

Chönd zonis! *



Aussenansicht der Brauerei Locher AG, Appenzell

Die Schweiz ist viersprachig beziehungsweise vielsprachig. Nebst Französisch, Italienisch und Rätoromanisch gibt es innerhalb des Schweizerdeutschen weitere unzählige Dialekte. Ein besonders melodioser wird im Appenzell gesprochen, einer voralpinen Hügellandschaft ganz im Osten der Schweiz. Der Appenzeller Dialekt genießt Kultcharakter, wie überhaupt so vieles, das aus dem Appenzellerland kommt (Hunde, Käse, Sennen etc.).

„Hät emol äne de schö Satz gsät: D'Stää-ziit isch o nöd z End gange os Mangel a Stää, sondern s isch e besseri Technologie cho.“ (SimonENZLER, Schweizer Kabarettist und Satiriker)

Das eh schon kleine Appenzellerland wird noch in zwei Halbkantone unterteilt, Appenzell Innerrhoden (AI, katholisch) und Appenzell Ausserrhoden (AR, reformiert). In Appenzell Innerrhoden leben rund 16.100 Einwohnerinnen und Einwohner, er ist somit der bevölkerungsmässig kleinste Kanton der Schweiz. Die jährlich – in der Regel am letzten Aprilsonntag – in Appenzell abgehaltene Landsgemeinde ist die Versammlung der stimm- und wahlberechtigten Einwohnerinnen und Einwohner des Kantons und damit dessen oberstes Organ. Dabei wird über alle kantonalen Wahlgeschäfte und Sachvorlagen be-

raten und mit offenem Handmehr (Abstimmung per Handheben) abgestimmt.

Innovation trotz Tradition

Auch wenn es im Appenzellerland beschaulich zu- und hergeht, auf großem Feuer kocht der Hauptort Appenzell. Die am Brauereiplatz beheimatete Brauerei Locher AG ist seit 1886 im Familienbesitz. Der Betrieb war immer schon äußerst innovativ. So nahm er im Jahr 1920 den ersten Lastkraftwagen Appenzell Innerrhodens in Betrieb oder ging im Jahr 1991 als erste Brauerei der Schweiz mit einer Website online. Heute zählt die Brauerei mit rund 160 Mitarbeitenden zu einer festen Größe in der Schweizer Bierwelt. Ihre Produkte sind in der ganzen Schweiz zu finden und werden auch in über 10 Länder exportiert (darunter Großbritannien, Deutschland und Italien, aber auch Chi-

na, Taiwan und Vietnam). Wer mit der Fluggesellschaft Swiss fliegt, kommt sogar in luftiger Höhe in den Genuss von Appenzeller Bier, da dieses seit über 20 Jahren an Bord ausgeschrieben wird.

Wertvolle Nebenprodukte werden zu genussvollem Food

20 Tonnen Treber fallen im Betrieb pro Brautag an. War es früher üblich, den Malztreber als pflanzliches Eiweißfutter für landwirtschaftliche Nutztiere einzusetzen, ist dies aufgrund von Restriktionen nicht mehr so oft möglich. So landen wertvolle Nahrungsmittel in der Biogasanlage. Karl Locher, seit 1989 Mitinhaber der Brauerei, sagt: „Es kann doch nicht sein, dass die ganzen guten Nähr- und Ballaststoffe nicht so verwertet werden, wie sie es verdienen.“ Laut einer Studie werden in der Schweiz 28 % der Umweltbelastung durch den



Konsum von der Ernährung verursacht. Diese belegt damit Platz eins, noch vor den Faktoren Wohnen (24 %) und Mobilität (12 %). Um dem entgegenzuwirken, kommen bei der Brauerei Locher diese Lebensmittel in äußerst köstlicher Form auf den Tisch.

Bei uns ist Hopfen & Malz nie verloren

Die Brauerei ist eine Pionierin der Wiederverwertung. Bereits vor 25 Jahren ließ sie im Appenzellerland mit Biertreber gefütterte Rinder aufziehen. Bei Bauer Sepp Dähler wachsen Kälber, Rinder und Weidesäuli auf. Das Vieh bekommt nebst Wasser auch Restbier zu trinken, ohne dabei einen erhöhten Promillewert aufzuweisen (der Alkohol wird bereits im Magen vollständig abgebaut). Zudem kommen die Tiere täglich in den Genuss einer Bierhefemassage. So entsteht ein sehr zartes Fleisch, welches bis heute viele Gourmets und Köche aus nah und fern begeistert. Die Schweinchen sorgen für die natürliche Ackerpflege, da sie im Herbst die Weizenfelder umpflügen und so für die nächste Saat im Frühling bereit machen.

Jedes Korn doppelt genutzt

Mit der Marke „brewbee“ hat die Brauerei eine eigene Upcycling-Marke gegründet. „Für gelebte Nachhaltigkeit ist der Wechsel von der Linearwirtschaft hin zur Kreislaufwirtschaft unabdingbar. Allem soll immer wieder ein Wert gegeben werden, und ein wichtiger

Markenwert ist der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen“, sagt Geschäftsleiter Aurèle Meyer.

Die hauseigenen „Tschippis“ oder die in einer nahen Holzofenbäckerei aus Weizenmehl, Biertreber, Gerstenmalz, Bierhefe und einem Schuss Quöllfrisch-Bier hergestellten Pizzen zeigen auf eindrückliche Weise, dass Nebenprodukte aus dem Brauprozess zu hochwertigen Nahrungsmitteln weiterverarbeitet werden können. Pro Woche verlassen rund 400 Pizzen den Produktionsort und werden gekühlt in der ganzen Schweiz vertrieben.

Das brewbee-Sortiment beginnt jedoch bereits am Frühstückstisch. So stehen zwei Sorten Müesli-Mix und die klassischen Cornflakes im Verkaufsregal. Ballaststoffreiche Cerealien aus Dinkel

und Treber sorgen so für einen fulminanten Start in den Tag. Nicht ohne Grund stammt das Wort Cerealien aus dem antiken Rom und leitet sich von Ceres, der Göttin des Ackerbaus, ab. Cervisia, das lateinische Wort für Bier, ist da wortstammmäßig nicht weit entfernt. Und als süßer Schluss einer Mahlzeit darf der Birratone nicht fehlen. Aus Vorbier und Gerstenmalztreber produzieren die Appenzeller nach dem Rezept des klassischen und beliebten Panetone einen köstlichen und fluffigen Kuchen, der perfekt zu einem dunklen Bier passt.

Balsam für die Seele

Mitinhaber Karl Locher experimentierte schon vor 20 Jahren mit Bier und Fruchtessenzen. Aus der Idee ist mittlerweile ein harmonisches, hochwertiges Erzeugnis geworden: die CréaCeto-Balsamessig-

ANZEIGE

GGB – Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens

Sie haben Interesse an der Geschichte des Brauwesens?

Unsere Mitglieder sind nicht nur aus der Brauwirtschaft, sondern bilden ein breites Spektrum aus allen Bereichen rund ums Bier.

Wir laden Sie herzlich ein, sich auf unserer Internetseite zu informieren.

Besuchen Sie uns auf <https://ggb-berlin.de/de>



Bierdose "Quöllfrisch" mit Dosensternen



Produktpalette der Marke "brewbee"



Alpstein, Idylle und Naturverbundenheit

Linie. Für die Produktion von Essig kann grundsätzlich jede alkoholhaltige Flüssigkeit verwendet werden. Der fertige Essig schmeckt überwiegend nach seinem Ausgangsprodukt. Umso wichtiger ist deshalb die Qualität des „Rohstoffs“. Naheliegender, dass Biermenschen ihre eigenen Produkte verwenden, um ihren ebenso eigenen Essig herzustellen. Für die Produktion werden der „Vor- und Nachlauf“ der Bierproduktion verwendet. Das ist das Bier-Wasser-Gemisch, das sich vor bzw. nach dem Bierbrauen im Rohr befindet und eigentlich weggegossen wird. Et voilà: Der CréaCeto Balsamessig war geboren! Mittlerweile gibt es den köstlichen Essig in den Geschmacksrichtungen lokaler Apfel- und Birnensorten, dann exotisch als Mango- oder Maracujaessig oder in Anlehn-

ung an alte Brautraditionen in Form einer Rauchmalzvariante.

Säntis Malt – Swiss Alpine Whisky

Anlässlich meines Besuchs in Appenzell kam ich auch in den Genuss einiger hochprozentiger Köstlichkeiten aus dem Holzfass. Seit 1999 produziert die Firma in geschichtsträchtigen Bierfässern den exquisiten Säntis Malt. Die Idee dazu kam Karl Locher, als er bei einem Umbauprojekt auf rund 60 Bierfässer seiner Vorfahren stieß, welche bis zu 130 Jahre alt waren. Mittlerweile reifen über zehn verschiedene Destillate im Keller und den Showräumen. Der ursprüngliche Stand an Bierfässern ist aktuell auf über 4.000 Fässer mit diverser Vorbelegung angewachsen (Portwein, Pinot Noir, Calvados etc.). Die Palette

wird durch verschiedenste Einzelfassabfüllungen und „Private Casks“ für individuelle und einzigartige Abfüllungen ergänzt. Die Produkte erhalten am weltweit größten und wichtigsten Wettbewerb, der International Wine & Spirit Competition (IWSC) in London, regelmäßig Auszeichnungen.

Quöll-F(r)isch

Vom „Quöllfrisch“, dem in der Schweiz wohl bekanntesten Bierprodukt der Brauerei Locher, ist das Wortspiel zum Quöllfisch nicht weit. Unlängst wächst nämlich im angemieteten Bierlagerhaus ein weiteres feines Produkt heran. Aurèle Meyer hat mir die Dunkelkammer gezeigt, wo in verschiedenen Bassins in einer Kreislaufanlage rund 8.000 Felchen schwimmen. Diese Fische sind sehr sensible Tiere, sie mögen es ruhig

und unaufgeregt. Somit haben sie hier ideale Bedingungen, weiches und zartes Filetfleisch anzufüttern. Der Bezug zur Brauerei Locher hat auch in diesem Fall mit einem Biernebenprodukt zu tun. Aus Bierhefe haben die findigen Appenzeller ein Fischfutter entwickeln lassen. Einen stattlichen Anteil von 40 % des Futters macht die Bierhefe aus. Aus Getreide wird Bier, die Bierrückstände werden zu Fischfutter verarbeitet, das nährstoffreiche Abwasser der Fischzucht dient wiederum als Dünger für Pflanzen: Diese Art der Kreislaufwirtschaft kommt auch hier zur Anwendung und wird schrittweise perfektioniert. „Wir wollen im Sinne der Nachhaltigkeit möglichst viele Nebenprodukte der Bierherstellung weiterverwenden“, sagt Brauereieinhaber Karl Locher. „Und die Bühler Felchen eignen sich gut für die Fütterung mit Bierhefe“.

Zudem haben die Felchen einen hohen Umwandlungsfaktor (1,1 kg Futter ergibt 1 kg Fisch).

Upcycling am Bierdosen-Sternenhimmel

Hier noch eine Geschichte in eigener Sache. Denn ganz direkt haben die Upcycling-Ideen mit den Produkten der Appenzeller Biere auch mit mir zu tun. Vor vielen Jahren habe ich nämlich die leeren Quöllfrischdosen nicht in den Wertstoffhof gebracht. Eine kam in meine Bierdosensammlung und die weiteren wurden in der Manufaktur für Dosensterne zu edlen und begehrten Sammlerobjekten verarbeitet. Die nostalgischen Bauernmalereibilder auf den Dosen wie auch die Schweizerkreuze haben meine Münchner Kollegin Susanne Kneidl dazu inspiriert, diese besonderen

Dosensterne in kniffliger Handarbeit herzustellen. Die Falttechnik beruht dabei auf dem bekannten Fröbelstern. Dieses Jahr begleiten übrigens sieben Dosensterne mit Schweizerkreuzen die Schweizer Nationalmannschaft der Biersommeliers, welche in München zur Weltmeisterschaft antritt. Der Kreis schließt sich, Kreislaufwirtschaft im wahrsten Sinne.

*Und hier noch die Auflösung der Titelüberschrift – „Besucht uns wieder einmal!“ (Ich kann versichern, dass die Gegend am Fuße des Säntis auf jeden Fall eine Reise wert ist.)

PETRA MOOR

ANZEIGE



Deutsche Kreativbrauer

Natürlich geht mehr!

Der Verein Deutsche Kreativbrauer e.V. ist die Interessenvertretung für alle, die Durst auf Vielfalt haben. Als Zusammenschluss einer neuen Generation junger, unabhängiger Brauer lieben wir die alte Handwerkskunst ebenso wie frische Ideen.

www.deutskekreativbrauer.de



Fischzuchtanlage



www.kabier.ch
nachhaltiger Fleischgenuss aus dem Appenzellerland

www.brewbee.ch
macht Gutes aus Gutem

www.creaceto.ch
Bieressig erobert den Gaumen

www.saentismalt.com
Swiss Alpine Whisky

www.dosensterne.de
Bierdosen werden zu Alusternen