

Luxuskälber: Die Tiere auf Sepp Dählers Hof kriegen nicht nur Bier und ihre täglichen Massagen, sondern haben auch ständig volle Bewegungsfreiheit.



Das beste Rindfleisch der Schweiz

# Wenn der Bauer mit dem Brauer

**Sepp Dähler ist ein experimentierfreudiger Bauer, die Locher AG eine innovative Brauerei. Zusammen produzieren die Appenzeller Pioniere das zarteste Rindfleisch der Schweiz: von Tieren, die mit Bier getränkt und mit Bier täglich massiert werden.**

VON BEAT WÜTHRICH (TEXT),  
FRANCA PEDRAZZETTI (FOTOS)

Die Zunge an meiner linken Hand fühlt sich an wie aufgeweichtes Schmirgelpapier. Auch meine rechte wird auf diese Art liebkost. Zwei Kälbchen beweisen mir damit ihre Zuneigung. Sie leben mit Artgenossen und den etwas älteren Rindern im grossen Laufstall auf dem Hof von Sepp Dähler (32).

Der Mann ist Bauer in Stein AR. Und er hat eine Marktnische entdeckt. Dähler: «Ein Vollbetriebsbauer ist heute nur wettbewerbsfähig, wenn er etwas ganz Spezielles anbietet. Mir ist dies mit unserem hochwertigen Rindfleisch gelungen: In der Aufzucht unserer Tiere spielt Bier eine Hauptrolle.»

**DIE IDEE DAZU ENTSTAND** ein paar Kilometer weiter in Appenzell, genauer: in der Brauerei Locher AG. Der 125-jährige Familienbetrieb wird von den Cousins Raphael (45) und Karl Locher (43) geleitet und gilt als äusserst innovativ. Die Produktionszahlen belegen dies eindeutig. Im Jahre 1991 wurden 12 000 Hektoliter Bier abgefüllt.



**Die Appenzeller Brauerei Locher AG (ganz o.) liefert den Biervorlauf (M.), den Sepp Dähler seinen Tieren zum Saufen gibt und mit dem er sie täglich einmal einmassiert (u.).**

2002 waren es bereits 50 000 Hektoliter. Tendenz steigend.

Karl Locher, Braumeister und Getränketechnologe, berichtet: «Die Aufhebung des Bierkartells vor zwölf Jahren war für uns ein Segen. Während wir bis dahin unser Bier nur gerade im Umkreis von dreizehn Kilometern liefern durften, veränderte sich alles fast schlagartig.» Die erste neue Erfindung war das Vollmondbier (es wird tatsächlich bei Vollmond gebraut). Bis heute sind rund ein Dutzend weitere Spezialitäten dazugekommen, so das einzige in Europa gebraute Holzfass-Bier, das ausschliesslich nach England gelieferte Balik-Bier mit sagenhaften zwölf Alkohol-Volumenprozenten, das erste Bier mit Bio-Knospe, das Hanfblütenbier und das soeben entwickelte Leichtbier Appenzeler Légère (2,4 Prozent). Locher erinnert sich: «Vor wenigen Jahren wollten wir ein Weizenbier entwickeln. Damals gab es in der Schweiz kein Braugetreide; Weizen musste aus Deutschland, Frankreich und Tschechien importiert werden. Wir suchten einen Bauern, der genauso gerne tüfteln

wollte wie wir.» Fündig wurden die Lochers bei Sepp Dähler.

Erstmals in der Schweiz wuchs nun auf einem Hektar Land Brauweizen. Der Ertrag war gut - fünf Tonnen. Im folgenden Jahr gelang ein weiterer Versuch mit Brauereigerste. Dähler belieferte Locher, die Zusammenarbeit begann. Die Lochers setzen sich mit Sepp und seiner Gattin Magdalena Dähler Grunder (32) zusammen. Karl Locher hatte die Vision, in der Schweiz nach japanischem Vorbild «Luxusrinder» zu züchten. Die Kobe-Rinder in Japan werden täglich mit Sake, Reisstroh und Getreide gefüttert sowie mit Reiswein und Öl eingerieben. Ihr Fleisch gilt weltweit als bestes überhaupt.

Bierbrauer und Bauer wollten das Ganze auf schweizerische Verhältnisse übertragen. Malztreber, Biervorlauf, und Bierhefe - «Abfall-

produkte» aus der Brauerei - sollten bestmöglich verwertet werden. Die Dählers holten übers Internet Informationen und besprachen sich mit Fachleuten. Mit der Landwirtschaftsschule in Flawil SG wurde ein Fütterungsplan ausgearbeitet, gesundheitliche Aspekte mit einem Tierarzt abgeklärt. Den Namen Kabier (aus Kalb und Bier) liess Sepp Dähler schützen.

Bauer Dähler verfüttert seinen Limousin-, Angus- und Charolais-Kälbern nicht nur die Biernebenprodukte. Sie erhalten auch Heu, Weizenkleie, eine Getreidemischung und Sojaschrot. «Am liebsten aber sind ihnen die morgendliche und abendliche Massage, einmal mit Rapsöl, einmal mit einem Gemisch aus Biervorlauf und -hefe», erläutert Dähler. «Dank dieser speziellen Ernährung und Haltung wird das Fleisch ausgesprochen zart und bekommt einen

grossartigen Eigengeschmack.» Die Gefahr, dass die Tiere besoffen herumtorkeln, besteht nicht. Sie weisen einen konstanten Promillegehalt von 0,0 auf. Gemäss Untersuchungen des Tierspitals Zürich ist dies möglich, weil Mikroorganismen im Pansen (Magen) den Alkohol abbauen.

**KÄLBER UND RINDER** haben ständig volle Bewegungsfreiheit, sei es im Lauffhof unter freiem Himmel oder auf der Wiese. Ihnen steht ein Liegeraum mit Tiefstreu und ein Fress- und Saufplatz zur Verfügung. Sie können wählen zwischen Wasser und Biervorlauf. Bei meinem Besuch ist der Wasserbehälter voll, der Biertrog fast leer. Dähler muss ihn häufiger auffüllen.

Dank der Massage und des ständigen Kontakts mit Menschen sind die Tiere stressfrei. Die beiden Dähler-Buben Raphael (4) und Nicolas (2) toben mit den Kälbern herum (der wenige Wochen alte Cédric Emanuel ist dafür noch um viele Monate zu jung). Die Spielerei macht den Tieren offensichtlich Spass.

Sind die Rinder einmal rund 400 Kilo schwer, werden sie ins nahe gelegene Regionalschlachthaus transportiert. Dieser kurze Weg erspart den Tieren erneut unnötigen Stress.

Das Fleisch verkauft Familie Dähler an Restaurants und Privatkundschaft, das Kilo zu 59 Franken. «Ich verschicke das Fleisch gerne», meint Sepp Dähler, «aber noch lieber ist mir, wenn die Leute auf den Hof kommen und sich die Tierhaltung kritisch ansehen.»

**ER WILL KEINE MASSENZUCHT**, deshalb müssen die Käufer oft lange warten, bis Kabier erhältlich ist. Einer bekannten Ladenkette mit Delikatessenabteilungen, die das Superfleisch unbedingt ins Sortiment aufnehmen wollte, gab Dähler einen Korb: «Sie wollten nur Kabier-Stücke wie Entrecôte und Filet. Ich aber will die ganzen Tiere verwerten.» Dazu gehört auch das Leder. Dafür wird das Fell sofort nach der Schlachtung mit Salz konserviert und dann in einem kleinen Betrieb in Steffisburg BE gegerbt. Zwei weitere Kleinbetriebe stellen hübsche Ledergürtel und Schlüsselanhänger her.

Karl und Raphael Locher und Familie Dähler sind zufrieden mit ihrer Zusammenarbeit. Sepp Dähler: «Dank dieses Projekts können wir einen Kreislauf schliessen. Wir liefern der Brauerei Getreide zur Bierherstellung, und sie gibt ihre Nebenprodukte zur sinnvollen Verwertung auf unseren Hof zurück.»

infos: [www.kabier.ch](http://www.kabier.ch)

Wo Sie das zarte Rindfleisch geniessen können: Bitte umblättern ▶