



## „vom Bier zum Käse“

### Ein Schluck Appenzeller Lebensqualität

Bei einem spannenden «Rondgang» (mit Audio-Gerät, Sprachen d, e, f, i) durch das Besucherzentrum der Brauerei Locher AG erfahren Sie viel Interessantes über unsere Braukunst und lernen, wie aus quöllfrischem Wasser Appenzeller Bier und Sämtis Malt entstehen. Eine kurze Filmvorführung im historischen Hopfenkeller gewährt Einblicke in die Brauerei und das kleine Museum lässt alte Zeiten aufleben. Degustiert wird anschliessend im geschichtsträchtigen «Gnoss-Stöbli».

### Appenzellerland zum Reinbeissen

Bier braucht's nicht bei der Herstellung von Käse – jedenfalls nicht im Kessi... Milch dagegen schon – und das nicht zu knapp! Sie stellen in der 400-jährigen, originalen Alphütte im Volkskunde-Museum in Stein aus 65 Litern Milch vier „Museums-Mutschli“ her – mit Ihren eigenen Händen, auf dem Holzherd und unter Anleitung eines erfahrenen Käasers. Zum „Selber Käsen“ gehören auch die Degustation von Molke und Frischkäse direkt aus dem Kessi.

### Programm:

- 10.00-11.30 h Audio-Rundgang, Film + Degustation diverser Appenzeller Bierspezialitäten im Besucherzentrum „Brauquöll“ der Brauerei Locher AG
- 11.30-13.30 h Zeit zur freien Verfügung für Mittagessen + individuelle Fahrt nach Stein
- 13.30-14.30 h Individuelle Besichtigung Appenzeller Volkskunde-Museum Stein
- 14.30-15.30 h Selber Käsen in der urchigen Alphütte des Volkskunde-Museums Stein

### Kosten pro Person:

10-15 Pers. = CHF 47.50 // 16-20 Pers. = CHF 39.00 // 21-30 Pers. = CHF 30.50  
Kleingruppen 1-9 Personen = Fixpreis Fr. 475.00

### Inbegriffene Leistungen:

Audio-Rundgang, Filmvorführung, Degustationen diverser Bierspezialitäten mit 1 Bretzel im Brauquöll Appenzell, Eintritt ins Appenzeller Volkskundemuseum, Betreuung bei der Käseherstellung durch den Käser und achtwöchige Pflege des Käses, 4 Museums-Mutschli à je ca. 1,5 kg (Abholung oder Versand zzgl. Porto)

### Reservationen unter:

Brauerei Locher AG, Brauquöll Appenzell, 9050 Appenzell, Tel. 071 788 01 76,  
E-Mail: [besucher@appenzellerbier.ch](mailto:besucher@appenzellerbier.ch)

Hier sind noch mehr Infos: [www.brauquöll.ch](http://www.brauquöll.ch) – [www.appenzeller-museum.ch](http://www.appenzeller-museum.ch)