



**APPENZELER BIER**

## **Ein «Xonté» auf Kraftwurzeln und grüne Wunder**

### **Die Brauerei Locher präsentiert seine neuen Kreationen**

*Wer sich gegen die über 700 Brauereien in der Schweiz behaupten will, muss um die Konsumentengeschmäcker wissen und Trends umsetzen, bevor es andere tun. Kein Problem für die Brauerei Locher. Das Unternehmen, das seit 1886 das unverkennbare Appenzeller Bier braut, überrascht immer wieder mit originellen Neukreationen. So bringt es dieser Tage ein fruchtig-würziges Ginger Beer auf den Markt und erweitert ihre «Hoi»-Linie mit der Wunderpflanze Moringa. Für gesundheitsbewusste Frauen und Männer ist «Xonté Pink» und «Xonté Black» ins Leben gerufen worden.*

#### **Die «quöllfrische» Kraftwurzel**

Ingwer ist aktuell in aller Munde. Ob als Naturheilmittel, als Tee oder zur Verfeinerung von Mahlzeiten: Die Wurzel begeistert mit seiner würzigen Schärfe Menschen rund um den Erdball. «Ein Mitarbeiter machte mich darauf aufmerksam, dass die Schweiz bezüglich Ginger Beer ein Brachland ist. Ein solch intelligentes Spezialbier, dem eine kühlende und zugleich wärmende Funktion innewohnt, wollten wir unseren Kunden nicht vorenthalten. So kreierten wir ein Ingwerbier, das unserem Geschmack und unserem Credo entspricht», erzählt Karl Locher, Geschäftsführer der gleichnamigen Brauerei. Dies bedeutet, dass für das Appenzeller Ginger Beer nur echter Ingwer sowie Appenzeller Bier verwendet werden. Das Biermischgetränk überzeugt mit seinem frischen, leicht zitronigen Aroma. Im Abgang gelangt die typisch würzige Ingwernote zur vollen Entfaltung. Das Tolle am Ginger Beer ist zudem, dass es im Winter wärmt und im Sommer erfrischt.

#### **Ein grünes Wunder stösst zu «Hoi»**

Apropos Sommer: Im Juli 2017 lancierte die Brauerei Locher das fruchtige «Hoi». «Dieses spritzige Biermischgetränk kommt gerade bei unseren weiblichen Konsumenten sehr gut an», freut sich Karl Locher. Nun erhält «Hoi» Zuwachs: Neben Ananas, Mango und Maracuja gibt es «Hoi» ab sofort auch mit Moringa. In den Blättern der Pflanze, die als Strauch wie auch als Baum vorkommt, stecken zahlreiche Amino- und Fettsäuren sowie eine grosse Bandbreite an Vitaminen und Mineralstoffen. Die Pflanze, die als Wunder der Natur bezeichnet wird, stammt ursprünglich vom Fusse des Himalajas. Für «Hoi» werden die frischen Moringa-Blätter getrocknet und gelangen so von der Côte d'Ivoire nach Appenzell. Hier werden sie in einen riesigen Teebeutel gegeben und mit quellfrischem Alpsteinwasser aufgegossen. Im Anschluss vereint sich dieser aromatische Auszug mit Appenzeller Bier sowie einem Schuss Cedrosaft. Die erste Zitrusfrucht, die in Europa angebaut wurde, sorgt für eine natürliche Säure im Moringa-Hoi.

#### **«Xonté» für Frau und Mann**

Die dritte Neulancierung der Brauerei Locher ist ein Paar, das die konzentrierte Kraft der Natur in sich trägt. Xonté Pink (für Frauen) und Xonté Black (für Männer) bilden eine gehaltvolle Alternative zu Tees oder ähnlichen Getränken. Der St.Galler Arzt Fabrice A. Külling hat eigens für Xonté eine wirksame Mischung aus unterschiedlichen Kräutern, Wurzeln und Früchten komponiert. Das Resultat ist ein Trinkgenuss, der mit seinen unterschiedlichen Wirkstoffen einfach gut tut. In der Appenzeller Brauerei Locher werden für Xonté Pink und Black die frischen Zutaten von Mutter Natur behutsam aufgegossen. Zusammen mit alkoholfreiem Gersten- und Granatapfelsaft (black) beziehungsweise Himbeersaft (pink) bildet der Auszug, diese «Botanical Infusion», das ideale alkoholfreie Getränk, um auf die Gesundheit anzustossen. Ein Teil des Verkaufserlöses von Xonté gehen an «Pink Ribbon Schweiz» und «Movember». Die Organisationen engagieren sich für die Frauen- beziehungsweise Männergesundheit.

#### **Bewährtes neu verpackt**

Die Brauerei Locher trumpft aber nicht nur mit neuen Produkten auf, sondern verpasst Altbewährtem ein neues Kleid. Seit 1970 gehört die vierteilige Quöllfrisch-Reihe zu den Verkaufsschlägern des Unternehmens. «Bisher war das Quöllfrisch hell nur im Detailhandel erhältlich. Ab sofort wird auch die Gastronomie mit Mehrwegflaschen beliefert», hält Karl Locher fest. Das Lager dunkel wird durch das Quöllfrisch dunkel ersetzt. Dafür wurde speziell eine neue Rezeptur mit gehaltvollen Malzsorten entwickelt.