

Sepp Dähler: «Zweimal täglich massiere ich die Kabier-Rinder»

«Von Bauern, die nur jammern, halte ich nicht viel», sagt Sepp Dähler, Bauer auf der Blindenau in Stein. Seit 1998 produziert er nach einer Methode, die er sich in Japan abgesehen hat, besonders schmackhaftes und zartes Rindfleisch. Dazu werden die Limousin-, Angus- und Charolais-Kälber zusätzlich zu Heu und Getreide mit Biervorlauf, Bierhefe und Malztreber gefüttert. Zudem massiert der Bauer seine 18 Kälber zweimal täglich. Einmal mit Schweizer Rapsöl und einmal mit ei-

nem Biervorlauf-Bierhefe-Gemisch. «Dadurch erhalten wir ein Rindfleisch mit einem grossen Eigengeschmack und von ausgesprochener Zartheit», versichert Sepp Dähler. Die Behandlung gefällt den Tieren. Zur Massagezeit drängen sie sich geradezu um den Bauern. Ausserdem schmeckt ihnen das Biervorlauf-Bierhefe-Gemisch sehr. Da das Futter mehrere Mägen durchläuft, bleiben die Kabier-Rinder trotz alkoholhaltigem Futter absolut nüchtern.

Facts & Figures

Standort: Sepp Dähler, Blindenau 199, 9063 Stein. Telefon 071 367 17 19, Internet: www.kabier.ch.

Hofgrösse: 23,53 Hektaren Land sowie rund 3 Hektaren Wald. Auf 70 Aren wird Gerste oder Weizen für die Brauerei Locher AG in Appenzell angebaut. Daraus wird das Bier «Appenzeller Weizen» gebraut.

Anzahl Tiere: 18 Kabier-Rinder, 16 Milchkühe, 30 Schafe, 12 Edelschweine und Wollsauern.

Kabier: Basierend auf der japanischen Rinderhaltung fürs Kobe-Beef hat Sepp Dähler eine appenzellische Variante der Rindfleischveredelung entwickelt. Er hat sein Verfahren unter dem Markennamen «Kabier» schützen lassen.



Wellness im Stall: Die Rinder geniessen die Massage und die «Massagelotion».



Alkoholhaltiges Futter. Trotz Malztreber und Biervorlauf, der Promillegehalt ist 0,0.



Kabier-Beef. Die spezielle Fütterung und die Massagen machen das Fleisch aromatisch und zart.

gecremt und ernährt. Auch die Fleischstücke auf ihrem Teller durften als Rinder Bier-Wellness geniessen. Dafür sorgt der Landwirt Sepp Dähler (siehe Kasten oben). Er bezieht von der Brauerei Locher AG Biervorlauf, Bierhefe sowie Malztreber. Diese Brauneben-

produkte verfüttert er an die Tiere. Zudem massiert er seine Kabier-Rinder zweimal täglich mit einem Gemisch aus Vorlauf und Hefe. Durch diese Behandlung wird das Fleisch aromatischer. «Ein schöner Nebeneffekt ist: Die Tierhaut wird durch die Bierhefe so

gut gepflegt, dass sie später ein aussergewöhnlich geschmeidiges Leder abgibt», freut sich der Bauer. Die persönliche Pflege der Tiere ist sehr zeitaufwändig. Deshalb hält Sepp Dähler auch nur eine kleine Herde von Kabier-Rindern. «Mir geht es nicht um die Menge, sondern die Qualität», betont der Landwirt. Gleichzeitig fände er es natürlich schon schön, wenn mehr Konsumenten Kabierfleisch geniessen könnten. Deshalb hat er einen weiteren Betrieb gesucht, der nach den von ihm aufgestellten Richtlinien Kabier-Rinder züchten will.

Im Biobauern Stefan Tanner hat Sepp Dähler den passenden Partner gefunden. «Die Philosophie muss stimmen», sagt Sepp Dähler. Und diese ist ganz klar: mit regionalen Produkten (Biernebenprodukten) eine regionale Spezialität (Kabier-Fleisch) herstellen, die in regionalem Umfeld (Hotel Hof Weissbad) vermarktet wird.

riccarda.frei@gastroweb.ch



Das «Hof Weissbad» ist ein beliebter Arbeitsort. Über die Hälfte der 175 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind Einheimische. Entsprechend gross ist die Identifikation mit dem Betrieb.