



APPENZELLER BIER

Quöllfrisch mit Gerste aus höchstgelegenem Anbau Europas

Die Brauerei Locher AG setzt vermehrt auf Braugerste aus den Berggebieten

Vor traumhaften Bergkulissen pflegen Schweizer Bergbauern auf den höchstgelegenen Braugerstenfeldern Europas ihre Saat. Zwischen 1200 und 1700 Metern über Meer, dort wo Touristen Kraft und Wärme tanken, wächst die Braugerste für die Brauerei Locher AG. Die Intensität des Bergwetters kräftigt und vitalisiert die Braugerste, ehe sie im Spätsommer geerntet wird. Ihre besondere Qualität macht die Appenzeller Brauprodukte zu einem aussergewöhnlichen Genuss.

Als erste Brauerei der Schweiz holte die Brauerei Locher AG 1996 den kommerziellen Anbau von Braugerste in die Schweiz zurück – nachdem der Bergackerbau während Jahrzehnten von der Schweizer Landkarte verschwunden war. Die Wiederbelebung mit entsprechend grossen Produktionsmengen hat den Braugerstenanbau für Schweizer Bauern wieder lukrativ und attraktiv gemacht. Rund 15 Jahre später ist die Brauerei Locher AG immer noch Vorreiter auf diesem Wachstumsmarkt und grösste Abnehmerin von Schweizer Braugerste. Ein beträchtlicher Anteil davon stammt aus den Bündner Berggebieten.

Widrige Bedingungen, höchste Erntequalität

«Es gibt viele Gründe, warum wir unsere Produzenten in den Schweizer Bergen gesucht haben», meint dazu Karl Locher, Mitinhaber des Familienunternehmens. «Trotz erschwerten Bedingungen – steiles Gelände, extreme Witterung, steinige Böden – bietet der Berganbau klare Vorteile. Die Braugerste reift in den Berggebieten zu einem späten Zeitpunkt und wächst somit bei einem hohen Sonnenstand. Sie nimmt dadurch sehr viel Sonnenlicht auf. Günstige Faktoren sind aber auch die Intensität der Sonneneinstrahlung und die starken Kälteeinbrüche, die der Braugerste in diesen Höhen besondere Kraft verleihen. Auch bei Kaffee und Tee hat sich beispielsweise gezeigt, dass der Anbau in hohen Lagen eine Qualitätssteigerung mit sich bringt.»

Belebung und Aufwertung der Berggebiete

Durch die von der Brauerei Locher AG initiierte Wiederaufnahme des Gerstenanbaus wird die Schweizer Berglandschaft belebt und nachhaltig aufgewertet. Der Anbau kommt auch den Bergbauern zugute. Sie geraten regelrecht ins Schwärmen, wenn sie von ihren Gerstenfeldern sprechen. Stolz zeigen sie auf die goldgelben Flächen zwischen Wiesen, Wäldern und Felsen. Für Landschaft und Wirtschaft der Anbauregion bedeutet die Rückkehr des Bergackerbaus eine wertvolle Entwicklung: Eine alte Tradition, mit viel Wissen und handwerklichem Geschick verbunden, wird von den Bergbauern weiter getragen und bleibt so für zukünftige Generationen erhalten. Das ist auch gut für die Schweiz: Ihre einzigartige Schönheit ist das Resultat einer uralten, von Menschen kultivierten Landschaft. Diese umweltgerecht zu pflegen und in ihrer Vielfalt zu erhalten ist sowohl ökologisch als auch ökonomisch sinnvoll.

Mehrwert für Brauerei, Bauern und Geniesser

Mit der Förderung der Braugerste in den Schweizer Bergen sichert die Brauerei die konstante Qualität ihrer Brauprodukte. Gleichzeitig leistet sie einen Beitrag zur Erhaltung des alpinen Lebensraumes. Der Bergackerbau verhilft den bäuerlichen Familien zu einem Zusatzerwerb und senkt das Risiko einer einseitigen Ausrichtung auf die Viehwirtschaft. Ausserdem profitieren auch die Kunden der Brauerei Locher AG vom erfrischenden Resultat: bestes Bier aus besten Zutaten.

Bierqualität made in Switzerland

Der Brauerei Locher AG liegt die Förderung von Schweizer Produkten sehr am Herzen. Dank der Zusammenarbeit mit den Bergbauern können die Appenzeller Braumeister die Entwicklung der Gerste von der Saat bis zur Ernte mitverfolgen.



Brauerei Locher AG, 9050 Appenzell

Telefon +41 71 788 01 40, Fax, +41 71 788 01 50, info@appenzellerbier.ch, www.appenzellerbier.ch