



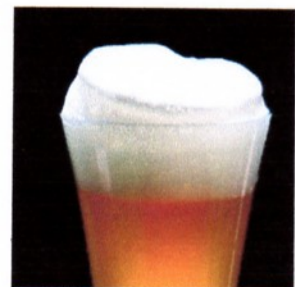
NZZ Online

Dienstag, 23. Dezember 2008, 17:57:50 Uhr, NZZ Online

Nachrichten > Startseite

21. Dezember 2008

Bier für Haut und Fleisch



Ein wunderbares Getränk, doch Bier lässt sich auch anderweitig verwenden. (Bild: Edouard Rieben)

Der Gerstensaft steht im Appenzellerland hoch im Kurs, als Kosmetik und in der Rinderzucht

Wenn Karl Locher vom Bier redet, kommt er ins Schwärmen. Er spricht vom gesunden Naturtrüben, vom Bier als erstem Kosmetikmittel in der Geschichte, von der Hefe als Trägerin von Vitaminen, Folsäure und Niacin und von der Braugerste in Bio-Qualität, die im Engadin auf über 1700 Metern über Meer wächst.

Hört man ihm länger zu, versteht man, warum sein Unternehmen, die einzige Brauerei im Appenzellerland, in den letzten 15 Jahren stetig gewachsen ist. Hier braut ein Mann mit Leidenschaft und Pioniergeist. Locher brachte das erste naturtrübe Bier auf den Schweizer Markt. Er braut Bier zu Vollmond und aus Reis, Hanf oder Kastanien, er stellt Gerstemaltine (ein Morgengetränk) und Bier-Shampoo her, aber auch Balsamico-Essig und Whisky (der in 70- bis 100-jährigen Bierfässern aus Eiche lagert). Und da Locher wusste, dass vor zwei Jahrtausenden bereits Kleopatra in Bier badete, kam er auf die Idee, aus Bier, Hopfen-, Gersten- und Malzextrakt Kosmetika zu fabrizieren, die er (nach der sumerischen Göttin des Biers) Ninkasi nannte. Die Ninkasi-Produkte – Hautcrème, Shampoo, Duschgel, Body-Lotion und Sonnenschutz-Crème – besitzen das BDIH-Prüfzeichen für «kontrollierte Naturkosmetik». Sie werden im Appenzellerland hergestellt und duften nicht nach künstlichen Aromen, sondern sehr natürlich, manchmal ein wenig nach Zitrone, manchmal nach Kräutern.

Weil seine Brauerei (wie man sich leicht vorstellen kann) keine Vertriebskanäle für Kosmetikprodukte besass, wandte sich der regionale Bierkönig an Christian Lienhard, den Direktor des nahe gelegenen Gesundheitshotels Hof Weissbad. Dieser entwickelte mit seinen Mitarbeitern Behandlungen auf Bier-Basis. Lienhard gibt zu, dass er zu Beginn skeptisch war. Heute sei die Zahl der Buchungen aber hervorragend, sagt er. Rund zehn Prozent der Gäste im Hof Weissbad lassen sich unter Mithilfe der «Göttin» Ninkasi therapieren. Zuerst seien es meist Männer gewesen, die der Wirkung des Biers vertraut hätten (vielleicht, weil sie die wohligen Folgen oral applizierten Biers aus eigener Erfahrung bestens kennen). Inzwischen lassen sich Frauen genauso oft mit Malzschrot und Treber ein Ganzkörper-Peeling verpassen, in ein Massagebad mit Bierhefe und Minzöl stecken oder mit Hopfenstempeln energetisch massieren.

Letztgenannte Behandlung beispielsweise dauert 40 Minuten und kostet 105 Franken. Muskeln und Haut entspannen sich unter dem eingewickelten und vorgewärmten Hopfen, der sanft auf verschiedene Körperstellen gepresst

wird. Wer auf den Bier-Geschmack gekommen ist, kann im «Hof Weissbad» eine Bio-Bier-Kur mit vier Übernachtungen buchen (im Doppelzimmer zu 1234 Franken), die den unbegrenzten Konsum von Ninkasi-Bier der Brauerei Locher einschliesst. Wohl bekomm's!

Vor bald zehn Jahren entstand neben dem Bier-Bund zwischen Locher und dem «Hof Weissbad» eine weitere Allianz. Der Landwirt Sepp Dähler aus dem nahen Stein (in Ausserrhoden) hatte von Karl Locher die Geschichte der Kobe-Rinder erfahren, die bekanntlich täglich mit Bier eingerieben werden. Dähler fand Gefallen an der Idee, ging aber weiter als die Japaner. Anders als die japanischen Tiere haben seine Vierbeiner freien Auslauf und werden nicht nur mit Bier massiert, sie erhalten auch Bier-Treber, getrocknete Bier-Hefe und den Vorlauf zum Fressen (ergänzt durch Heu, Weizenkleie und Getreide). Im Gegensatz zu Kobe-Rindern, die ihr Leben nur wegen ihrer schönsten Fleischstücke hergeben müssen, werden die Appenzeller Rinder möglichst vollständig verwertet. «Das ist ökologisch, und ich finde, wir sind das den Tieren auch schuldig», sagt Sepp Dähler, während er einem seiner munteren und sichtbar zufriedenen Rinder eine Rückenmassage mit Bier gewährt. Selbst das Leder der Kühe wird verwendet und zu Gürteln und Handtaschen verarbeitet.

Im Dezember 1999 lancierte Dähler im «Hof Weissbad» seine «Kabier» genannten Fleischspezialitäten. Damals hatte er 4 Kabier-Rinder im Stall, heute sind es 20. Und ein zweiter Hof zieht noch einmal dieselbe Zahl Rinder mit Bier-Beihilfe auf. Kabier ist inzwischen so erfolgreich, dass Dähler nach einem dritten Hof sucht, der sich engagieren möchte. Er ist überzeugt, dass seine Tiere dank der Massage entspannter sind, was sich auf die Qualität des Fleisches auswirke. «Das Bier baut Säure in den Pansen ab», sagt Dähler, wodurch das Fleisch saftiger werde. Der Landwirt lässt seine Tiere auch in der Nähe, nur drei Kilometer vom Hof entfernt, schlachten. Keine Wirkung habe der Alkohol, der im Vorlauf enthalten ist und den Kühen verfüttert wird. «Er wird im Magen der Tiere abgebaut», sagt Dähler. Im Blut weisen die Rinder 0,0 Promille auf. Zur Ergänzung sei gesagt, dass man beim Fleischgenuss keinen Schwips bekommt. Roberto Zimmermann

Brauerei Locher: www.appenzellerbier.ch Ninkasi: www.ninkasi.ch Hotel Hof Weissbad: www.hofweissbad.ch, Tel. 071 798 80 80. Im Hotel sind Ninkasi-Beauty-Produkte erhältlich. Im Restaurant können, wenn vorrätig, Gerichte mit Kabier-Fleisch bestellt werden. Infos zu Kabier-Fleisch: www.kabier.ch, Tel. 071 367 17 19.

Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter:

http://www.nzz.ch/nachrichten/startseite/bier_fuer_haut_und_fleisch_1.1531576.html

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Wiederveröffentlichung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.