

Der kulinarische Rahmen wurde etwas weiter gefasst

Appenzeller Delikatesse – dank der Fusion von Wein und Bier

Der Erfindergeist bietet immer wieder Grund für geschäftliche Erfolge. Die Ernst Sutter AG hat diesem Prinzip mit der Umsetzung einer Idee voll nachgelebt und einen völlig neuartigen Schinken geschaffen. Die Brauerei Locher AG aus Appenzell hat dafür wertvolle Innovationsunterstützung geleistet. So ist aus dem Know-how des Fleischspezialisten zusammen mit jenem des lokalen und eigenständigen Bierherstellers der Braumeisterschinken entstanden.

«Schwarzbier-Marmorierung»: Die Schweizer Fleischwirtschaft hat einen neuen Begriff zur Kenntnis zu nehmen und mit ihm natürlich auch eine neu geschaffene Schinkenspezialität. Denn die Firma Ernst Sutter AG hat kürzlich eine neue kulinarische Kreation fertiggestellt und auf den Markt gebracht.

Es handelt sich um den Appenzeller Braumeisterschinken mit Schwarzbier.

Eine Appenzeller Spezialität?

Wenngleich der Schriftzug «Suttero» ausserhalb von Gossau am eindrücklichen Gebäude des betreffenden Fleischwarenbetriebs auf St. Galler Boden zu lesen ist, so ändert dies nichts an der Tatsache, dass das Unternehmen «appenzellstämmig» ist, aus dem Dorf Teufen nämlich.

Fast als «überappenzellisch» ist die Brauerei Locher AG zu bezeichnen. Zum einen ist sie eine der noch wenigen selbständigen Firmen ihrer Branche, welche nicht zum Anhängsel eines ausländischen Grosskonzerns geworden sind, und zum andern ist sie in Appenzell beheimatet, dem Hauptort Innerrhodens. Dieser Teil der beiden Halbkantone nimmt nicht zu Unrecht für sich in Anspruch, Brauchtum, Tradition und Regionalität besonders akribisch zu pflegen und damit sicherzustellen, dass der Begriff «Appen-



zell» weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und geschätzt ist.

Unter der Federführung der Suttero-Fleischwarenspezialisten ist kürzlich eine Fusion durchgeführt worden, welche diesen regionalen Charakter aufs Feinste akzentuiert. Nicht auf unternehmerischer Stufe, dafür auf produktionstechnischer Ebene. Fleisch und Schwarzbier wurden für die Schinkenherstellung dergestalt zusammengeführt, dass nicht nur ein modifiziertes Schinkenaroma, sondern ein neues Erzeugnis geschaffen werden konnte. Der Appenzeller Braumeisterschinken.

Kulinarische Symphonie

Wer gerne Bier trinkt, muss nicht zwangsläufig auch ein Verehrer von Schwarzbier sein, weil diese Gattung durch ihren intensiven und sehr spezifischen Geschmack den Kreis der Liebhaber autonom definiert. Aber just diese besondere Akzentuierung hat sich die Ernst Sutter AG zunutze gemacht und zusammen mit der Traditionsbrauerei den Versuch lanciert, einen neuartigen Schinken zu entwickeln. Wie ein Dirigent mit seinem Orchester viel Zeit und Engagement bis zur Aufführung eines musikalischen Opus aufbringen muss, so waren auch die Spezialisten aus der Fleisch- und Bierherstellung intensiv gefordert, bis sie ihre kulinarische Symphonie komponiert und zum öffentlichen Vortrag fertiggestellt hatten. Nun steht es fest – Schwarzbier und Schinken haben zusammengefunden und dadurch einen neuen Wert im Schweizer Fleischwarenangebot geschaffen.

Die Markteinführung ist seit kurzem im vollen Gang, und erste Kon-

sumentenreaktionen zeigen auf, dass die Fusion von Schinken und Schwarzbier Erfolg verspricht.

Wö

Suttero ist Tradition

Vor bald 100 Jahren als Dorfmetzgerei im Appenzellerland gegründet, zählt Suttero heute zu den führenden Fleischwarenherstellern der Schweiz. Als Otto und Frieda Sutter 1909 die Metzgerei und das Restaurant Ochsen im ausserrhodischen Teufen übernahmen, wurden noch 90 Prozent des Umsatzes über den Ladentisch getätigt. Urgrossvater Sutter käme nicht mehr aus dem Staunen heraus, würde er heute einen Rundgang durch das Metzgereiunternehmen in Gossau machen.



Brauerei Locher Appenzell

In Appenzell am Fusse des Alpsteins braut die Familie Locher nun schon in fünfter Generation Biere der Premium-Klasse. Seit über 200 Jahren werden alle Locher-Biere nach traditionellem, handwerklichem Verfahren gebraut. Beste Malz- und Hopfensorten sowie reines Quellwasser aus dem Appenzellerland sind die natürliche Antwort auf die höchsten Ansprüche der Geniesser aus der ganzen Schweiz. Das gilt auch für unser Appenzeller Schwarzbier.

sales star

IT-Kompetenz für die
Lebensmittelindustrie



protecdata

T 056 677 80 90 • F 056 677 80 91
5623 Boswil • protecdata.ch