



**Komturei Tobel**  
Vielfalt im Einklang



## JOHANNITER KOMTUREI BIER



Ist gut.  Tut gut.

Wundervoll ausgewogen für zarteren Genuss.  
Gereift in der 800-jährigen Tradition der Johanniter Komturei Tobel.  
Erträge fließen vollumfänglich in die Kulturstiftung Komturei.

**Komturei Brauerei**  
Ein Betrieb der Stiftung Komturei Tobel

Postfach 7  
CH-9555 Tobel

+41 71 917 24 82  
[www.komturei.ch](http://www.komturei.ch)

**Thomas Tanner**  
Geschäftsführung

Schlossgasse 22  
CH-8570 Weinfelden

+41 79 248 43 80  
[tannerei@bluewin.ch](mailto:tannerei@bluewin.ch)



## **Was ist das für ein Bier?**

*Es ist ein reines, bernsteinleuchtendes Amberbier, reich an Herkunft und Geschichte und an feinen Aromen, wundervollausgewogen für zartherben Genuss: Zum Apéro, zu feinem Essen und durchaus auch einfach so – zur Krönung des Augenblicks.*

*Am besten zur Geltung kommt es in gebauchten, oben offenen Gläsern, damit sich die Aromen schön entfalten können.*

*Es stammt aus der Johanniter Komturei in Tobel im Thurgau (bis ins 19. Jahrhundert ein ritterlicher Verwaltungssitz mit riesigen Ländereien sowie weltlicher und kirchlicher Gerichtbarkeit).*

**Daher der Name: Johanniter Komturei Bier.**

Eine Spezialität der Komturei, CH-9555 Tobel, [www.komturei.ch](http://www.komturei.ch)  
In Zusammenarbeit mit der Brauerei Locher AG, Appenzell.

Bernsteinleuchtendes Amberbier aus erlesenen regionalen Naturprodukten\*. Sorgfältig gebraut nach alter Tradition aus reinem Quellwasser, Gerstenmalz, Caramelmalz und Hopfen. Kraftvoll gewachsen in der Umgebung der ehrwürdigen Johanniter Komturei Tobel mit ihren historischen Ländereien.

Inhalt 33cl / Depot Fr. -.30 | Amberbier, Alc. 5.5% Vol.

\* Menge abhängig vom Ernteertrag.

Verantwortungsvoll geniessen.

## **Was macht seine Einzigartigkeit aus?**

*Der Zusatz **Ist gut. Tut gut** weist auf die Besonderheiten hin: Nicht nur das in überlieferter Tradition gebraute Bier ist damit gemeint sondern auch die Erträge. Diese fließen netto vollumfänglich in die Kulturstiftung der Johanniter Komturei.*

*Und das Gebräu hat es alles, was ein herausragendes Bier braucht: reine, natürliche Zutaten und bestes Handwerk sowie Heimat, Herkunft und Tradition:*

## **Reine, naturbelassene Zutaten und bestes Handwerk**

*Die überlieferten Rezepte und Traditionen hat die Komturei Brauerei mit Karl Locher von Appenzell und seinem Braumeister Jörg Hans nach höchster Braukunst verfeinert. Gebraut wird es nur mit den besten rein natürlichen Zutaten: reines Quellwasser, Braugerste von Markus und Brigitte Reutimann aus Stammheim (gemälzt und geröstet) sowie Angela und Marcel Rickenmann aus Bronschhofen (ungemälztes Spitzenmalz) mit Biohopfen vom Schlatthof in Wolfwil. Zur höchsten Bekömmlichkeit wird es gefiltert und reift einige Wochen im Gewölbekeller.*



### **Heimat und 800-jährige Tradition der Komturei**

*Die Komturei liegt im Tannzapfenland, wie die Menschen die Gegend liebevoll nennen. Sie ist ein Kraftort am Jakobsweg (Norddeutschland-Konstanz-Einsiedeln-Santiago de Compostela). Die Pilger und andere Reisende haben sich hier seit jeher mit Bier gestärkt und so ging es in der Komturei hoch her und zu. 1683, fiel das alte Ritterhaus nicht etwa im Kampf, sondern stürzte während eines gehörigen Festes ein („Prinz Philipp von Hohenlohe, der letzte Komtur von Tobel“). Und die Komture waren dem Orden zu Gastlichkeit verpflichtet. Sie hatten immer Feines zu Essen und zu trinken im Gewölbekeller.*

### **Überlieferte Rezepte und Brautradition**

*Früher hat man ausschliesslich im Winter gebraut. Der tiefen Temperaturen wegen. Also so etwa von November bis März (Märzen), gelegentlich bis Mai ( Mai-Bock). Und weil man den guten Gerstensaft auch im Sommer trinken wollte, hat man im Frühling der Haltbarkeit wegen Biere mit stärkerer Stammwürze gebraut, das heisst, man hat mehr Wasser verdampfen lassen. Diese Biere waren – im Gegensatz zu heute – dunkler, stärker, süsser und ungefiltert trüb mit über 6% Alkohol und damit etwas deftig. Dies zur Lagerung in den Fässern. Aus Überlieferung weiss man, dass diese stärkeren Biere gerne geholfen haben, auch die Fastenzeit einfacher zu überstehen – physisch und mental!*

### **Wo ist es erhältlich?**

*Das Bier wird in der Komturei im „tiefen Thurgau“ ausgeschenkt. Dort ist es für die Besucher der Komturei auch „über d’Gass“ direkt ab Keller erhältlich.*

*Auf die Frage „Was kostet es“? ergänzen wir die Antwort mit einer Überlieferung aus der Zeit der Komture: „Alle kannten sie den Preis, weniger aber den Wert. Am besten also Sie probieren und urteilen selbst, ob es seinen Preis wert ist!“. Hand aufs Herz – dabei hat noch nie jemand auf das Komturei Bier verzichtet, ganz im Gegenteil.*

*Über Mund-zu-Mund-Empfehlung hat das Johanniter zu Kennern und Geniessern in Kulturtreffs, feinen Bars und Restaurants und in den Getränkehandel bis nach Zürich gefunden.*

*Herzlichen Dank!*



**Komturei Tobel**  
Vielfalt im Einklang



## KOMTUREI BRAUEREI

Klosterbräus gibt's inzwischen mehrere, ein Komturei-Bier aber nur eines – und erst noch mit eingetragener Marke im Besitz der Stiftung Komturei! Und das kam so: Die fast 800-jährige Komturei war in ihrer Blütezeit kein Ort vor Traurigkeit. Die umfangreichen Ländereien mit ihren Naturalerträgen haben eine zünftige und in edlen Kreisen weitem bekannte Gastlichkeit ermöglicht. Dieser Tradition folgend haben vor einiger Zeit zwei lokale Unternehmer begonnen, in ihrer Freizeit Komturei Bier zu brauen – mit beachtlichem lokalem Erfolg.

Die Komturei Brauerei ist heute ein Betrieb der Stiftung Komturei Tobel mit allem, was es zu einem feinen Komturei Bier braucht: Die reichhaltige Tradition, das Wissen und die Erfahrung im Stiftungsrat mit seinem soliden Netzwerk. Inzwischen ist auch die Geschichte der Komturei mit ihrem engen Bezug zum Johanniter Ritterorden besser aufgearbeitet. Schon die Johanniter und die Komture von einst bauten auf die Besten ihres Faches in ihrem Netzwerk. Und so ist aus der Tradition und der Erfahrung der reichen längeren und kürzeren Geschichte in fruchtbarer Zusammenarbeit der Komturei Brauerei mit Karl Locher und seinem Braumeister Jürg Hans von der Brauerei Locher AG in Appenzell das einzigartige Johanniter Komturei Bier auferstanden:

### **Johanniter Komturei Bier – Ist gut. Tut gut.**

**Wundervoll ausgewogen für zartherben Genuss. Greift in der 800-jährigen Tradition der Johanniter Komturei Tobel.**

## STIFTUNG KOMTUREI TOBEL

Die Stiftung selbst entwickelt sich – nach einer kompletten Loslösung von der Politik und neu mit konsequent werteorientierter Führung – mit interessanten Zukunftsperspektiven, mit überregionalen Kulturprojekten und angesiedelten Betrieben und Handwerk. Der Stiftungszweck ist der Erhalt und die Wiederbelebung des Kulturguts Komturei Tobel. Zur kulturellen, physischen und geistigen Wiederbelebung ist Bier wahrlich geeignet!

Natürlich benötigt die Stiftung auch Einkommen. Ein Bier hilft vor allem aber auch, die Komturei nach ihrem Dornröschenschlaf „erlebbar“ zu machen und die spannende und reichhaltige Geschichte zu verbreiten. Mit einem einmaligen, ehrlichen Bier.

Mehr und laufend Aktuelles dazu unter [www.komturei.ch](http://www.komturei.ch)

Zum Wohl!

**Komturei Brauerei**  
Ein Betrieb der Stiftung Komturei Tobel

Postfach 7  
CH-9555 Tobel

+41 71 917 24 82  
[www.komturei.ch](http://www.komturei.ch)

**Thomas Tanner**  
Geschäftsführung

Schlossgasse 22  
CH-8570 Weinfelden

+41 79 248 43 80  
[tannerei@bluewin.ch](mailto:tannerei@bluewin.ch)