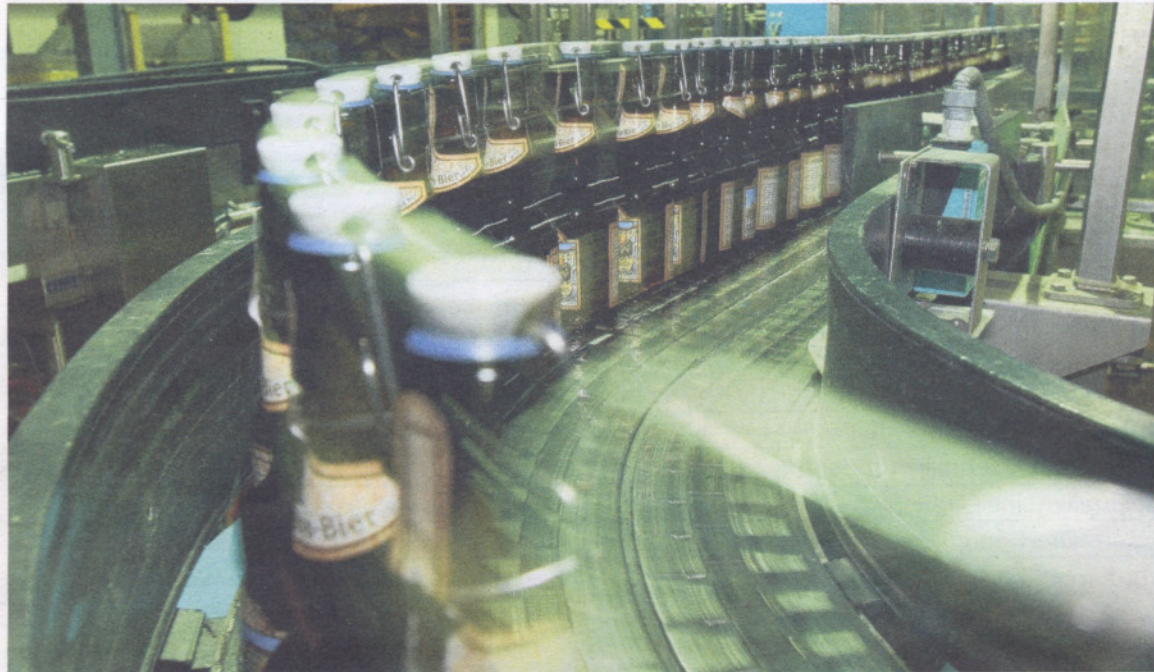


Die einzige Appenzeller Brauerei

Bereits in fünfter Generation braut die Familie Locher in Appenzell Bier für die ganze Welt. 1886 wurde die Brauerei von Johann Locher gekauft und mittlerweile ist sie die letzte Brauerei im Appenzellerland.

Das Unternehmen beschäftigt im Moment 60 Mitarbeiter und ist damit einer der grössten Arbeitgeber in Innerrhoden. Im Vergleich dazu: Vor elf Jahren waren es erst zwölf Mitarbeiter. Seit rund einem Jahr ist die neue Lagerhalle im Industriegebiet von Appenzell in Betrieb. Dies ist ein wegweisendes Unterfangen, den «Stammbetrieb» vom ungeeigneten Dorfkern an der Alten Eggerstandenstrasse in Appenzell sukzessive auszugliedern.

Heute produziert die Brauerei Locher AG jährlich rund 70 000 Hektoliter Bier für eine Kundschaft, die von Italien, England, Frankreich, Deutschland über Russland bis nach Costa Rica und Kanada reicht. «In



Die Brauerei Locher produziert in Appenzell jährlich rund 59 000 Hektoliter Bier.

diesen Ländern arbeiten wir oftmals mit Schweizer Auswanderer zusammen, die in ihrer Wahlheimat helvetische Produkte verkaufen», erklärt Raphael Locher den Welterfolg der Locher-Biere. In der Schweiz sind es

mittlerweile zwischen 2000 und 3000 Kunden. Fünf Aussendienst-Mitarbeiter betreuen die ganze Deutschschweiz.

Alle anderthalb bis zwei Jahre wird in der Brauerei Locher AG ein

neues Bier geschaffen. «Selbstverständlich haben wir auch unsere Nachahmer. Aber es ist bei unseren Biersorten nicht anders wie mit allen neuen Ideen – man muss einfach der Erste sein», so Raphael Locher.



Reissbier

Das neueste Locher-Bier. Entstanden ist das Reissbier in Zusammenarbeit mit einem grossen Reisproduzenten aus dem Tessin. Das Bier wird vorwiegend in der Südschweiz erhältlich sein.



Flauder-Panaché

Wer es erfrischend mag, für den ist die Mischung aus alkoholfreiem Appenzeller Bier und dem «Flauder» genau das Richtige. Entwickelt wurde es in Zusammenarbeit mit der Mineralquelle Gontenbad.



Quöllfrisch

Hergestellt wird das «Quöllfrisch» aus den besten Malzsorten, frischem Hopfen, Hefe und Quellwasser. Während Monaten lagert das naturtrübe Bier im Felsenkeller bevor es abgefüllt wird.



Lagerbier

Das Appenzeller Lagerbier ist ein leichtes, mildes Bier mit malzigem Charakter und trockener Hopfigkeit. Gebraut wird es aus zwei verschiedene Pilsnermalzen und aromatischem Hopfen.



Naturperle

Die Naturperle ist ein knospenzertifiziertes Bio-Bier, hergestellt aus hundert Prozent biologischen Rohstoffen. Das Quellwasser sorgt mit seiner Reinheit und Qualität für ein unübertroffenes Bio-Bier.



Vollmond

Auch das Vollmond Bier ist mit der Bio-Knospe ausgezeichnet. Immer bei Vollmond wird dieses edle Bier gebraut. Man sagt, in seinem schimmernden Gold spiegle sich die magische Kraft der Natur.



Légère

Dieses Bier erfährt seine feine Aromabildung in den uralten Felsenkellern. Dieses Leichtbier wächst dort zu einer echten Spezialität heran, mit wenig Alkohol und noch weniger Kalorien.



Leermond

Als Pendant zum Vollmond Bier, ist das Leermond Bier, das natürlich nur bei Leermond gebraut wird, alkoholfrei. In seinem bernsteinfarbenen Glanz sind angeblich der Sternenhimmel gefangen.

Mit Nischenpolitik ganz gross

Seit Jahren bringt die Brauerei Locher AG aus Appenzell in regelmässigem Abstand immer wieder ein neues, noch nie da gewesenes Bier auf den Markt und hat sich damit als eine der innovativsten Brauereien in der Schweiz einen Namen gemacht. Ob nun das traditionelle «Quöllfrisch», die «Appenzeller Naturperle» mit Bio-Knospe oder das alkoholfreie Flauder-Panaché – an originellen und genussvollen Bier-Ideen scheint es den drei Geschäftsführern Raphael Locher, Karl Locher und Hans Sonderegger nicht zu fehlen.

Raphael Locher, Sie sind Mitinhaber der Geschäftsleitung der Brauerei Locher AG und Leiter der Bereiche Verkauf, Marketing und Administration. Von wo nimmt die Brauerei Locher AG immer wieder ihre Ideen?

Raphael Locher: Vieles wird ganz einfach an uns herangetragen. Erst kürzlich fragten uns drei private Bierbrauer aus Obergesteln bei Goms an, ob wir ihre Idee, ein Bier aus Edelweissextrakten und -pflanzen, bei uns produzieren würden. So ist dann das «Edelweisses» entstanden. Manchmal entstand ein neues Bier auch einfach aus Zufall: So mischte ich, wenn ich Wandern ging, in den Pausen unser Lagerbier oft mit «Flauder» von der Goba Mineralquelle in Gontenbad. Nach diversen Tests und Abklärungen war dann das alkoholfreie Flauder-Panaché geboren. Grundsätzlich muss man halt einfach mit offenen Augen und Ohren durch die Welt gehen und das Glück haben, mit kreativen Partnern zusammenzuarbeiten.

Ist die Nischenpolitik nach ihrer Meinung die einzige Möglichkeit, als kleine Brauerei, wie es die Locher AG ist, heutzutage auf dem Markt zu bestehen?

Ganz klar ja. Die grossen Brauereien haben sich auf Industrie-Biere spe-



Das Appenzeller Bier ist mittlerweile in der ganzen Welt zu Hause.

zialisiert. Für diese Betriebe lohnt es sich nicht, Kleinproduktionen zu lancieren. Daher liegt in diesem Bereich unsere Chance. Zudem ist die Nachfrage auf dem Markt nach Spezialbieren durchaus da, was auch unsere Geschäftszahlen belegen.

Und dies trotz kleinen Mengen und einer Vielzahl verschiedener Rezepturen?

Ja. Wir sind sehr flexibel und werden deshalb des Öfters von potenziellen Partnern angegangen, die gerade das an unserem Betrieb schätzen. Wir haben Behältnisse in den verschiedensten Grössen. Das geht vom kleinen Holzfass bis zum 100 000 Liter-Tank.

Inwiefern hat sich der Absatzmarkt der Brauerei Locher AG seit ihrem Einstieg als Mitglied in der Geschäftsleitung vor rund 11 Jahren verändert?

Damals lieferten wir lediglich 10 Prozent unseres jährlich produzierten Bieres ausserhalb der Kantongrenze. Der Rest blieb in Innerrhoden. Heute hat sich das Blatt komplett gewendet. 85 Prozent

werden ausserkantonale verkauft (davon 5 bis 8 Prozent ins Ausland). Zu diesem Resultat haben nicht zuletzt die sehr gute Partnerschaft mit Coop und die Kooperation mit der Thurella AG in Egnach beigetragen. Dank Letzterem ist es möglich, dass unser Bier in der ganzen Schweiz erhältlich ist.

Die Marketingstrategie ihrer Firma ist sehr traditionell. Oftmals zieren typisch appenzellische Sujets die Locher-Bierflaschen und in der Werbung strahlt die aktuelle Miss Ostschweiz mit einem Bier aus ihrem Haus von den Plakaten und aus dem Bildschirm entgegen. Ist das Ganze nicht ein wenig altbacken?

Wir wollen bewusst der Öffentlichkeit zeigen und kommunizieren, dass wir traditionsbewusst und klein, aber fein sind. Das ist das, was schliesslich den Erfolg bringt. Die Kundschaft hat genug von grossen Firmen mit wenig Identität und Authentizität. Und nicht zuletzt ist es natürlich die Marke «Appenzell», die sich gut verkauft und um die wir von vielen Brauereien beneidet werden. Im Gegenzug haben wir zu-

sammen mit Partnern das Vollmond- und Leermond-Bier lanciert – sogenannte Szenenbiere.

In ihrem Sortiment findet man mit «Sonnwendlig», «Flauder-Panaché» und dem Leermond-Bier auch alkoholfreie Biere. Von diesen wird gerne behauptet, dass sie nicht wie ein «richtiges» Bier schmecken. Wie hat es die Locher AG fertiggebracht, dass dem nicht so ist?

Ähnlich wie beim Appenzeller Alpenbitter sind auch unsere Rezepturen geheim.



APPENZELLER BIER

Brauerei Locher AG
9050 Appenzell
Telefon 071 788 01 40
Telefax 071 788 01 50
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch
www.vollmondbier.ch