

Was der Bauer nicht kennt...

Am Wochenende wurde im Hotel «Hof Weissbad» ein Buch zum Thema Kabier-Fleisch präsentiert

WEISSBAD. DR3 brachte er alles andere als Glück. «Radio zum Glück» war der Slogan, welcher dem Sender zu seiner Zeit vor allem Hämme und Sporteinbrachte. Das Programm dazu lieferte zwar mehr oder weniger die angepöbelte Quote des «amtlich bewilligten Störsenders», er selbst war jedoch längst zum unerträglichen Weichspüler verkommen. Das erste Buch über Kabier-Fleisch aus dem Appenzellerland nimmt dieses Thema wieder auf. Mit «Fleisch zum Glück» haben Sepp Dähler und Karl Locher jedoch vor allem ein erfolgreiches Konzept hinter diesen Buchtitel gestellt. Biergeniesser sind insgesamt auch geniessbarer, stellte SimonENZler in seiner Laudatio im Hotel Hof Weissbad sinngemäss fest. Dies trifft wohl generell auf jede Form von Geniessern zu.

Hofaufenthalt ein Genuss

Es beginnt mit der Geschichte des Kabe-Beefs. Das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt kann aber für die Idee des Kabier-Fleisches höchstens als Organisator herhalten. Denn während die Rinder aus Kabe mit einer alkoholhaltigen Mixtur auf Basis von Reiswein eingetrieben werden, geniessen die Dähler-Käbber abwechselnd eine Masssage mit Schweizer Rapsöl und eine mit einem Biervorlauf-Bierhofegemisch. Ausserdem ist für Dähler die Bewegungseinschrän-

kung der Kabe-Rinder zugunsten eines noch zarteren Fleisches ausserst suspekt und ethisch nicht vertretbar. Die Tiere geniessen ihren Aufenthalt auf dem Hof von Sepp Dähler also in Form einer Wellness- und Fitness-Oase, erhalten ausserdem eine ausgewogene Ernährung und sind regelmässige Biertrinker. Beim Menschen würde dieser Lebenswandel trotz allen Glücks in der Allgemeinheit einigermassen Unverständnis hervorrufen, doch bei der Kuh läuft das nicht. Mehrere Bluttests – die Fähne weist offenbar die Käbber als Pegeltrinker aus – haben eindeutig ergeben, dass die Tiere keinen Alkohol im Blut haben. Dies liegt an der mikrobiellen Art der Verdauung von Wiederkäuern, damit hat Alkohol nicht die geringste Chance, seine verheerende Wirkung zu entfalten. Auf der anderen Seite sind die positiven Aspekte des Alkoholkonsums jedoch laut Hersteller und Kunden deutlich spürbar: Kabier-Fleisch scheint tatsächlich von glücklichen Käbbern zu kommen.

Gourmetküche als Kunden
Dies hat natürlich seinen Preis. Sepp Dähler weiss, dass sein Fleisch preiswert ist, was jedoch in diesem Fall alles andere als billig meint. Damit und mit einer erstaunlichen Nachhaltigkeit können Dählers Käbber Trendsetter werden, auf jeden Fall ist der Bauer selbst auf dem Markt für Fleischabnehmer enorm erfolgreich. So erfolgreich, dass er seinen Hof leicht verdoppeln, verdreifachen oder noch viel grösser machen könnte. Zu seinen Kunden zählen Gourmetküche genau so wie einige Prominente, nächstes ist er Gast bei Aeschbacher. Der Erfolg seines Fleisches würde ihn reich machen, aber Sepp Dähler hat anderes im Sinn. Ihm liegt gläubhaft daran, den Tieren eine möglichst gute Pflege und Respekt zukommen zu lassen und seine Kunden mit einer Höchstqualität von Fleisch zu verwöhnen.

Dass die spezifische Pflege auch eine hervorragende Lederqualität möglich macht, überzeugt schliesslich die letzten Skeptiker. Der ökologische Kreislauf des Kabier-Fleisches ist fast vollkommen. Deshalb können bei Sepp Dähler auch nicht weniger als fünf Kilo Fleisch bezogen werden, denn anders als in der gängigen Meinung von Frau und Herr Schweizer, sind bei einem Tier weit mehr als Flet, Hörhocken und Entrecôte geniessbar. Bei der Vernissage des Kabier-Buches welches ausserdem fünfzig äusserst attraktiv bilderte Kochrezepte beinhaltet, konnten sich Interessierte und Freunde von Kabier-Fleisch selbst von der Qualität überzeugen lassen. Ganz im Sinne von Enzlers Schlusspointre: «Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht.»

Christiari Köppl



Sepp Dähler präsentiert mit viel Überzeugungskraft das neueste Werk.

LESERBRIEF

Ein Ja zum Proporz ist ein Ja zur Jugend im Parlament

Sägemehlstaub lag in der Luft

In der 20. Auflage fand am Samstag das Hallenschwingen in Wolfhalden statt

WOLFHALDEN. Die Jugend

nale» nicht nehen und nutzen

AGENDA

HEUTE

ST. GALLEN

- Ostermarkt und Ausstellung, 15.00, Spülgeneck
- Handicap – Medien, Sport, Behinderung, Referentin: Cornelia Renggli, 18.15-19.45, Pädagogische Hochschule, Aula
- Pilgerorte, Führung mit Walter Frei, 18.15, Treff: St. Mangen
- Gehelminis auf Pergament, Führung mit Professor Peter Stroz, 18.30, Stoffsbibliothek
- Brückenangebote von Rheinspringen GmbH, Informationsabend, 19.00, Restaurant Marktplatz
- Wie finde ich zu meinem Idealgewicht?, Referent: Michael Zwissler, 19.00-20.30, Yardo, St. Leonhard Strasse 33
- Schachtraining für Jugendliche, 19.00, Hotel Ekkehard
- Expect, Treff Jugendgruppe, 19.30, Offene Kirche
- Auf der Suche nach Shangri La, Dia-Reportage von Bruno Baumann, 19.30, evangelisches Kirchgemeindehaus St. Mangen
- Spieletabend, 19.30, Café Geschwend
- Posttraumatische Belastungsstörung, Referentin: Dagmar Vejnola, 19.30-21.00, KIntschule im Hauptbahnhof, Historischer Saal
- The tunes, Chorprobe, 19.45, katholisches Pfarzentrum St. Otmar
- Offenes Kristianzen, 20.00-21.30, Ökumenisches Gemeindezentrum Halden

MORGEN

ST. GALLEN

- Sitten in der Stille, 12.00, Offene Kirche
- Kinderkleiderbörse, Annahme: 14.00-16.00, Halden-Kirche
- Der Wildpark Peter und Paul, Vortrag: 14.30, Pflegeheim St. Otmar, Schönauweg 5
- Ostermarkt und Ausstellung, 15.00, Spülgeneck
- Pedalo-Treff, Gesprächsrunde für Mütter, 15.00, Pavillon, Wolfganghof 11