

5 x Gold für Qualitätsprodukte aus Appenzell

Der Appenzeller Alpenbitter wurde gleich an drei internationalen Wettbewerben mit der Goldmedaille ausgezeichnet: beim World-Spirits Award 2024, bei der Frankfurt International Trophy 2024 und bei der Women's International Trophy 2024. Gold gab es in Frankfurt auch für den GIN 27 ORIGINAL Appenzell Dry Gin. Beim World-Spirits Award 2024 stand der GIN 27 WOODFIRE erstmals ganz oben auf dem Siegetreppchen.

Der internationale Wettbewerb World-Spirits Award geniesst in der Branche hohes Ansehen. Gleiches gilt für die Frankfurt International Trophy und die Women's International Trophy. Die Expertinnen und Experten der internationalen Jurys prüfen die Spirituosen nach einem festgelegten Schema auf Optik, Duft, Geschmack und Harmonie. Die Produkte der Appenzeller Alpenbitter AG konnten bei all diesen Kriterien einmal mehr auf der ganzen Linie punkten.

Das Traditionsprodukt Appenzeller Alpenbitter gewann in allen drei Wettbewerben die Goldmedaille. Bei der «Women's International Trophy» in Mainz verkosteten rund 80 Fachfrauen und internationale Expertinnen insgesamt knapp 1000 Proben aus 30 Ländern. Die Jury zeichnete den Appenzeller Alpenbitter als einen der besten in seiner Kategorie mit Gold aus. «Das Team der Appenzeller Alpenbitter AG freut sich sehr über diese Auszeichnungen», so Pascal Loepfe-Brügger, Geschäftsführer der Appenzeller Alpenbitter AG.

Kräuteranbau in der Region

Die geheime Rezeptur des Appenzeller Alpenbitters besteht aus 42 Kräutern. Einige

davon werden seit rund zehn Jahren von sieben Bauernfamilien aus Appenzell und Umgebung im Auftrag der Appenzeller Alpenbitter AG angebaut – darunter Pfefferminze, Lavendel und Zitronenmelisse. Die «Kräuterfrauen» sind im Verein «Appenzeller Bergkräuter» organisiert. Hinter den verschlossenen Türen der Kräuterkammer entstehen aus den getrockneten und geschnittenen Kräutern die Mischungen.

Erfolgreiche GIN 27-Familie

Die GIN 27-Familie der Appenzeller Alpenbitter AG sorgt bei internationalen Jurys regelmässig für Furore. So wurde der

Traditionsunternehmens. Der Familienbetrieb produziert unter Einhaltung der Qualitätsnorm FSSC 22000 weitere Spitzenprodukte wie den GIN 27 ORIGINAL. Markenvertretungen für die Schweiz runden das Sortiment ab. Als Arbeitgeberin im bevölkerungsmässig kleinsten Kanton der Schweiz beschäftigt die Appenzeller Alpenbitter AG rund 40 Mitarbeitende. Im Sommer 2021 eröffnete die Appenzeller Alpenbitter AG die «Kräuterwelt». Der Betriebsrundgang kombiniert auf gelungene Art und Weise Wissensvermittlung rund um die 42 Kräuter und die Appenzeller Brenntradition mit Erlebnis, Spannung und Unterhaltung.

Für ihn sind die zahlreichen Auszeichnungen bei renommierten Spirituosen-Wettbewerben auch eine Anerkennung für die seit Jahrzehnten konstant hohe Qualität der Produkte. «Wie die beiden Gründer pflegen auch wir das Handwerk und die Brenntradition mit grosser Sorgfalt – dabei steht Qualität an oberster Stelle.»

Appenzeller Alpenbitter AG – der Tradition verbunden und offen für Neues

Im Jahr 1902, also vor bald 125 Jahren, legten die beiden Appenzeller Emil Ebnetter und Beat Kölbener den Grundstein für die Appenzeller Alpenbitter AG. Sie entwickelten ein Naturprodukt von hervorragender Qualität und unvergleichlichem Aroma: den Appenzeller Alpenbitter mit 42 auserlesenen Kräutern. Der beliebteste Bitter der Schweiz wurde damals sogar von Ärzten als Heilmittel empfohlen. Natur, Brauchtum und Tradition gehören zum Kern der Marke Appenzeller Alpenbitter. Der Appenzeller Alpenbitter ist nach wie vor die wichtigste Marke des Appenzeller

«5 x Gold für Qualitätsprodukte der Appenzeller Alpenbitter AG».



GIN 27 ORIGINAL Appenzell Dry Gin an der Frankfurt International Trophy 2024 mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Und das Heissgetränk GIN 27 WOODFIRE, der jüngste Spross der GIN 27-Familie, gewann beim World-Spirits Award 2024 Gold. Wie der beliebte GIN 27 SOUL OF WOOD wird auch der Appenzell Glow Gin mit Tannenschösslingen aus dem firmeneigenen Wald verfeinert und das Ginrezept mit klassischen Wintergewürzen wie Orange, Ingwer, Zimt und Anis ergänzt.

Konstant hohe Qualität

«Appenzell steht für Tra-