

## Bieridee

Hotel Hof Weissbad, Weissbad (Appenzell)

# «Ninkasi» – Wellness aus Hopfen und Malz



Josy Gähler hat die Ninkasi-Appenzeller-Biobierkur mitentwickelt. Zur Kur gehören ein Ganzkörperpeeling (Malzschrot und Biertreber), ein Massagobad (Bierhefe, Weizenkeimöl und Altpfefferminze), eine energetische Massage mit Hopfensteinpein (im Bild) und eine Torfpackung (Torf, Ninkasi-Bier).

Ein Hotelier, ein Bauer und ein Bierbrauer haben einen unkonventionellen Weg zur Zusammenarbeit gefunden. Was für den einen «Abfall» ist, nutzt der andere als Rohstoff. Ihr neuestes Projekt ist ein Wellness- und Beautyangebot auf Bierbasis, das speziell Männer anspricht. Was hinter der Ninkasi-Appenzeller-Biobierkur steckt, verrät Christian Lienhard, Direktor des Hotels Hof Weissbad.

Ninkasi ist der Name einer sumerischen Göttin. Sie hat dem Ur-menschen Enkidu Brot und Bier gebracht. So steht es im Gilgamesch-Epos aus dem vierten Jahrtausend vor Christus. Zu neuen Ehren kommt Ninkasi nun im Gesundheits- und Ferienhotel Hof Weissbad in Weissbad. Die Göttin dient hier als Namensgeberin der neuesten Wellnessanwendung: der Ninkasi-Appenzeller-Biobierkur.

«Der Wellnessmarkt ist mittlerweile sehr gross. Praktisch jedes grössere Hotel verfügt heute über Behandlungsräume oder eine Wellnesszone. Angebote wie Thalasso und Fango sind Standard. Sie werden überall auf der Welt angeboten», sagt Hoteldirektor Christian Lienhard. Er ist überzeugt, dass der



Hopfenstempel. Der Geruch des Hopfens ist ungewohnt, aber nicht unangenehm.

Gast als Kontrast zum überall verfügbaren regionale und authentische Angebote sucht. Daher lautet seine Maxime:

«Wer sich von der Masse abheben will, muss einmalige, nicht beliebig kopierbare Angebote schaffen.»

Mit der Ninkasi-Appenzeller-Biobierkur ist ihm dies gut gelungen. Denn die

### Der Brauer

#### Karl Locher: «Wir arbeiten für den Genuss»

Die Brauerei Locher AG in Appenzell ist Liebhabern von Spezialbieren seit langem ein Begriff. Einerseits, weil sie regelmässig unkonventionelle neue Biere auf den Markt bringt (siehe Facts & Figures). Andererseits, weil sie bei der Herstellung ihrer Spezialitäten auf beste Qualität der Rohstoffe, biologischen Anbau und traditionelle Verarbeitung achtet. Während in grossen Industriebrauereien Biere innert sieben Tagen hergestellt werden, lässt man dem Bier in der Brauerei Locher AG Zeit zu reifen. Die Lagerdauer (zwei

Hauptzutaten für die viertägige Kur stammen alle aus den Regionen Appenzell, Ostschweiz und Graubünden. So kommt der Torf für die Körperpackung aus dem Hochmoor bei Gonten. Die Altpfefferminze sammelt Josy Gähler, Leiterin des Thalassozen-trums Hotel Hof Weissbad, in ihrer Freizeit selber. Und den Biertreber und die Bierhefe fürs Ganzkörperpeeling und Massagobad liefert die Brauerei Locher AG in Appenzell.

Bier und Biernebenprodukte werden aber nicht nur äusserlich angewendet. Natürlich gehört zu den Kurzutaten auch das Ninkasi-Bier. Es wird von der Brauerei Locher AG in Appenzell speziell für diese Wellnesskur gebraut. «Wir haben zwei Variationen des Ninkasi-Biers: das leicht alkoholhaltige Biobier mit Xanthohumol (2,6 %) und das alkoholfreie Biobier mit Kombu-

chaeextrakt», erklärt Brauer Karl Locher. Er ist überzeugt: «Bier massvoll genossen, ist sehr gesund.» Die Geschichte des Bieres bestätigt diese Meinung. Seit über 6000 Jahren brauen die Menschen Bier. Doch erst um 1900 wurde das Bier zum Genussmittel. Zuvor hat man es als Nahrungs- oder gar Heilmittel verwendet. Bier, Bierhefe und Malz werden noch heute zur Haut- und Haarpflege eingesetzt. Karl Locher erinnert sich: «In meiner Familie hat man Bier immer schon auch als Heilmittel genutzt.» Zum Beispiel trinkt man im Fall einer Erkältung bei Familie Locher ein warmes, dunkles Bier mit Honig und streicht sich bei kleinen Wunden Hefe auf die Haut.

Um die gesundheitsfördernde Wirkung von Bier und Braunebenprodukten wissen nicht nur die Brauer. Auch immer mehr Mediziner und Biochemi-

### Facts & Figures

**Standort:** Brauerei Locher AG, Alte Eggerstandenstrasse 1, 9050 Appenzell, Telefon 071 788 01 42, Internet: [www.appenzellerbier.ch](http://www.appenzellerbier.ch).

**In Betrieb seit:** 1886. Mit Karl und Raphael Locher leitet die fünfte Generation die Geschicke der Brauerei.

**Anzahl Mitarbeiter:** 50

**Produktionsmenge:** 54 000 Hektoliter pro Jahr.

**Sortiment:** Die Brauerei Locher AG hat sich auf Nischenprodukte spezialisiert. Dazu gehören unter anderem das «Vollmond-Bier», das Bio-Knospenbier «Appenzeller Naturperle», das Kastanienbier «Castagna», das Hanfbier «Appenzeller Hanfblüte» und das «Ninkasi»-Bier.



Karl Lochers Hobby: In diesen Fassern reift sein privater Bier-Single-Malt.



Lagerdauer: Je nach Sorte wird das Bier zwischen zwei und 16 Monaten gelagert.



Brauerei Locher. Seit 1886 betreibt die Familie Locher ihre Brauerei. Bekannt ist sie für ihre Bierspezialitäten.