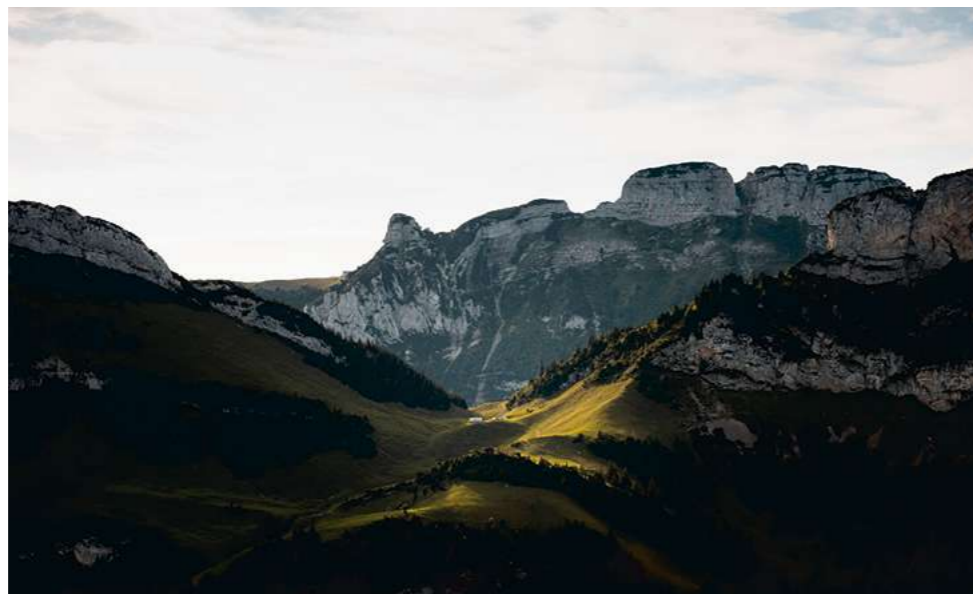


La nostra filosofia

Noi produttori della «Quöllfrisch» non solo conosciamo tutti i trucchi del mestiere di birrai, ma siamo anche pionieri in fatto di «swissness» e sostenibilità. Nel 1996, ad esempio, siamo stati il primo birrificio a reintrodurre la coltivazione commerciale di orzo da birra in Svizzera. Quando possibile, scegliamo sempre di collaborare con produttori regionali. Questo si traduce in un valore aggiunto per tutti, anche e soprattutto per il prodotto finale e per chi lo degusta. Con tale approccio le nostre menti creative hanno scelto di arricchire gli ingredienti di base con fiori di canapa svizzera (ovviamente senza THC), aggiungere al processo di birrificazione riso o castagne provenienti dal Ticinese oppure, ancora, valorizzare la birra con miele locale.



Prima del lancio di ogni nuova specialità Appenzeller Bier, valutiamo accuratamente se e in che modo possiamo utilizzare le materie prime della nostra regione. In questo modo sosteniamo i nostri agricoltori e favoriamo al contempo la biodiversità svizzera. Un esempio? Nella nostra «Bschorle», una bevanda a base di birra e succo di frutta, confluiscono mele e pere da coltivazioni ad alto fusto della regione di Oberegg e dintorni, altrimenti destinate a scomparire dal paesaggio svizzero. Quando nel 1886 il trisavolo di Karl Locher prese le redini del birrificio, gestiva contem-



poraneamente anche un'azienda agricola, un'osteria e una distilleria. Non c'erano prodotti di scarto, perché tutto veniva riutilizzato in questo ciclo di produzione nella medesima sede. Questa è la filosofia che continua a ispirarci anche nel XXI secolo, giunti alla quinta generazione di birrai. Per i nostri «tschipp», ad esempio, utilizziamo le trebbie di birra, i residui dei cereali derivati della birrificazione con un elevato apporto di fibre.



Il legame con la nostra terra nativa, l'Appenzello, è per noi estremamente importante. La Brauerei Locher non si considera un'azienda a sé stante, bensì un tassello in una rete sociale ed economica, parte integrante della regione. L'orgoglio per le nostre radici ci stimola ad accettare sempre nuove sfide e a rinnovarci continuamente. Ci aiuta e ci gratifica la fiducia dei nostri affezionati clienti. Anche con loro si crea un forte legame. Ed è sempre qualcosa di eccezionale.