



Christian Lienhard ist stolz auf die Ninkasi-Produktpalette: zwei Biersorten, ein Bier-Balsamico-Essig, Bio-Aperero-Snacks in drei Geschmacksrichtungen und ein Malzgetränk.

ker interessieren sich fürs Bier und die Wirkung seiner Inhaltsstoffe. So zum Beispiel Dr. Norbert Frank vom Deutschen Krebsforschungszentrum Heidelberg. Er hat In-vitro-Tests durchgeführt, um tumorhemmende Aktivitäten einer Substanz zu ermitteln. Von allen untersuchten Substanzen hat sich das Hopfenpolyphenol Xanthohumol als die wirksamste aller Verbindungen gezeigt. Dieser Stoff ist im alkoholhaltigen Ninkasi-Bier besonders deutlich vorhanden. Andere Wissenschaftler erforschen die positiven Wirkungen des

Biers bei der Prävention und Behandlung von Osteoporose, bei Folsäuremangel oder bei der Vorbeugung von Herzkrankheiten. In einigen Ländern ist Bier inzwischen als «Heilmittel» anerkannt. Laut Universitätsprofessor Dr. Manfred Walzl aus Graz soll kürzlich in den USA das erste «Anti-Krebs-Bier» die offizielle Zulassung erhalten haben. Und in Polen und Tschechien werde Bier als kostengünstige Massnahme gegen Nierensteine eingesetzt. Wer an Nierensteinen leide, habe deshalb von der Krankenkasse her Anspruch



Das Ninkasi-Frühstück. Es besteht aus Bio-Käse-Brottaufstrich, Malzkornbrötli und Gerstenknäckebröt.

auf ein Gratisbier. In der Schweiz ist Bier weiterhin ein Genuss- und kein Heilmittel. Als Grundlage für eine Wellnesskur ist es aber allemal geeignet, findet der Brauer Karl Locher im Hotel Christian Lienhard. In Zusammenarbeit mit dem Kurarzt und der Leiterin des Thalassozyentrums Hotel Hof Weissbad haben sie das Ninkasi-Konzept erarbeitet. Dazu liefert die Brauerei Locher neben dem Ninkasi-Bier auch die meisten anderen Zutaten. Es sind Brauereinebenprodukte wie Malzschrot, Treber und Hefe, aber auch weitere Genusszeugnisse wie der Bier-Single-Malt, ein Destillat aus Biohefe und Hopfen zu 35 Prozent, und der Bier-Balsamico-Essig. Einige dieser Produkte werden in der Hotelküche zu leckeren, abwechslungsreichen Speisen weiterverarbeitet; zum Beispiel zum Ninkasi-Frühstück (siehe Foto oben). Ein anderer Teil der Nebenprodukte geht in das Thalassozyentrum des Hotels, wo es für Wellnessanwendungen eingesetzt wird.

«Mit einigen Sachen, wie zum Beispiel dem Hopfen, wusste ich anfangs nichts anzufangen»,

gesteht Josy Gähler. Sie ist Leiterin des Thalassozyentrums im Hotel Hof Weissbad und hat die Ninkasi-Kuranwendungen mitentwickelt. «Hopfen wirkt beruhigend und entspannend. Er hat aber einen so starken, eigenwilligen Duft, dass er für ein Bad nicht in Frage kommt», erklärt die Wellnessfachfrau.



Brauen mit dem Profi • Brauseminare für Gruppen
Das besondere Geschenk: ein von A – Z selbst gebrautes Bier
Ihr eigenes Bier aus Ihrem Gasthaus

Schaubrauen • Mobile Brauerei • Spezialitätenbiere

Daniel Grimm
Dipl. Braumeister
Ringstrasse 2 • 4556 Aeschi/SO
Tel. 062 961 30 00 • Fax 062 961 40 00 • Mobil 079 753 63 36
E-Mail: qos@bluewin.ch
Eine Dienstleistung der QOS GmbH



Das Gesundheits- und Ferienhotel Hof Weissbad ist mit einer Auslastung von durchschnittlich 97 Prozent seit sechs Jahren so gut wie immer aus-
 gebucht. Die Gäste, fast alle jahrelange Stammkunden, kommen aus der Schweiz (97 Prozent) und dem süddeutschen Raum.

Nach einigem Überlegen und ein paar Versuchen, bei denen Hoteldirektor Christian Lienhard als Versuchskanin-
 chen diente, hat Josy Gähler die Hopfenstempelmassage eingeführt. Der

Hopfen wird dazu in Stoffsäckchen ge-
 füllt und erwärmt. Der Gast wird mit
 diesen Säckchen (Hopfenstempeln)
 massiert. Eine weitere Anwendung ist
 das Massagebad in Bierhefe, Weizen-

keimöl und Alpsteinpfefferminze. Als
 Erfrischung zwischen den Behandlun-
 gen erhält der Gast Ninkasi-Bier.

Doch nicht nur die Gäste werden
 mit Biernebenprodukten massiert, ein-



FIXFERTIG!
 COCKTAIL MIT
 SMIRNOFF VODKA
 UND LIMETTENSaft



DER VERKAUF DIESES
 PRODUKTES IST AN
 JUGENDLICHE UNTER
 18 JAHREN VERBOTEN



LA VENTE DE CE PRODUIT
 EST INTERDITE AUX JEUNES
 DE MOINS DE 18 ANS

drink responsibly