

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Karl Locher.

Diese Krone passt!

Kritisch betrachtet der Appenzeller Bierbrauer Karl Locher die Schaumkrone seines dunklen Biers. «Passt», stellt er zufrieden fest. Genauso wie das Kabier-Entrecôte von Bauer Sepp Dähler – das zum dunklen Bier hervorragend mundet.

Bierbrauer Karl Locher liebt sein dunkles Bier «Schwarzer Kristall», das so gut zum Kabierfleisch passt.



Die Appenzeller müssen ausgesprochen innovative Köpfe sein. Aus dem kleinen Ort stammen nämlich etliche, teils weltweit bekannte Spezialitäten wie Appenzeller Käse, Alpenbitter, Flauder-Mineralwasser, Whisky «Swiss Highlander» oder Vollmond-Bier. Sind es die Gene? Oder ist es die Abgeschiedenheit der steilen Hügellandschaft, die Zeit zum Nachdenken und Tüfteln lässt?

Bierbrauer Karl Locher (47) von der gleichnamigen Brauerei in Appenzell kann dies nicht so genau beantworten, er weiss einfach: «Ich bin ein neugieriger Mensch, der gern Neues ausprobiert.» Muss so sein, denn seit er 1989 in fünfter Generation die Produktion der Brauerei übernahm, hat sich das Angebot von vier auf 16 Biersorten ausgeweitet. «Nicht weil ich besser wäre als meine Vorfahren», stellt er richtig, «sondern weil 1991 das

Kartellgesetz fiel, das nur einen Verkauf im Umkreis von 13 Kilometern erlaubte.» Dass für ihn Innovation nicht bei der eigenen Nassenspitze aufhört, sondern zu anderen Appenzeller Produzenten führt, beweist das heutige Menü: Kabier-Entrecôte an Biersauce.

Kabier? Was ist denn das?

«Kabier ist keine neue Tierart, sondern steht für Kalb und Bier», erklärt Locher lachend. Während

er für den «Saisonküche»-Koch Felix Häfliger Tomatenpüree und Bratbutter bereitstellt, erzählt er aus den Anfängen des Kabiers:

«In Neuseeland habe ich mal vom berühmten, unglaublich zarten, japanischen Kobe-Rindfleisch gegessen. Das Fleisch erhält dank ausgeklügelter Fütterung und täglicher Massage der Tiere eine wundervolle Marmorierung, die es noch zarter macht.» Auf dieses kulinarische Highlight wollte Karl

Locher nicht mehr verzichten. Tatkräftig und neugierig, wie er ist, fand er: «Etwas Ähnliches muss uns findigen Appenzellern auch gelingen!»

Karl Locher suchte einen mutigen Bauern und fand Sepp Dähler. Seither werden Sepps Rinder nicht nur mit Heu, Weizenkleie und Getreide gefüttert, sondern auch mit Biertreber, Bierhefe und Biervorlauf. Betrunken werden die Tiere davon nicht, denn Mikroorganismen in ihrem Pansen bauen den Alkohol schnell ab.

«In einer Brauerei ist Biertreber ein Abfallprodukt. Es hat mich immer geärgert, ihn nicht hochwertig weiterverwenden zu können, denn er enthält wertvolle Inhaltsstoffe. Sepp Dähler liefert uns Weizen fürs Bier und wir ihm den Treber als Tierfutter. Ein Naturkreislauf hat sich geschlossen, das ist gut», erklärt ein sichtlich zufriedener Locher.

Spitzenrezepte

Das Resultat lässt sich sehen. Stolz präsentiert er das Entrecôte Felix Häfliger, der es gebührend bewundert: dunkelrot, schön marmoriert, auf Druck leicht federnd und mit einem feinen Geruch. «Die Rinder erhalten eben nicht nur Treber, sondern werden auch zweimal täglich gebürstet und massiert,» verrät ihm Karl Locher. Das Kabier ist so zart, dass es Schweizer Spitzenköche zu 50 Fleischrezepten animierte, die im soeben erschienenen Buch «Fleisch zum Glück»* zusammen mit der Entstehungsgeschichte des Kabiers präsentiert werden.

Felix Häfliger schiessen die Tränen in die Augen, nicht vor Bewunderung, sondern weil er ganz profan Schalotten in Ringe schneidet. Dass auch in der Küche Spitzenresultate nur dank Könnerschaft gelingen, verraten seine

Anleitungen: «Die Ringe dürfen nicht zu dünn sein, sonst werden sie «lätschig», ein wenig Mehl macht sie knusprig, zu viel Mehl pampig. Deshalb schütteln wir das überflüssige Mehl ab, bevor wir die Ringe in Öl knusprig braten.» Locher staunt: «Das ist ja so ausgefeilt wie die Herstellung von Kabier.» Häfliger doppelt nach: «Und ebenso nachhaltig. Das überschüssige Öl können wir filtern und nochmals verwenden.»

Der Vollmond braut mit

Während Profi- und Hobbykoch in der Küche hantieren, geniessen sie ein Vollmond-Bier. «Das ist kein Fantasiename, dieses Bier brauen wir wirklich nur in Vollmondnächten», erklärt der Naturbeobachter, «dann kann sich die heilende Kraft im Bier am besten entfalten.» Leise murmelt Häfliger: «Ich dachte immer, Bier sei ein Getränk.» Sicher, doch Bier kann mehr, erklärt Locher: «Ein massvoller Biergenuss hat in vielerlei Hinsicht einen positiven Einfluss auf die Gesundheit.»

Das Öl ist heiss, das Kabier brutzelt in der Pfanne, Tomatenpüree, Bier, Fond und Balsamico stehen zum Ablöschen bereit. Karl Locher öffnet eine Flasche Schwarzer-Kristall-Bier. «Dass zu einem ausgezeichneten Essen nur Wein passt, ist völlig falsch. Gerade dunkles Bier ist ein ebenso idealer Begleiter zu Fleisch wie zu Fisch», weiss der Brauer. Und geniessst einen kräftigen Schluck.

Text Ruth Gassmann
Bilder Stefan Jermann

www.appenzellerbier.ch

* Migros-Kunden können das Kochbuch «Fleisch zum Glück», Fr. 58.–, mit 10 Prozent Rabatt portofrei übers Internet bestellen: www.kabier.ch/kochbuch

«Dunkles Bier ist ein idealer Begleiter zu Fleisch.»



A. Zwei Geniesser am Herd: Der Koch der «Saisonküche», Felix Häfliger, und Bierbrauer Karl Locher.

B. Die Zutaten: Zartes Entrecôte, dunkles Bier, Kalbsfond und Aceto balsamico. Nicht zu vergessen die Schalotten.

C. Mit einem Hobel oder einem scharfen Messer die Schalotten in nicht zu dünne Ringe schneiden.



D. Die Schalottenringe in einer Schüssel mit Mehl mischen. In einem Sieb überschüssiges Mehl durch Klopfen abschütteln.

E. Die Ringe bei mittlerer Hitze schwimmend in Bratbutter goldbraun ausbacken. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

F. Die Bratbutter durch einen mit Haushaltspapier ausgelegten Trichter giessen und nochmals für Salziges verwenden.





Entrecôte an Biersauce mit gerösteten Schalotten

Für 4 Personen

4 Rindsentrecôtes à ca. 200 g
250 g Schalotten, längliche Sorte
3 EL Mehl
100 g Bratbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Tomatenpüree
1,5 dl dunkles Bier, z. B. Appenzeller
Bier «Schwarzer Kristall»
2,5 dl Kalbsfond
Aceto Balsamico rosso
1 Bund Schnittlauch

1. Fleisch eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Schalotten in 3–4 mm dicke Ringe schneiden. Mit Mehl in einer Schüssel sorgfältig mischen. In einem Sieb überschüssiges Mehl durch leichtes Klopfen abschütteln. Reichlich Bratbutter in einer kleinen Chromstahlpfanne erhitzen, die Schalottenringe portionenweise bei mittlerer Hitze schwimmend goldbraun backen. Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Leicht salzen.
3. Backofen samt Servierplatte auf 80 Grad vorheizen. Fleisch trocken tupfen, in Bratbutter beidseitig scharf anbraten, damit sich eine Kruste bildet. Hitze reduzieren und unter zeitweisem Wenden auf den gewünschten Garpunkt braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen kurz ruhen lassen.
4. Tomatenpüree in derselben Pfanne andünsten. Mit Bier und Fond ablöschen, mindestens auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Balsamico und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Fleisch mit Sauce, Schalottenringen und Schnittlauch anrichten.

Dazu passen Schupfnudeln von Anna's Best.



D



E



F

Mehr Rezepte:
saisonné
www.saison.ch