

15.07.2020 - 16:10 Uhr

Pizza, Fische, Panettone: Appenzeller Brauerei will mit neuen Produkten nachhaltiger werden

Zürich (ots) -

Die Appenzeller Brauerei Locher lanciert neue Produkte, mit denen sie aufzeigen will, wie Food-Waste im Brauprozess vermindert werden kann. Das kündigt Firmenchef Karl Locher gegenüber der "Handelszeitung" an. So produziert Locher neuerdings in einer eigenen Bäckerei Backwaren wie Pizzas und Panettone, für die er Malztreber und Hefe aus der Bierproduktion wiederverwertet werden. Aus Bierhefe stellt Locher zudem ein eigens entwickeltes Fischfutter her, mit dem nun in einer eigenen Zucht Felchen grossgezogen werden. Diese würden primär an die Gastronomie vertrieben, sagt Locher. "Die erste Charge ist bereits voll an die Gastronomie verkauft."

Die Appenzeller Brauerei ist innert einer Generation von einem kleinen Lokalversorger zur grössten Schweizer Brauerei in Familienbesitz mutiert. Den Marktanteil beziffert Locher auf "6 Prozent", was wohl stark tiefgestapelt ist. Viel wahrscheinlicher ist, dass die Brauerei längst zweistellig unterwegs ist.

Pressekontakt:

Nähere Auskunft erhalten Sie unter Tel: 058 269 22 90 oder per e-mail: newsdesk@ringieraxelspringer.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100009535/100852151> abgerufen werden.