



Rotary Club Schwyz-Mythen

8. Juni 2018

**Appenzeller Alpenbitter -
42 Kräuter, das Geheimnis des Erfolgs**

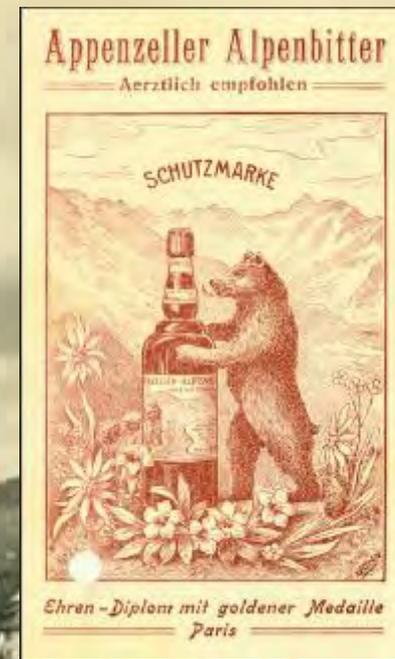
Tradition und Innovation!



Tradition



1902



1908



42



1960

Schutz der Alpenrose

Seit 1975 nur noch
«externe» GF



Für was steht der Appenzeller Alpenbitter?

Herkunft



- Schweiz (Qualität, Swissness)
- Appenzell (Natur, Tradition, Mensch, Kultur)
- Geschichte (Familie, 116 Jahre)



Für was steht der Appenzeller Alpenbitter?

Kräuter



- Anbau
- Kräuterkunde
- Verarbeitung
- Sinnliches
- Geheimnis



Für was steht der Appenzeller Alpenbitter?

Genuss

- Kultur
- Geselligkeit
- Freude
- «Medizin»
- Massvolles Trinken



Für was steht der Appenzeller Alpenbitter?

Handwerk



- Destillation
- Mazeration
- Produktion
- Abfüllung
- Entwicklung



INNOVATIV?



Innovation: Lagerung

Holz



Beton



Eisen



Chromstahl



Innovation: Technologie



Destillation



Abfüllanlage



Energie



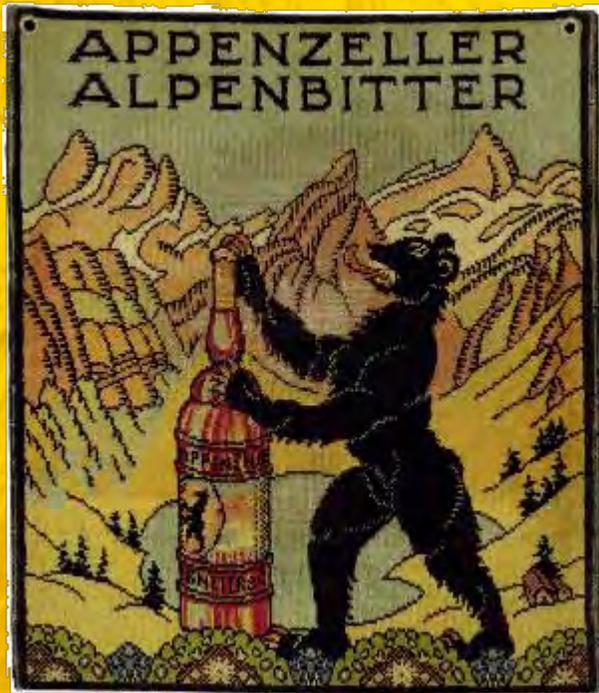
Innovation: Produktsortiment



Innovation: Marketing

Werbung von Spirituosen auf Gebrauchsartikeln wurde verboten!

Einige der «Übeltäter»:



Innovation: Marketing

Lösung I: Kreativität!

Keine Kunst

Wir beherrschen die feine Kunst, auf alle künstlichen Zusätze beim Appenzeller zu verzichten.

Appenzeller
Alpenbitter
Kornli

42 Kräuter und 29 % Geist

Appenzeller

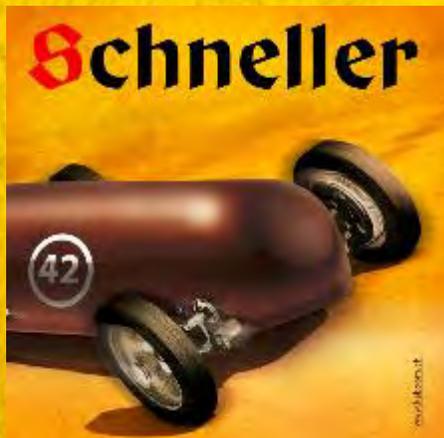
Innovation: Marketing

Lösung II: Marken-Visibilität ausserhalb des Alkoholgesetzes!



Innovation: Marketing

Neue Möglichkeiten dank Appenzeller Stängeli und Trüff



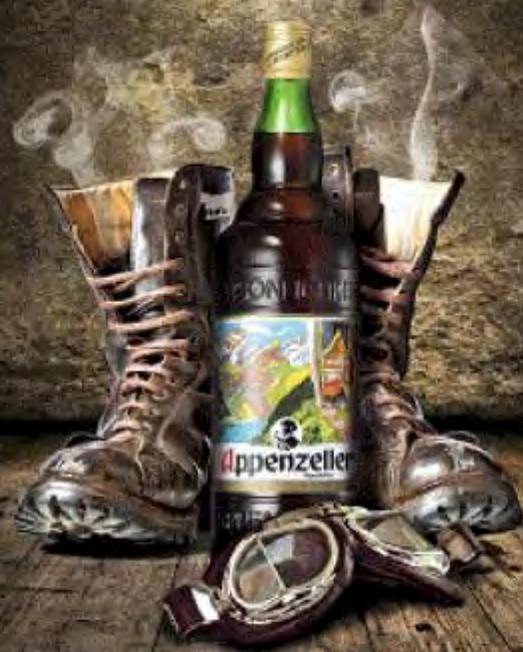
Innovation: Diversifikation



Innovation: Diversifikation



Hell yeah!



 Appenzeller
www.appenzeller.com

«Tradition ist nicht das Halten der Asche,
sondern das Weitergeben der Flamme.»

Thomas Morus 1478 – 1535

Tradition & Innovation!

Der Tradition verbunden und offen für Neues.

**Vielen Dank
für die Auf-
merksamkeit!**

