

TAGBLATT

abo+ PRIX SVC OSTSCHWEIZ

Der Appenzeller Alpenbitter wird 120 Jahre alt und kämpft um den Prix SVC - doch sein Rezept bleibt geheim

Mit Pascal Loepfe-Brügger führt zum ersten Mal seit 50 Jahren wieder ein Mitglied der Gründerfamilien die Geschäfte beim Appenzeller Alpenbitter. Das Unternehmen, das dieses Jahr 120 Jahre alt wird, ist für den Prix SVC Ostschweiz nominiert.

KasparENZ

19.02.2022, 05.00 Uhr

 Jetzt kommentieren

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



Geschäftsführer Pascal Loepfe-Brügger im Herz des Unternehmens.

Bilder: Benjamin Manser (Appenzell, 28. Januar 2022)

Besonders gross ist der Raum nicht. Eine Reihe kupferner Kessel säumt ihn, daran Rohre, Leitungen und Anzeigen: Brennkessel, sie stammen offenbar aus mehreren Generationen. «Das ist das Herz der Firma», sagt Pascal Loepfe-Brügger: Hier wird der Appenzeller Alpenbitter gebrannt.

Aber nicht nur er. In der weithin sichtbar gelben Halle in Appenzell lagern Paletten voller Edelbrände, Kisten des 2020 eingeführten Apéritif-Getränks «Abbacella» oder der eigenen Wodkalinie «Trotzki». Auch ein Gin gehört seit 2013 zum Sortiment: Der «Gin 27» und sein Bruder, der «Gin 27 Woodland»: Bernsteinfarben und aromatisiert mit einem Sirup aus Tannenschösslingen und Holunder. «Wir wollten einen fruchtigen Gin aus lokalen Zutaten kreieren», sagt Loepfe-Brügger. Die Tannenschösslinge stammen aus dem eigenen Wald.

Weit mehr als nur Kräuterlikör

Doch das Markenzeichen des 120 Jahre alten Unternehmens bleibt der Appenzeller Alpenbitter, gebrannt aus 42 Kräutern und Gewürzen. Allerdings: Gebrannt stimmt nicht ganz, sagt Loepfe-Brügger. Aus den Kräutern werden sieben Mischungen hergestellt. Fünf davon werden gebrannt, zwei mazeriert. «Ein Verfahren, das eher dem Brauen eines Tees ähnelt. Die Kräuter werden mehrere Tage im Alkohol angesetzt.» Das Resultat sei ein «Destillat des ganzen Appenzellerlandes», sagt er. Dabei sind unter den 42 Zutaten nicht nur so geläufige wie Rosmarin, Zitronenmelisse oder Enzianwurzel. Im Alpenbitter

duften auch Gewürze wie Galgant, Ingwer oder Orangenschalen, die sich im Alpstein kaum wohlfühlen.

Im neuen Besucherzentrum Kräuterwelt kann man die 42 Zutaten des Appenzeller Alpenbitters schmecken.

Gemischt werden die Zutaten in einem Raum etwas abseits der Abfüllanlage. «Die Seele des Unternehmens», sagt Loepfe-Brügger: Hier mischen die beiden Verwaltungsräte Walter Regli und Beat Kölbener Kräuter, aus denen der Appenzeller Alpenbitter entsteht. Das Rezept bleibt geheim, im Kopf der beiden Geheimnisträger – genau wie das Rezept der Kräutersulz des Appenzeller Käses. «Sollten die beiden Geheimnisträger längere Zeit ausfallen, liegt das Rezept in einem Safe bei der Appenzeller Kantonalbank», beruhigt Loepfe-Brügger. Er selbst kennt das Rezept seines wichtigsten Produkts nicht. Und auch wenn er schon über ein Jahr Geschäftsführer der Appenzeller Alpenbitter AG ist, hat Pascal Loepfe-Brügger erst seit wenigen Wochen überhaupt einen Schlüssel.

Erster CEO aus der Familie seit 50 Jahren

Dabei gehört er zur Familie. Und er hatte schon bei der Brauerei Locher, bei Red Bull Schweiz und Coop mit Getränken zu tun. Beste Voraussetzungen also, um das Ruder des Familienunternehmens zu übernehmen. Doch er war er nicht dafür vorbestimmt. Als die Stelle des Geschäftsführers zuletzt frei wurde, wurde sie öffentlich ausgeschrieben. Ein Kadervermittlungsunternehmen war mit der Besetzung betraut. «Ich durchlief einen mehrstufigen Bewerbungsprozess.» Nun ist er der erste Geschäftsführer aus der Aktionärsfamilie seit 50 Jahren.

Corona hat Alpenbitter getroffen

Er trat die Stelle nicht zum einfachsten Zeitpunkt an. Loepfe-Brügger übernahm den Posten im Herbst 2020. Die zweite Coronawelle schwappte über die Schweiz. Die

In solchen Kesseln wird der Kräuterlikör gebrannt.

Massnahmen dagegen betrafen vor allem die Gastronomie – den wichtigsten Absatzkanal für das Unternehmen. Dass die Wirte gerade im Winter ihre Türen schliessen mussten, traf den Appenzeller Alpenbitter besonders. «Die Wintersaison und die Fasnacht sind für uns enorm wichtig», sagt Loepfe-Brügger. Auch die Tochterfirmen des Unternehmens, den Wein- und Spirituosenhändler Zafferana und die

Teeherstellerin Crownings AG kämpften mit den Auswirkungen der Pandemie.

«Hier im Lager hat es Paletten, die haben sich seit Monaten keinen Zentimeter bewegt.»

120 Jahre Alpenbitter



1902 baute Emil Ebnetter in Appenzell eine Spirituosenhandlung auf – und hatte bald ein eigenes Produkt. 1907, die Firma war in damalige Konzerthalle übersiedelt, liess er die Marke Appenzeller Alpenbitter eintragen. 1908 gründete er mit seinem Schwager Beat Kölbener die Firma Emil Ebnetter & Co., die erst 2006 in Appenzeller Alpenbitter AG umgetauft wurde. Seit 1938 prangt der noch heute verwendete Schriftzug auf den Flaschen des Alpenbitter. Mit dem Zusatz «ärztlich empfohlen» darf das Unternehmen allerdings nicht mehr werben. Das heute weithin sichtbare gelbe Gebäude wurde 2006 errichtet. 2014 begann das Unternehmen damit, einzelne Kräuter in der Region anzubauen. (ken)

Doch das Unternehmen wollte die Krise nutzen. «Wir haben den Kopf nicht hängen lassen und die Zeit für die Neugestaltung unseres Betriebsrundgangs benutzt.» Im August letzten Jahres wurde die neue Kräuterwelt eröffnet.

Auch den Verkauf passte man der Pandemie an. Man setzte vermehrt auf den Onlinehandel, und die Aussendienstmitarbeitenden besuchten vermehrt unabhängige Detailhändler. Denn gerade Quartier- und Dorfläden haben während der Coronakrise profitiert. Damit könne man zwar die Einbrüche nicht wettmachen, sagt Loepfe-Brügger. «Aber wir haben doch Schritte unternommen, die sich in Zukunft auszahlen werden.»

Im 2022 feiert der Alpenbitter sein 120-Jahr-Jubiläum.

Demnächst wird auch der Betrieb erweitert. «So können wir Aussenlager auflösen und so Lastwagenkilometer reduzieren.» Und seit kurzem wächst zwischen der gelben Halle und der Bahnlinie gelber Enzian – ein wichtiger Bestandteil des Alpenbitters. «Wir sind die grösste Enzianbrennerei der Schweiz», sagt Loepfe-Brögger. Den ganzen Bedarf können die Wurzeln zwar noch nicht decken. Aber was noch nicht ist, kann ja noch werden.

Setzt da auch der Appenzeller Alpenbitter auf Nachhaltigkeit? Das Wort Nachhaltig möge er nicht, sagt Loepfe-Brügger. Es sei ein Modebegriff. Er spreche lieber von «Enkeltauglichkeit». «Unsere Kinder und Grosskinder sollen einmal sagen können: Unsere Vorfahren haben das Unternehmen mit Weitsicht und Engagement geführt – so wie ich das über meine Väter, Grossväter und Urgrosseltern sage.»

Prix SVC Ostschweiz



Der Unternehmerpreis Prix SVC Ostschweiz wird seit 2004 alle zwei Jahre vom Swiss Venture Club (SVC) vergeben. Für die zehnte Austragung 2022 sind nominiert: die Industriefirmen Högg in Wattwil, Mosmatic in Necker und Wild & Küpfer in Schmerikon, die Fotofirma Ifolor in Kreuzlingen und die Lebensmittelfirmen Appenzeller Alpenbitter in Appenzell und La Conditoria in Sedrun. Wir stellen die sechs Nominierten in loser Folge vor. Der Preis wird am 10. März vergeben. (T.G.)

0 Kommentare

Alle Kommentare anzeigen

Mehr zum Thema:

[Appenzell](#)

[Beat Kölbener](#)

[Brauerei Locher](#)

[Coronav](#)

abo+ PRIX SVC OSTSCHWEIZ

Hightech-Unternehmen aus Schmerikon wächst mit Präzisionsteilen: Aber angefangen hat alles in einem Schweinestall

Jérôme Stern · 08.02.2022

abo+ UNTERNEHMERPREIS

Otschweizer Firma Mosmatic steckt in fast jeder Autowaschanlage, aber auch in Fischfarmen oder Solarkraftwerken

Thomas Griesser Kym · 01.02.2022

abo+ INTERVIEW

«Sie sehen ein halb volles Glas halb voll und nicht halb leer» - Andrea Fanzun, Jury-Präsident des Prix SVC Otschweiz, über erfolgreiche Unternehmen

Thomas Griesser Kym · 23.01.2022

Für Sie empfohlen

Melden Sie sich an und erhalten Sie hier Ihre individuellen Leseempfehlungen.

Jetzt anmelden

PANDEMIE

So entwickeln sich die Coronazahlen in Otschweiz

vor 3 Stunden

Aktualisiert

● UKRAINE-NEWSBLOG

Sie fürchten Ukraine? Sie sind ein Familienmitglied? Sie sind ein Familienmitglied? Sie sind ein Familienmitglied?

vor 1 Stunde

● TOGGENBURG-TICHEL

+++ Tanzboden: 10-Ja Skilift-Genossenschaft

vor 1 Stunde

vor 3 Stunden

Aktuelle Nachrichten

FÜNFTE JAHRESZEIT

Fasnachtsumzüge und Maskenbälle: Welche Anlässe in der Ostschweiz stattfinden und welche nicht - eine Übersicht

Die Hauptfasnacht steht vor der Türe: Wir haben für Sie eine Übersicht zusammengestellt, in welchen Regionen der Ostschweiz welche Umzüge, Maskenbälle und Monsterkonzerte stattfinden und welche abgesagt werden. Die Liste wird laufend aktualisiert.

Eva Wenaweser · vor 36 Minuten

 Aktualisiert

abo+ VULNERABLE PERSONEN

«Schattenfamilien» isolieren sich für verletzte Angehörige und hadern mit dem Ende der Corona-Massnahmen - eine Betroffene erzählt

Christoph Bernet · 21.02.2022

FERNSEHSENDUNG

**Mit Hilfe von «Aktenzeichen XY ungelöst»:
St.Galler Behörden hoffen auf Hinweise zu bewaffnetem Banküberfall im Jahr 2018 in Wittenbach**

vor 2 Stunden

● UKRAINE-NEWSBLOG

USA fürchten Ukraine-Angriff in kommenden Stunden oder Tagen ++ Sanktionen gegen Russland? EU-Staaten uneins

vor 1 Stunde

UKRAINE

Die USA als Tiger «Shere Khan», Europa als Hyänen: Was das «Dschungelbuch» über Putins Angriffspläne verrät

Inna Hartwich, Moskau · vor 20 Minuten

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.