cl
4,8% vol
Lagerbier dunkelblond
6er-Pack 50 cl

Sonnwendig 50 cl
alkoholfrei
Bierspezialität
6er-Pack 50 cl

Ginger Beer 50 cl
2,4% vol
Ginger Beer
6er-Pack 50 cl



Zitronen-Panaché 50 cl
alkoholfrei
Biermischgetränk
6er-Pack 50 cl

Bschorle 50 cl
alkoholfrei
Biermischgetränk
6er-Pack 50 cl

Ginger Cola 33 cl
2,4% vol
Biermischgetränk
6er-Pack 33 cl

ab KW 15 erhältlich



Foto: imagedifferent.com



Das Sortiment in Einweg



Appenzeller Bier
Offizieller Partner von
Schweiz Tourismus



Quöllfrisch hell Quöllfrisch naturtrüb Quöllfrisch dunkel Brandl Löcher Vollmond-Bier hell (Bio) Appenzeller Weizenbier Weizenbier (alkoholfrei) Naturperle hell (Bio) Mielfiore



Das Quöllfrisch Lager hell zeichnet sich durch seine Milde und leichte Fruchtigkeit aus. Gebraut wird es aus reinem Pilsenermalz. Während der Lagerung entwickelt sich beim Quöllfrisch hell eine dezente Hopfenbittere.

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

Erhältlich in 10er- und 15er-Pack 33 cl Einweg, 24er-Pack 33 cl Dose, 6er-Pack 50 cl Dose - 5 l Partyfass

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

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

Erhältlich in 10er- und 15er-Pack 33 cl Einweg, 6er-Pack 50 cl Dose

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 Alpental.

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

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

Einfach der ideale Durstlöcher 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 **Pass gut zu:** Apéro-snacks, kalten Platten, belegten Broten, gedünstem Fisch, mildem Weichkäse, süssen Cremes mit Früchten **Etikette:** Philipp Broger, Appenzell Seit: 2011

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg, 6er-Pack 50 cl Dose

In der Vollmondnacht gebraut und filtriert. Die aromatische Hopfenblume wirkt im Abgang leicht zitronig.

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

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

Das obergärige, naturtrübe Weizenbier besitzt einen erhöhten Anteil an Kohlenstauer, Gärungsprodukten wie Fruchtsäure und Phenolen 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 (heftig), würzig, fruchtig-frisch **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Pass gut zu:** Suppen, Gemüsegerichten, kalten Platten, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, mildem Frischkäse, fruchtigen Desserts, Eisbechern **Etikette:** Bea Kunz, Appenzell Seit: 1998

Erhältlich in 4er-Pack 50 cl Einweg

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

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

Erhältlich in 4er-Pack 50 cl Einweg

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 **Pass gut zu:** Suppen, kalten Platten **Etikette:** Sepp Fässler, Appenzell Seit: 1996

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

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 **Pass gut zu:** Apéro, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, fruchtig-frischen Desserts, süssen Cremes, Früchten **Etikette:** Silvia Zäch, Hemberg Seit: 2014

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

Hanfblüte Birra da Ris (glutenfrei) Calvinus Blonde (Bio) Calvinus Blanche (Bio) Sonnwendig (alkoholfrei) Zitronen-Panaché Bschorle (alkoholfrei) Red Ginger – Root Beer IPA



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

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

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

Aus sonnengereiftem Reis aus den nördlichsten Anbaugebieten der Welt – Ascona, Terreni alla Maggia und Locarno TI – und goldgelber Braugerste entsteht dieses milde Genießer-Bier.

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 **Pass gut zu:** leichten Salaten, milden Reisgerichten, gedämpfem Fisch, Cremedesserts **Etikette:** Sylvia Bühler, Herisau Seit: 2006

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

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:** Strohgelb **Hopfen:** aromatisch, dezente Bittere **Eindruck:** leicht malzig, hopfenaromatisch **Optimale Trinktemperatur:** 7 °C **Pass gut zu:** Suppen, kalten Platten, Pasta, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Nussdesserts **Etikette:** Les Frères Papinot, Genf Seit: 2004

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

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

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

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

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

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

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

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 **Pass gut zu:** Apéro, fruchtigen Desserts **Etikette:** Döll Mettler, Appenzell Seit: 2013

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

Bschorle vereint hochwertiges Malz mit dem Saft aus 28 Birnen- und Apfelsorten aus Obereg und Umgebung zu einem spritzig-süssen Getränk.

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

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

Red Ginger ist ein Apérogetränk auf der Basis von Ginger Beer mit Zusätzen von natürlichen Wurzelextrakt, Bitterorange 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 **Bittereinheiten:** 15 IBU **Farbe:** 187 EBC kirschrot **Hopfen:** dezent **Eindruck:** Lieblich aromatisch mit angenehm herbem Abgang **Optimale Trinktemperatur:** 4 – 6 °C **Pass gut zu:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2022

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

Das India Pale Ale erreicht mit seinen erlesenen Aroma-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 **Pass gut zu:** würzigen Braten, Hartkäse, Bergkäse, Torten und Kuchen, Schokoladendesserts **Etikette:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2015

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

IPA (alkoholfrei) Ginger Beer Ginger Beer (alkoholfrei) Ginger Cola Appenzeller Amber Vintage Sour Beer



Das 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 **Pass gut zu:** würzigen Braten, Hartkäse, Bergkäse, Torten und Kuchen, Schokoladendesserts **Etikette:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2021

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

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 **Pass gut zu:** Apéro, Snacks **Etikette:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2017

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg, 6er-Pack 50 cl Dose

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 **Pass gut zu:** Apéro, Snacks **Etikette:** Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell Seit: 2021

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

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

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

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

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 **Pass gut zu:** würzigen, kalten Speisen, gegrilltem Fisch, Eintopfgerichten, milden Käsespeisen **Etikette:** Gret Zellweger, Teufen Seit: 2008

Erhältlich in 6er-Pack 33 cl Einweg

Nach jahrhundertaltem 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 **Pass gut zu:** Apéro, kalten Platten, belegten Broten, mildem Weichkäse, **Etikette:** Katja Schrackmann Seit: 2018

Erhältlich in 15er-Pack 33 cl Einweg

