



*Wir retten die wertvollen,  
ungenutzten Nebenprodukte aus der Brauerei  
und verwandeln sie für dich in  
genussvolles Food.*



brewbee.ch

*Get to know more  
about us and our  
products!*



  
**brewbee**  
macht Gutes aus Gutem

Eine Marke der Brauerei Locher





# Warum wir Gutes aus Gutem machen

Wenn es um innovative Nachhaltigkeitsideen geht, nehmen wir als Brauerei Locher in Appenzell eine Pionierrolle ein. Denn die Tonnen von wertvollen Nebenprodukten, die bei der Bierproduktion entstehen, einfach ungenutzt entwerten? Nicht mit uns!

Und weil Wiederverwertung für uns eine echte Herzensangelegenheit ist, haben wir mit brewbee auch gleich ein neues Food-Upcycling Start-up gegründet. Denn wir haben noch ganz viele neue Ideen für superleckere, ressourcenschonende Produkte.



«Es kann doch nicht sein,  
dass die ganzen guten  
Nähr- und Ballaststoffe  
nicht so verwertet werden,  
wie sie es verdienen.»

*Karl Locher*

Seit 1989 Mitinhaber der  
Brauerei Locher

DER BREWBEE

# Kreislauf



Mit Pizza und Co.  
gegen Food Waste





## Wir haben eine klare Mission

Mit brewbee tragen wir dazu bei, dass weniger verschwendet wird. Weniger Food Waste bedeutet auch weniger Anbauflächen und damit weniger Düngung und Bewässerung, weniger Transport und Energieverbrauch. Und das ist richtig gut für unsere Umwelt und unser Klima!

**28%**

der Umweltbelastung durch den Konsum in der Schweiz werden von der Ernährung verursacht, vor Wohnen (24%) und Mobilität (12%).



**350'000 ha**

des Bodens wird genutzt, um das zu produzieren, was die Schweizer verschwenden, d. h. mehr als die Gesamtfläche aller Kulturlächen in der Schweiz.



## Unsere Werte

### Sinnvoll

Wir denken zirkulär im Sinne der Kreislaufwirtschaft und versuchen allem immer wieder einen Wert zu geben.

### Wegweisend

Wir gehen mutig voran und innovieren.

### Nachhaltig

Wir begegnen der Endlichkeit von Rohstoffen, der Umweltverschmutzung und dem Klimawandel mit verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen.

### Genussvoll

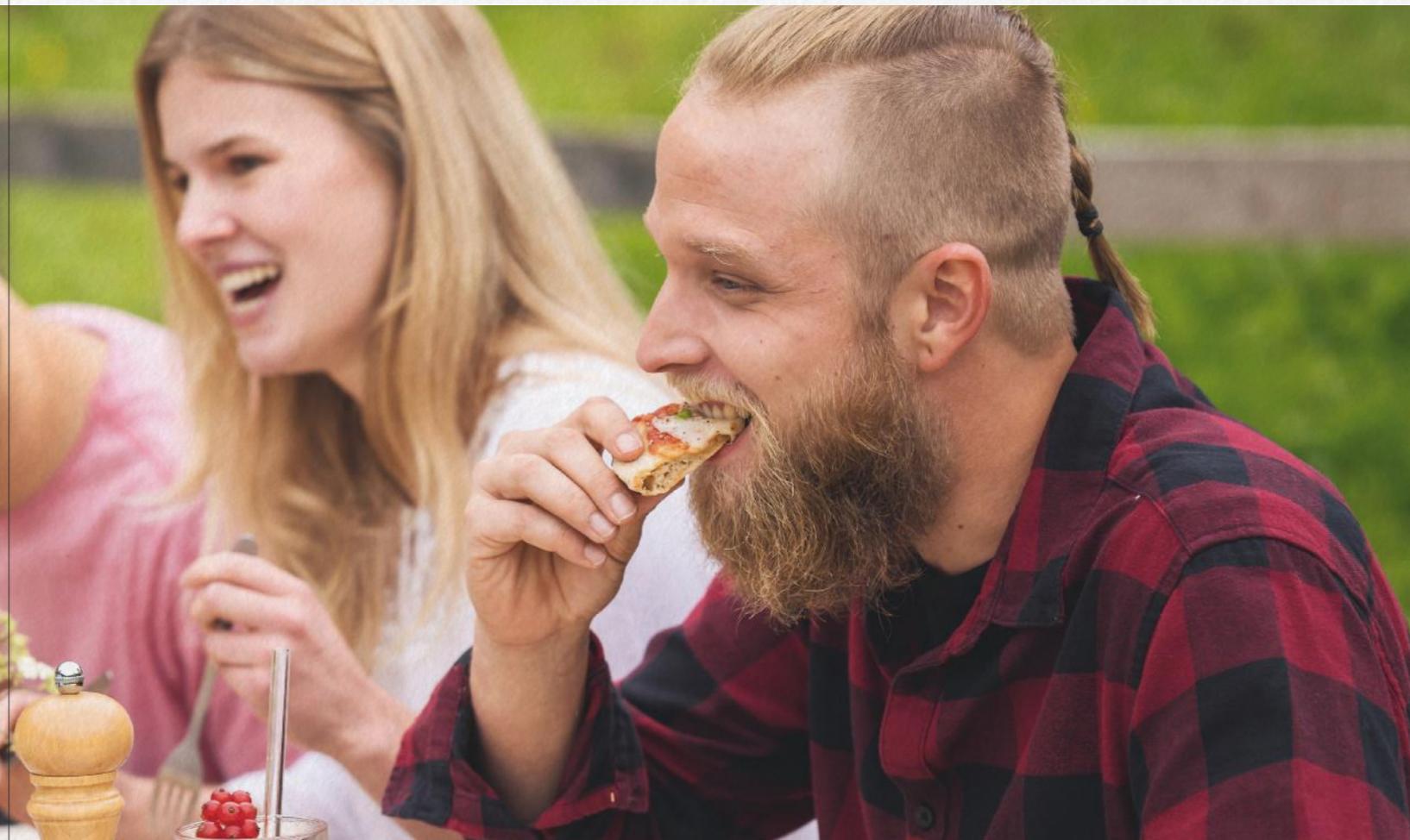
Alles was wir anbieten, schmeckt und ist qualitativ erstklassig.

### Verwertend

Wir tragen dazu bei, die Verschwendung von Lebensmitteln im Produktionsprozess zu verringern.

### Ehrlich

Wir sind so echt und ehrlich wie das Quellwasser aus dem Alpstein mit dem wir unser Appenzeller Bier brauen.





## DAS BREWBEE-SORTIMENT

# Pizzas



*ohne künstliche  
Konservierungsstoffe*

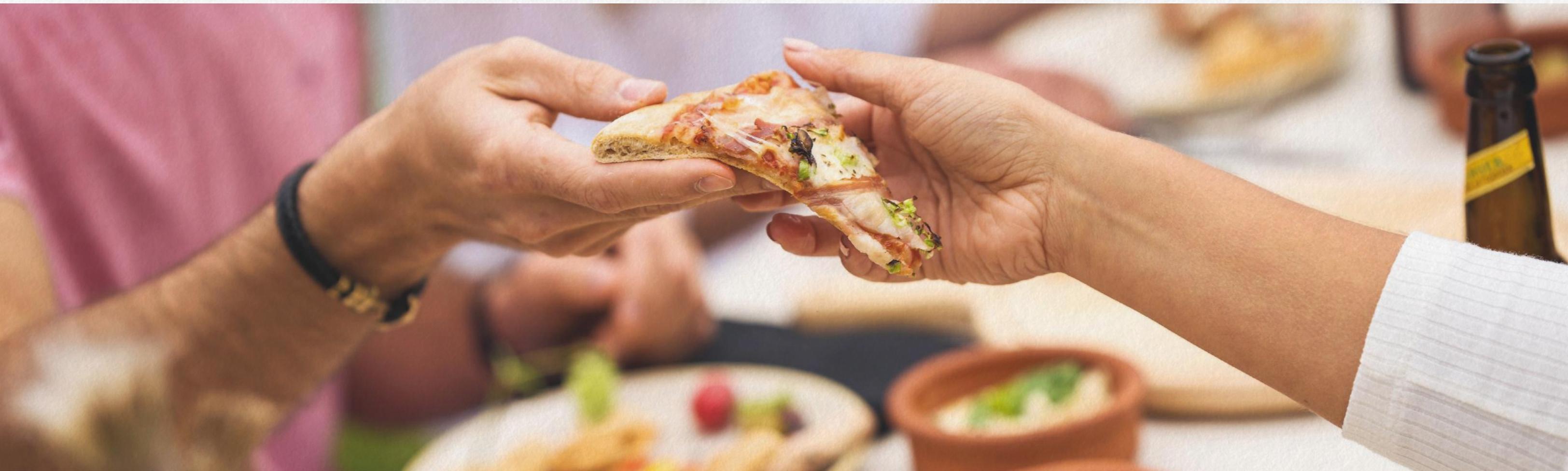
GENUSSVOLL

NACHHALTIG

Nachhaltigkeit zu 100 % handgemacht: 10 % Malztreber, Vorbier sowie eine Mischung aus Sauerteig und Hefe machen unseren Pizzateig so luftig und nachhaltig. Belegt mit ausgewählten, wertvollen Zutaten entstehen unsere wunderbaren Pizza-Kreationen.

WEITERE  
PIZZA-  
LECKEREIEN  
IM SHOP







wertvolle  
Nebenprodukte

NAHRHAFT

DAS BREWBEE-SORTIMENT

*Tschipps*  
aus Gerstenmalz



Extra nachhaltig und supergesund: 39 % Malztreber aus der Bierproduktion sorgen bei unseren Tschipps für 30 % mehr Ballaststoffe. Zudem haben unsere Tschipps sogar 30 % weniger Fett als herkömmliche Kartoffelchips.



## DAS BREW-BEE-SORTIMENT

# Trellini

aus Gerstenmalz



REICH AN PROTEINEN

Extra  
knusprig

BALLASTSTOFFREICH

Besonders nachhaltig:  
Sage und schreibe 56 % Treberanteil  
im Nasszustand kann unser Linsen-  
Malztreber-Snack zu Beginn des  
Herstellungsprozesses aufweisen.  
Natürliches Aroma sorgt für den un-  
vergleichlichen Geschmack unserer  
Trellini.





Rein pflanzlich

REICH AN PROTEINEN

DAS BREWBEE-SORTIMENT

# Plant-based Produkte



Doppelt nachhaltig:  
Die Welt ist auf der Suche nach neuen Proteinquellen. Wir sind in der Bierproduktion fündig geworden und machen aus den Nebenprodukten unsere plant-based Linie. 54% Protein und ein Treiberanteil von 41% verhelfen zu einer ausgewogenen Ernährung. Wir bieten zwei «Schnittarten» an: «brewbee Ghackets» und «brewbee Gschnetzlets».



DAS BREW-BEE-SORTIMENT

# Müesli



Enthält 0 % Zusatzstoffe: 35 %  
wiederverwerteter Malztreber  
machen unsere Korn-Flakes so  
gesund, lecker und nachhaltig.  
Diese werden in unseren Müesli-  
Mixen perfekt mit weiteren  
köstlichen Zutaten ergänzt.

KÖSTLICH

natürlicher  
Geschmack

BALLASTSTOFFREICH





*von Hand  
zubereitet*

NACHHALTIG



SAISONAL  
ERHÄLTlich\*

DAS BREWBEE-SORTIMENT

*Birratone*



Unverkennbar luftig-leicht:  
5% Malztreiber sowie zahlreiche  
leckere, regionale Zutaten wie  
Eier und Butter verleihen unseren  
Birratone-Kreationen den ein-  
zigartigen Geschmack und die  
fluffige Konsistenz. Auf zugesetzte  
Hefe wird dabei vollständig ver-  
zichtet.

\* Voraussichtlich an Ostern und Weihnachten  
sowie bei einer grösseren Menge (ca. 50 Stück)  
auf Anfrage.

## DAS BREWBEE-SORTIMENT

Mmmh...



Bezeichnung	Verkaufseinheiten
<b>Müesli</b>	
Korn-Flakes Classic	1,25 kg / 250 g / 30 g
Appenzeller Müesli-Mix Classic	2 kg / 500 g / 40 g
Appenzeller Müesli-Mix Mint & Cornflowers	2 kg / 500 g / 40 g

<b>Birratone</b>	
Birratone Classic	500 g / 90 g
Birratone Ginger & Yuzu	500 g / 90 g
Birratone Chocolate	500 g / 90 g

<b>Tschippis</b>	
Tschippis Paprika	150 g / 90 g / 30 g
Tschippis Sea Salt	150 g / 90 g / 30 g
Tschippis Rosemary & Herbs	150 g / 90 g / 30 g
Tschippis Smoked Black Pepper	90 g / 30 g
Tschippis Barbeque	90 g / 30 g

<b>Trellini</b>	
Trellini Tomato & Basil	110 g
Trellini Salt & Vinegar	110 g

Bezeichnung	Verkaufseinheiten
<b>Plant-based</b>	
Ghackets	1 kg / 100 g
Gschneizlets	1 kg / 100 g

<b>Pizza</b>	
Brauerei Pizza Margherita	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Pancetta	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Salami Prestige	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Serrano	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Verdura	Karton à 1 Stück
Brauerei Pizza Prosciutto	Karton à 1 Stück

Unser einmaliges Explorer-Sortiment, die saisonale Quartalspizza und weitere leckere Pizza-Kreationen findest du in unserem Shop: [shop.brauereilocher.ch/brewbee](http://shop.brauereilocher.ch/brewbee).

So fein kann  
Upcycling sein!





Bei uns ist  
Hopfen & Malz  
nie verloren.

brewbee.ch



**Ralph Streule**  
Verkaufsleiter Lebensmittel  
  
+41 71 788 05 51  
ralph.streule@brewbee.ch



**Heidi Rechsteiner**  
Verkaufsberaterin Lebensmittel  
  
+41 71 788 05 50  
heidi.rechsteiner@brewbee.ch



brewbee AG  
Brauereiplatz 1  
CH-9050 Appenzell  
**brewbee.ch**