

Die Brauerei Locher hat vor über 20 Jahren die Braugerste zurück in die Schweiz geholt

Pionierhafte Förderin der Schweizer Gerste

Die Appenzeller Brauerei Locher ist Wegbereiter in Sachen «Swissness» und Nachhaltigkeit – und dies seit einem Vierteljahrhundert. Als erste Brauerei überhaupt holte der Familienbetrieb 1996 den kommerziellen Anbau von Braugerste in die

Schweiz zurück. Dies, nachdem der Bergackerbau während Jahrzehnten von der helvetischen Landkarte verschwunden war. Heute ist die Brauerei Locher die grösste Abnehmerin von Schweizer Braugerste.

Anfang der 90er-Jahre wurde noch jedes Korn in die Schweiz importiert. Diesen Zustand wollte Karl Locher, Geschäftsführer der Brauerei Locher in fünfter Generation, ändern. «Kürzere Transportwege und höhere Braugersten-Qualität waren unser Ziel», beschreibt der Appenzeller seine Maxime. So knüpfte der innovative Unternehmer Kontakte mit Bergbauern, die den Schritt wagten und Gerstenfelder zwischen 1200 bis 1700 Meter Höhe bestellten. In der Regel wird Gerste maximal 500 Meter über Meer angebaut. Die über 20-jährige der Locher-Gerstenbauern zeigt, dass der Anbau in hohen, rauen Lagen die Ernte kräftigt und die Qualität steigert. Das Korn ist durch das besondere Klima in den Berggebieten strapazierfähiger und in der Folge das Malzaroma dicht und nussig.

Sinnvoller Bergackerbau

Mittlerweile pflegt die Brauerei Locher Partnerschaften mit rund fünfzig Bergbauern. Grösstenteils bestellen diese Landwirte ihre Felder im Kanton Graubünden. Mit

diesem Vorstoss sicherte sich die Brauerei Locher nicht nur den Platz als grösste Abnehmerin von Schweizer Braugerste, sondern fördert damit auch den ökologisch sinnvollen Bergackerbau. Die Wiederbelebung mit entsprechend grossen Produktionsmengen hat den Braugerstenanbau für Schweizer Bauern wieder lukrativ und attraktiv gemacht.

Besondere Kräfte und nussiges Aroma

Trotz erschwelter Bedingungen – steiles Gelände, extreme Witterung, steinige Böden – bietet der Berganbau klare Vorteile. Die Braugerste reift in den Berggebieten zu einem späten Zeitpunkt, im August, und wächst somit bei einem hohen Sonnenstand. Neben der

Intensität der Sonneneinstrahlung verleihen auch die starken Kälteeinbrüche der Locher-Braugerste besondere Kräfte.

Auch bei Kaffee und Tee ist erwiesen, dass der Anbau in hohen Lagen eine Qualitätssteigerung mit sich bringt. Darum verwendet die Brauerei Locher so viel Hochland-Braugerste wie nur möglich. Denn letztlich profitieren natürlich auch die Konsumenten des Appenzeller Unternehmens vom erfrischenden Resultat: quöllfrisches Bier und aromatischer Single Malt aus besten Zutaten.

Ostschweizer Hochstamm-Obstgärten

Die Braugerste ist bei der Brauerei Locher nicht der einzige Rohstoff, bei dem Nachhaltigkeit und «Swissness» eine zentrale Rolle spielen. So wird für sämtliche Produkte klares Wasser direkt aus der Alpsteinquelle verwendet. Weitsicht lassen die Appenzeller beispielsweise auch bei ihrem alkoholfreien «Bschorle» walten: Im spritzig-erfrischenden Getränk vereint sich der Saft aus 28 Birnen- und Apfelsorten aus der Region Oberegg AI mit hochwertigem Malz. Durch den Genuss jedes einzelnen «Bschorle» werden somit regionale Hochstamm-Obstgärten und deren Artenvielfalt gefördert. (pd)



Weitere Infos:

Brauerei Locher AG
Brauereiplatz 1
9050 Appenzell

www.appenzellerbier.ch