

quand l'orge dégorge

an der quelle des biers

Der Tutsch bestimmt Karl Lochers Leben. Wenn der 45-Jährige in seinem kehligen Appenzeller Dialekt sagt: «Jätzt isch es tutsch guet», haben seine Produkte das gewisse Etwas – insbesondere seine ungewöhnlichen Biersorten.

Les bières appenzelloises ont un supplément d'âme. Karl Locher, âgé de 45 ans, consacre toute son existence à leurs saveurs inhabituelles, prenant ainsi le relais de ses ancêtres.

AUTEUR: CHRISTIAN HUG

PHOTOGRAPHE: KARL-HEINZ HUG

> Auf seiner Alp Grosshütten oberhalb von Appenzell stellt sein Senn zwar Kuhkäse her, doch Karl Locher setzt dort für den Eigengebrauch einen Blauschimmelkäse an, den er unter dem Gefrierpunkt überwintert. So wird der Käse rissig, und der Blauschimmel kann sich bis tief in den Laib hinein entfalten – ein Genuss der besonderen Art. Von seinen Alpschweinen macht er selber Trockenschinken, Zehn-Kilo-Stücke, nur so leicht geräuchert, dass man den Rauchgeschmack kaum wahrnimmt. So erhält das Fleisch das gewisse Etwas. Und wenn ein Mann wie er zudem eine Brauerei besitzt, ist sein Bier – wie könnte es anders sein – mehr als nur ein «Gerstensaft».

Vielfalt aus der ältesten Brauerei der Schweiz

In der Brauerei Appenzeller Bier mitten im Innerrhodener Kantonshauptort werden zwölf verschiedene Biere hergestellt, allesamt Spezialitäten wie das Vollmond-Bier, das nur in Vollmondnächten gebraut wird, und sein Gegenstück, das Leermond-Bier, das Hanf-Bier und das schweizweit einzige Holzfassbier.

«Ich gehe gerne an die Spitze der Qualität», sagt Karl Locher. Er trägt grosskarierte Flanellhemden und Manchester-Hosen, die so unscheinbar wirken, wie sein Qualitätsanspruch selbstverständlich ist. Seine weichen Gesichtszüge und die Aura von Gemütlichkeit, die ihn umgibt, verraten den Geniesser. In der Brauerei ist er sogar mit den Lehrlingen per du, und an die Geburtstage seiner 50 Mitarbeiter denkt er, ohne dass ihn seine Sekretärin daran erinnern muss.

> Karl Locher possède un alpage à Grosshütten, au-dessus d'Appenzell, où l'on fabrique du fromage traditionnel. Mais Karl Locher produit un fromage bleu, qui passe l'hiver à une température inférieure à 0 degré afin de mieux se craqueler en créant des interstices favorables à l'épanouissement des moisissures. Un délice peu commun. Karl Locher élève par ailleurs des porcs, qui par ses soins deviennent des jambons secs, si légèrement fumés que l'on devine à peine la saveur du bois. Notre homme a ses secrets de fabrication. Quand on sait qu'il détient de surcroît une brasserie, on ne s'étonne plus que sa bière soit hors du commun.

La doyenne des brasseries suisses

Logée en plein cœur des Rhodes intérieures, la brasserie appenzelloise fabrique douze sortes de bières

Der Name «Appenzeller Bier» der Traditions-Brauerei Locher ist seit 1778 ein Garant für vorzügliches Bier.

La bière appenzelloise de la brasserie Locher évoque depuis 1778 la tradition et l'excellence.

