

INNOVATION Hinter der traditionsreichen Kulisse der alten Brauerei versteckt sich ein hochmoderner Produktionsbetrieb, der in den vergangenen Jahren für 20 Millionen Franken auf den neuesten Stand gebracht wurde. Heute beschäftigt die Brauerei Locher 60 Mitarbeiter. **F2**

lieber solche kühlen mit seinem reichen Angebot an speziellen Biere. «Wir haben uns schon früh entschlossen, eine Spezialitätenbrauerei zu sein», sagt er. «Das ermöglicht uns einerseits, heimatkundigen zu bleiben, und andererseits, in neue Märkte vorzustoßen und Trends aufzunehmen.» Darin sind die cleveren Appenzeller Spitze: Für Coop liefern die Lochers exklusiv das alkoholfreie Naturaplan-Bier mit der Bio-Knospe. Und statt über herabgesetzte Promillegrenzen zu klagen, setzen sie auf Innovation und bringen ein Leichtbier mit 2,6 Volumenprozent Alkohol sowie ein alkoholfreies Flauder-Panaché auf den Markt. Beide natürlich im typischen Locher-Look mit der einzigartigen Samenmaierei-Etikette.

Michael Riise findet das zwar interessante Entwicklungen. Doch seine Leidenschaft geht über den «traditionellen» Bier. Der gebürtige Deutsche ist bei Locher der zweite Braumeister und wacht akribisch darüber, dass das Appenzeller Bier nichts von seiner würzigen Eigenart verliert. «Bier braucht Heimat», sagt er und führt durch den grossen Lagerkeller, wo gut gekühlt bei knapp einem Grad Celsius der Biervorrat für den Sommer lagert. Mit dem Zwickelbahn am Fass fühlt er sich ein Glas zur Degustation. «Da, probieren Sie!», sagt er. «So muss ein gutes Bier sein: kalt, mild-würzig und süffig. Das hier ist beste Qualität.» Appenzeller Naturtrüb. So, wie es auch im «Schälflin» in Steinegg AI auf den Stammtisch kommt. So, wie es die Appenzeller seit Generationen kennen und lieben. Ja, sie lieben

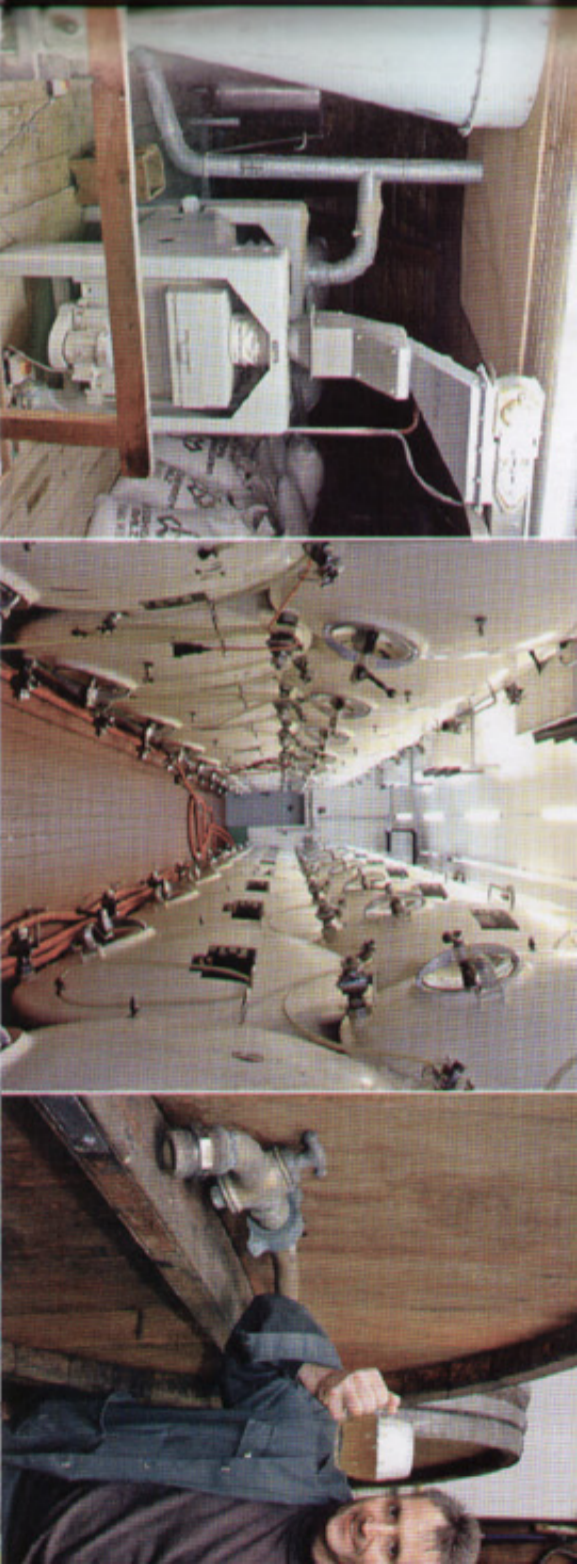
F2 DANS LES COULISSES PROSES EN

direction commerciale de la brasserie Locher, n'a pas voulu faire les gros titres ni attirer une attention médiatique. Il préfère de loin apaiser les esprits en répétant son riche assortiment de bières spéciales. «Cela nous permet d'une part de rester ancrés dans notre patrie, et d'autre part de lancer de nouvelles tendances.» Et les Appenzelais y excellent: Locher a tiré à la Coop une bière exclusive Naturaplan au bio-bourgeon. Et, au lieu de rifier sur la limite des cinq pour-mille, la famille Locher préfère innover et a produit une bière légère à la teneur en alcool de 2,6 % vol. ainsi qu'un panaché sans alcool. Toutes deux ornées du look Locher typique, et de leur étiquette identifiable montrant une illustration de laiterie.

Pour Michael Riise, ce sont là d'intéressantes innovations, mais sa passion, c'est la bière traditionnelle. Cet allemand de souche est le second brasseur en chef chez Locher et il veille jalousement à ce que la bière d'Appenzel ne perde rien de sa particularité racée. «La bière a des racines, explique-t-il en nous dévoilant son vaste entrepôt de bières conservées à environ un degré Celsius. «Essayez donc!», nous conseille-t-il. «C'est ainsi que

F4 UNE BRASSERIE POSSÈDE AUSSI

UN LABORATOIRE DE CHIMIE NON PAS POUR MUDER LA BIÈRE, MAIS POUR CONTRÔLER SA PURETÉ. LA BRASSERIE LOCHER EFFECTUE RÉGULIÈREMENT DES CONTRÔLES



FASSBIER Das Malz laurt vom grossen Trichter auf dem Holzboden. Estrich in die moderne Produktionsanlage. Das Bier wird in einem gekühlten Fässerkeiler gelagert. Besonders stolz ist Braumeister Michael Riise aber auf das Fassbier, das im Eichenfass herarrt. **F3**

es, «dieses Bier». Und sind stolz darauf, dass es inzwischen weit über die Schweizer Grenzen hinaus bekannt ist. Denn das Appenzeller Bier ist in der ganzen Welt präsent. In ganz Europa, in Kanada, Russland, sogar in Costa Rica. Und auch an Bord von Edelweiss Air, wo das «Qualitäts»-kredenz wird. Für manchen in der Ferne ist es ein Schluck Heimat, wenn das frische Quellwasser des Alpstens den Gaumen kitzelt.

«Dass wir mit unserem Bier einen so breiten Markt abdecken, macht uns stolz – und stark», sagt Raphael Locher. Denn zu Zeiten, in denen manch traditionsreicher Grossbetrieb die Pforten schliesst, hat es die Brauerei Locher geschafft, durch die Spezialisierung auf das Hochpreissegment markant zu wachsen. Vor elf Jahren, als Raphael Locher und sein Cousin, Karl Locher, den Betrieb übernahmen, wurden 12 000 Hektoliter Bier pro Jahr produziert. In diesem Jahr waren es voraussichtlich schon über 60 000 Hektoliter. Damit nicht genug: Die Lochers haben noch viele Bierdegen, wie sie noch mehr neue Märkte erschliessen können. So destillieren sie aus ihrem Bier den ersten Appenzeller Single-Malt-Whisky. Oder machen aus Vollmond Bier das Vollmond-Bier-Shampoo. Die jüngste Innovation ist «Kaber», Fleisch von Kalbern, die mit Nebenprodukten aus der Brauerei wie Bierlieb, Biervorlauf und Bierhefe gefüllt werden. Es gilt als Delikatess und soll dem legendären japanischen Kobe-Beef nahe kommen. Die Idee dazu hatte natürlich wieder ein Locher: Brauerei-Mithaber und Verwaltungsrat Karl Locher. **F3**

F3 LE MALT PASSE DU GROS ENTRE-

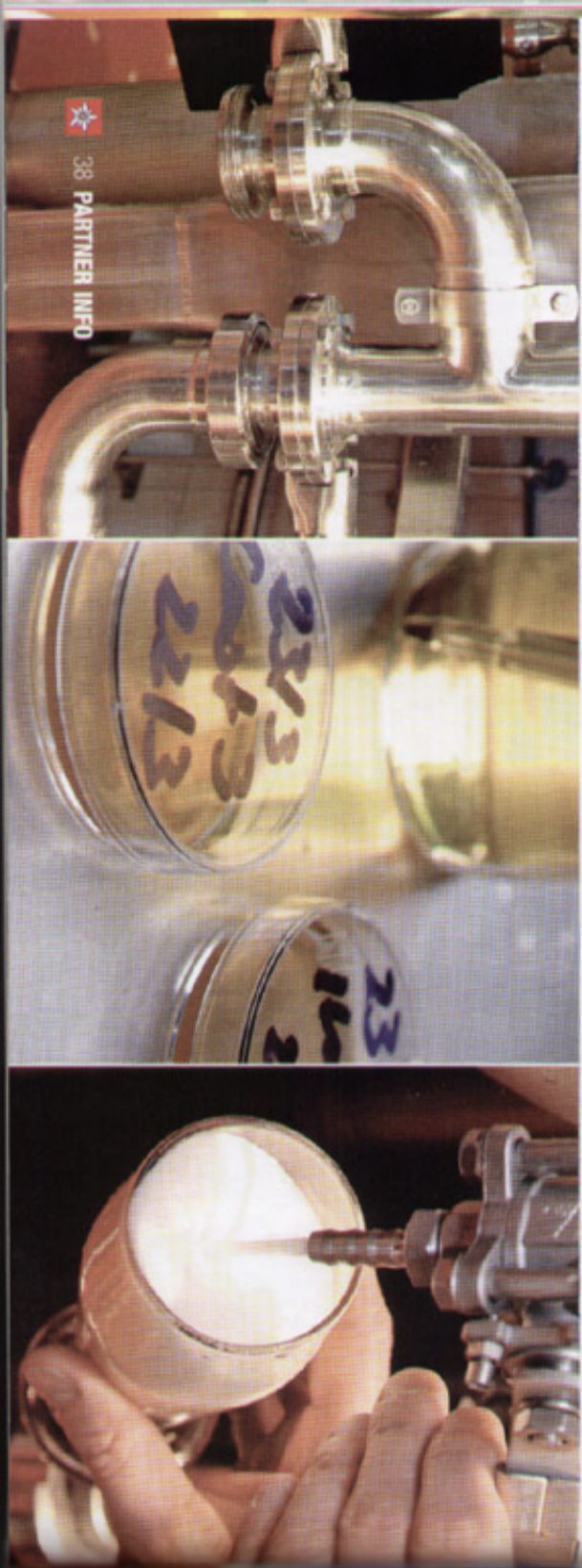
épique. «Et c'est ainsi qu'on la sert au «Schälflin» à Steinegg AI, où elle est appréciée depuis des générations. La famille Locher est fière de sa bière exportée jusqu'au Canada, en Russie, et même au Costa Rica. Et à bord d'Edelweiss Air également, elle est servie toute fraîche. De nombreux passagers l'apprécient pour ce qu'elle représente aussi: un peu de leur patrie au-dessus des nuages.

«Nous sommes fiers que notre bière couvre un vaste marché», déclare Raphael Locher. En effet, en une période de rude concurrence, où de nombreuses brasseries doivent fermer, la brasserie Locher a su trouver un créneau dans les segments de prix supérieurs: il y a 11 ans, lorsque Raphael Locher et son cousin Karl ont repris l'exploitation, ils produisaient 12 000 hectolitres de bière par an. Cette année, ce chiffre dépasse 60 000 hectolitres en cinq mois. Les idées ne manquent pas: ils distillent le premier Single Malt Whisky d'Appenzel, font du shamping à la bière de la pleine lune, et de la viande de veau nourri de sous-produits de la bière – un délice, comme le boeur de Kobe japonais. C'est Karl Locher, co-propriétaire et membre du conseil d'administration, qui en a eu l'idée...

F5 UN APPEZEL, ON NE SENT QUE

DES BIÈRES APPENZELIENNES. ET CE DÉPAS DES GÉNÉRATIONS. LA BIÈRE Y EST SI VÉGÉTÉ QUE LES ANS DOMANSEURS COMMAN- SENT LES LEUX ILLUSTRES S'AS- LES ETIQUETTES, ET MÊME LES ARTISTES QUI LES ONT FORTIFICS.

ANALYSE Eine Brauerei hat auch ein Chemielabor. Nicht etwa, um das Bier künstlich aufzupoppen, sondern nur, um den wertvollen Gerstensaft auf seine Reinheit hin zu prüfen. Die Brauerei Locher hat so stets die Kontrolle, dass jede Lieferung qualitativ einwandfrei ist. **F4**



STAMMTISCH Logo: Im Appenzel kommt nur Appenzeller Bier auf den Tisch. Seit Generationen. Das Bier ist so stark in der Heimat verwurzelt, dass die wahren Insider die Orte, die auf den Etiketten abgebildet sind, ja sogar die Kurstler, die sie gern mit trinken, kennen. **F5**

