

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Sepp Dähler.

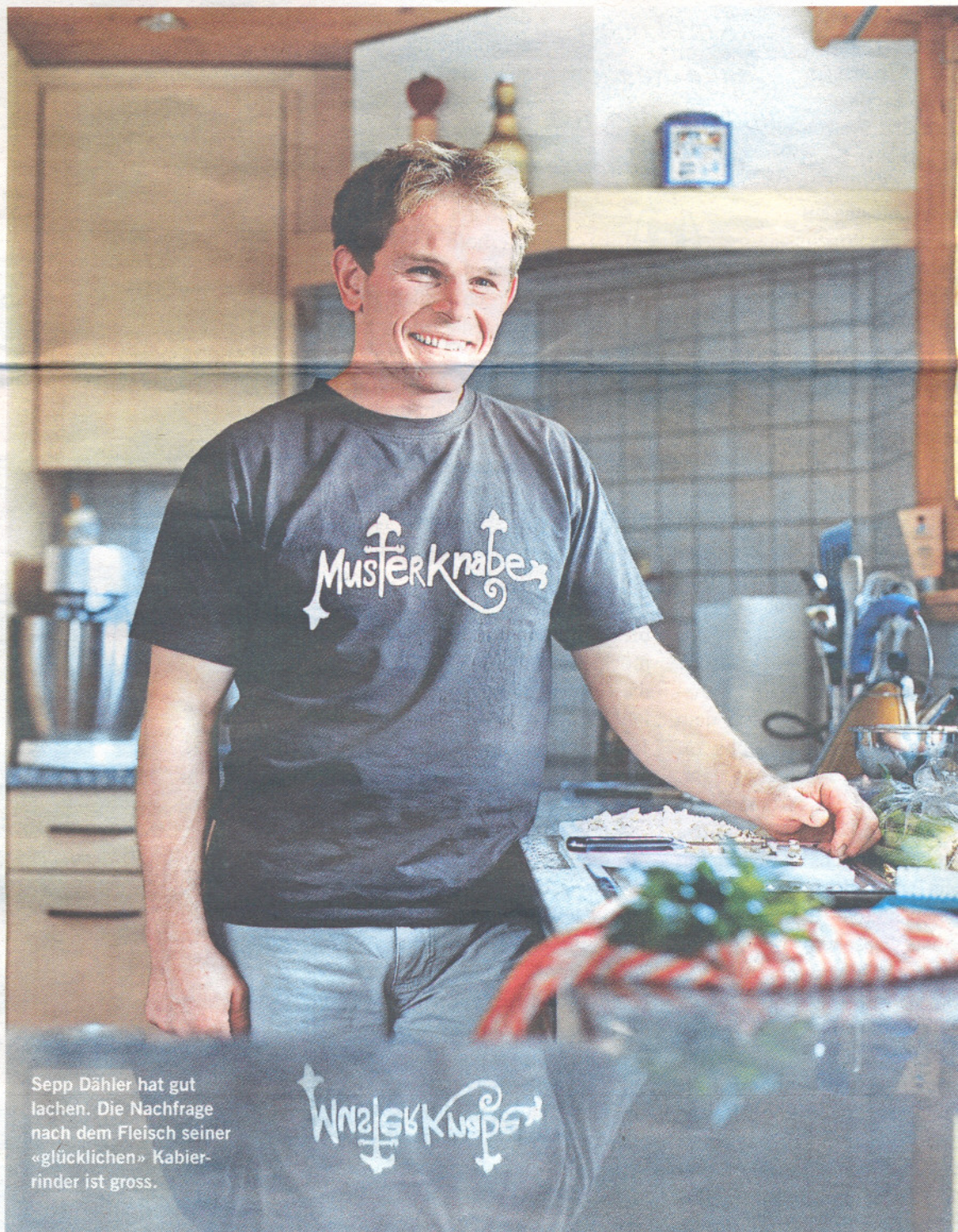
Der Musterknabe

Kabierrind – das teuerste Fleisch im ganzen Land. Felix Häfliger von der «Saisonküche» kocht mit Bauer Sepp Dähler eine aromatische Zunge.

Was für ein Leben, wenn man sich tagtäglich mit duftendem Öl den ganzen Körper durchkneten lassen kann. Nur wenigen Zeitgenossen ist eine derartige Wohltat vergönnt. Einige davon leben hoch oben im Appenzell, trinken eimerweise Bier und haben vier Beine. Sepp Dählers Rinder – auf der Blindenau bei Stein im Appenzell-Ausserrhoden – gelten als die verwöhnteste Spezies unter den Schweizer Nutztieren. Deren fein marmoriertes Fleisch ist zart und würzig.

Als der junge Landwirt seine Kälber mit Bier zu füttern und sie zu massieren begann, galt er als schnöder Nachahmer der japanischen Kobe-Rinderzucht. Diese Tiere werden seit je mit Reiswein ernährt und behandelt. Doch Sepp Dähler hat alle Zweifler überzeugt: Die Nachfrage nach seinem Fleisch kann er kaum mehr befriedigen, die Lieferfristen sind lang.

Hauptsächlich werden die Edelstücke wie Filet, Huft und Entrecôte verlangt. Doch Dähler verkauft ausschliesslich Mischpakete. Denn nur wenn das Tier mehr



Sepp Dähler hat gut lachen. Die Nachfrage nach dem Fleisch seiner «glücklichen» Kabierrinder ist gross.