



Innovativ: Raphael Locher, Mitinhaber der Appenzeller Brauerei.

Braukunst aus dem Appenzell

Keine Bieridee! Die Brauerei Locher braut bei Vollmond und versetzt ihre Getränke mit Kastanien oder Hanfblüten. So viel Kreativität wird belohnt – das Appenzeller Bier ist in der ganzen Schweiz beliebt.

Text: Barbara Halter / Fotos: Nathalie Bissig

In einem sind die Appenzeller ganz gross: in der Braukunst. Seit 1886 und in der fünften Generation produziert die Familie Locher mitten im idyllischen Dorf Appenzell ihre Getränke. Die kleine Brauerei konnte vor allem in den letzten Jahren kräftig zulegen – mit ihren Spezialitäten- und Bio-Bieren hat sie das Rezept gefunden, um neben den internationalen Multis zu bestehen.

Beim Eintreten ins Brauhaus steigt einem sofort der süssliche, schwere Duft in die Nase, der aus den grossen Sudpfannen strömt. Darin köchelt bei 95 Grad eine dickflüssige Brühe aus Hopfen, Gerste und Quellwasser aus dem Alpstein. So erhält das Bier seine Würze, bevor es mit Hefe

versetzt, gegärt, gelagert und schliesslich in Flaschen abgefüllt wird. Einmal im Monat laufen die Pfannen auch in der Nacht heiss: dann, wenn der Braumeister das bekannte Vollmondbier ansetzt. «Menschen und Tiere reagieren auf den Vollmond, weshalb sollte er keinen Einfluss aufs Bier haben?», fragt Raphael Locher, Mitinhaber des Betriebs. Neben den speziellen Brauzeiten experimentiert das Unternehmen auch mit neuen Geschmacksrichtungen. Erhältlich sind Biere mit Hanfblüten, Kastanien, Koriander und Orangen. Um die Tradition wiederzubeleben, wurden die nostalgischen Flaschen mit Bügelverschlüssen wieder eingeführt. Durch den engen Kontakt mit der lokalen Gastronomie und der Landwirtschaft entstehen ständig



neue Produkte: zum Beispiel das Kabier, Kalbfleisch von Tieren, die zweimal täglich mit Bier eingerieben wurden, oder die Kosmetiklinie Ninkasi, deren Produkte auf den gleichen Inhaltsstoffen wie Bier basieren. Die Namen Appenzell und Brauerei Locher stehen dabei für qualitativ hochwertige Produkte. Appenzeller Naturperle, Naturaplan Bio Spezial Naturtrüb und Naturaplan Bio Weizenbier sind in Coop-Supermärkten erhältlich: Preise zwischen CHF 1.45 (Flasche) und CHF 9.70 (Sechserpack).

1 In der Abfüllerei: Locher Bier braut pro Jahr zehn Millionen Liter.
2 Daraus entsteht Bier: Hopfendolden, Hopfenpellets, Weizenmalz und Braugerste.
3 Prost! Appenzeller Naturperle ist das erste anerkannte Knospe-Bio-Bier.