

Erfrischende Neuheiten aus dem Appenzellerland

Appenzellerland – diese Gegend ist verbunden mit sennischem Brauchtum, einer Landschaft voller Gegensätze und Menschen, die sich virtuos zwischen Tradition und Neuzeit bewegen. Das im Traditionellen verankerte Qualitätsbewusstsein und der auf die Zukunft gerichtete Blick prägen auch Firmen, die ihre Produkte weit über die kantonalen und nationalen Grenzen hinweg bekannt gemacht haben.

Braukunst vom Feinsten

Die Brauerei Locher AG ist eine solche Firma. Ihre Appenzeller Biere sind eine gekonnte Mischung aus innovativen Ideen und traditioneller Braukunst. Und wie es sich für das beschauliche Appenzellerland gehört, nimmt man sich Zeit für die Entwicklung und Herstellung der Produkte. So verwundert es nicht, dass einmal auf den Markt gebrachte Biere für lange Zeit dort bleiben. Das wohl Beliebteste und Älteste unter ihnen ist das «Quöllfrisch». Zu den Neuheiten zählen «Schwarzer Kristall» und «Birra da Ris». Dazwischen überrascht eine Produktvielfalt für jeden Biergeschmack.

Das naturtrübe Quöllfrisch

Immer am Puls der Zeit, brachte die Brauerei im Jahr 1992 das erste naturtrübe Bier der Schweiz auf den Markt. Das Spezialbier mit dem Namen «Quöllfrisch» genießt bis heute eine hohe Beliebtheit und wird in der Bügelflasche, im 10er Pack

und Container angeboten. Eine leichte Nachgärung verleiht dem naturtrüben Bier einen lebendigen Charakter. Gebraut aus reinem Pilsnermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau, überzeugt es vor allem durch seine Milde und Fruchtigkeit. Eine bis zu drei Monaten lange Lagerung im hauseigenen Felsenkeller trägt zusätzlich zu einem ausgewogenen Geschmack bei.

Schwarzer Kristall

Die Brauerei Locher AG kann auf eine fast 120-jährige Geschichte zurückblicken. Bereits im Jahr 1886 übernahm Johann Christoph Locher die Bierstatt in Appenzell, die heute in fünfter Generation von Raphael und Karl Locher geführt wird. Bei einer solch langen Brautradition kommt es nicht von ungefähr, dass beim Stöbern im Familien-Archiv immer wieder alte Rezepte entdeckt, hervorgeholt und kreativ in die Gegenwart adaptiert werden. Ergänzt durch appenzellische Legenden und Sagen avancieren sie zu einer unerschöpflichen Inspirationsquelle. So soll einmal vor langer Zeit in einer dunklen Gewitternacht ein Mann über die Felder des Appenzellerlandes gegangen sein und im uralten Felsgestein plötzlich das Leuchten eines Karfunkels gesehen haben. Doch als er am nächsten Tag wieder nach dem schwarzen Kristall suchte, konnte er ihn nicht wiederfinden. So blieb ihm nur die Geschichte vom schwarzen Kristall, die er immer wieder bei einem Schwarzbier erzählte. Bis einem Braumeister beim Rösten des Malzes für



sein Schwarzbier plötzlich die Idee kam, es «Schwarzer Kristall» zu nennen. Ob es sich wirklich so zugetragen hat? Oder was sonst veranlasste Johann Locher anno 1886 das Rezept für ein Schwarzbier aufzuzeichnen? Tatsache ist, dass die Brauerei in Appenzell nach über hundert Jahren Vergessenheit ein Bier braut, dunkel wie schwarzer Kristall und geheimnisvoll wie eine Gewitternacht über dem Appenzellerland. Erhältlich ist das schwarze Spezialbier «Schwarzer Kristall» in einer Mehrweg-Flasche und im Container.



Birra da Ris – Sonne des Südens

Die Brauerei Locher AG lässt sich jedoch nicht nur von Sagen und alten Rezepten inspirieren. Sie sucht auch Kooperationen mit anderen Firmen und setzt als wichtigstes Kriterium bei einer Zusammenarbeit auf Qualität. Denn sie weiss, dass nur aus qualitativ hochstehenden Rohstoffen Biere entstehen, die bei Biergenießern Anklang finden. Eine solche Kooperation ist die Zusammenarbeit mit der Tessiner Firma Terreni alla Maggia SA, aus der als echte Tessiner Bierspezialität das Reisbier «Birra da Ris» entstanden ist. Das mag auf den ersten Blick erstaunen. Denn wer würde im Tessin Reisanbau vermuten? Und doch wiegen sich im milden Maggia-Delta zwischen Ascona und Locarno Reishalme im Wind. Hier, am tiefstgelegenen Punkt der Schweiz, baut Terreni alla Maggia SA die nördlichsten Reisfelder der Welt in Trockenkultur an. Ergänzt werden die mit Achtsamkeit und viel Wasser versorgten



Reisfelder von weiten Ebenen mit würziger Brau-Gerste. Diese beiden im milden Tessiner Klima gewachsenen Rohstoffe verleihen dem «Birra da Ris» den typisch leichten Geschmack. Nicht von ungefähr wirbt die Brauerei mit einer Tessiner Spezialität, in der die Sonne und

Leichtigkeit des Südens steckt. Angeboten wird das Reisbier in einer Mehrweg-Flasche.

Breite Vielfalt für Biergeniesser

Viel zu erzählen gäbe es auch bei den anderen Appenzeller Bieren mit klingenden Namen wie Naturperle, Vollmond, Leermund, Sonnwendlig, Hanfblüte, um nur einige zu nennen. Gemeinsam ist allen, dass sie in Appenzell aus dem Quellwasser des nahen Alpsteins und ausgewählten Rohstoffen nach alter Braukunst gebraut werden. Ein moderner Fuhrpark bringt die Biere nach sorgfältiger Lagerung an ihren Bestimmungsort und trägt mit seinen liebenswerten Bemalungen gleichzeitig das Appenzell in die ganze Schweiz.



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