

saiso**n**küche

Das Kochmagazin für den guten Geschmack

Filmkönigin

Nadja Schildknecht
über Kino, Familie und
Bratwürste

Ein Bisschen Tee

Zum Dessert gibts
Matcha, Darjeeling & Co.
zum Reinbeissen

Hut auf!

Ob gebacken auf Flammkuchen, gebraten zu Pasta,
paniert wie Schnitzel - Pilze überzeugen immer.



ZU GEWINNEN
Kurzferien im
Bio- und Wellnesshotel
ins
che 3

HIER KANN MAN SICH SATT WANDERN

Das Appenzell ist für Käse, Biberli und Alpen bekannt. Doch wer die Region zu Fuss erkundet, kann auf einen innovativen Bauern treffen, der seine Tiere mit Bier aufzieht und edles Fleisch anbietet, oder auf einen Brau-Pionier, der Whisky brennt.

TEXT: MICHAEL LÜTSCHER | FOTOS: JORMA MÜLLER | REZEPTADAPTION: ANJA STEINER





2



3

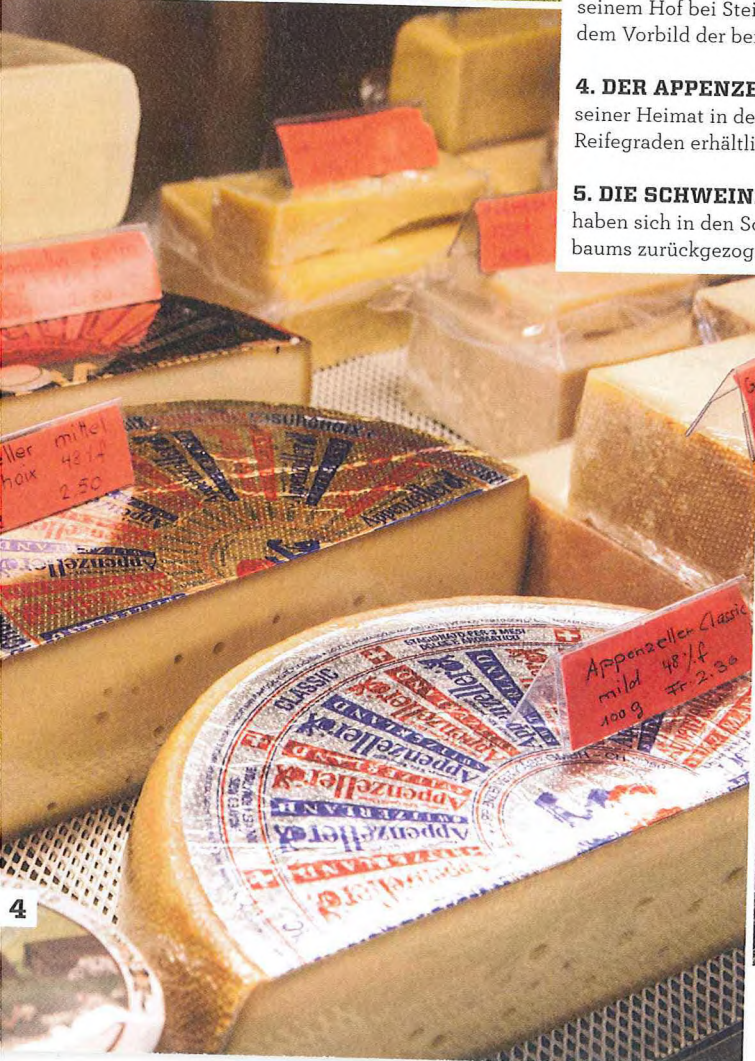
1. DIE RINDER von Sepp Dähler erhalten neben frischem Gras Maltzreber als Zusatzfutter, der beim Bierbrauen anfällt.

2. DIE IDYLLE täuscht nicht. Viele Appenzeller leben noch immer in ländlicher Abgeschiedenheit wie hier bei Stein.

3. DER BAUER Sepp Dähler mästet auf seinem Hof bei Stein die Tiere nach dem Vorbild der berühmten Kobe-Rinder.

4. DER APPENZELER KÄSE ist in seiner Heimat in den unterschiedlichsten Reifegraden erhältlich.

5. DIE SCHWEINE von Sepp Dähler haben sich in den Schatten eines Ahornbaums zurückgezogen.



4



5



DIE MASSAGE mit Bierhefe und Bürste lässt das Fell der Rinder glänzen und das Fleisch besonders zart werden.



DAS FELL der Rinder lässt Dähler zu Schuhen, Handtaschen und Gürteln verarbeiten.



SCHINDELN UND MALEREI, im Hauptort Appenzell gibts nur zwei Steinhäuser.



AUCH DIE SCHWEINE zieht Sepp Dähler mit Malztreber auf. Ihr Fleisch ist ebenfalls sehr begehrt.

Nass ist das Gras an diesem herbstlichen Morgen, Nebelschwaden hängen zwischen den grünen Hügeln des Appenzellerlandes. Wenig später wärmt die Sonne die Luft, trocknet die Wiesen, und die 20 Jungschweine von Bauer Sepp Dähler verziehen sich in den Schatten eines Ahornbaums.

Dähler, klein gewachsen, in hellblauem Bauernhemd und Gummistiefeln, mäset auf seinem Hof in der Nähe von Stein AR («Schtää», wie der Appenzeller sagt) Rinder und Schweine mit Nebenprodukten des Bierbrauens. Die Tiere erhalten Malztreber – eingeweichtes, erhitztes Gerstenmalz – und Bierhefe. Trotz des Alkoholgehalts werden sie nicht betrunken – ihr Magensystem baut den Stoff ab, bevor er ins Blut gelangen kann. Zusätzlich massiert Sepp Dähler seine Rinder nach der Fütterung morgens und abends mit Bierhefe. Das fördert die Durchblutung der Muskeln – und «Bierhefe ist ein Haarpflegemittel», sagt Dähler. Tatsächlich glänzen die Felle seiner 20 schwarzen, braunen und beigen Cha-

rolais-, Limousin-, Angus- und Wagyu-Rinder im Sonnenlicht.

Die Methode der Bierfütterung und Massage hat sich Dähler von der japanischen Kobe-Rinder-Zucht abgeschaut. Kobe-Fleisch ist das teuerste der Welt. Es ist gleichmässig von Fettadern durchzogen, also saftig und zart. Dies trifft auch auf Dählers Kabier-Fleisch (der Begriff stammt von den Worten Kalb und Bier) zu, das beliebt ist bei Schweizer Spitzengastronomen wie Robert Speth von der «Chesery» in Gstaad BE oder Beat Caduff in Zürich. Treber und Bierhefe für die Fütterung kauft Dähler in der Brauerei Locher im nahen Appenzell. Umgekehrt liefert er der Brauerei Weizen für ihr Bier. «Wir wollen den Kreislauf in der Region schliessen», sagt Locher. Die Vorarbeit für den Weizenanbau leisten Sepp Dählers Schweine, indem sie den Boden umpflügen.

«Möglichst alles vom Tier verwerten», lautet Dählers Credo. Edelstücke wie Filet und Entrecôte verkauft er nur zusammen mit profaneren Teilen wie

Brust sowie Federstück, aus denen man Sied- oder Hackfleisch macht. Und die Hörner und Felle der Rinder lässt er verarbeiten – zu Möbeln, Taschen oder einem WC-Rollenhalter, wie in seinem neuen Besucherraum zu sehen ist. Auf Anmeldung können Gruppen den Hof besichtigen.

AN DER SITTER SPAZIEREN

Wer wissen will, wie Kabier-Fleisch schmeckt, geht von Dählers Hof in circa zwei Stunden ins Hotel Hof Weissbad bei Appenzell. Das Lokal war vor 15 Jahren Dählers erster Abnehmer. Heute stehen Entrecôte und Hohlrücken auf der Karte. Sie werden mit Bratkartoffeln und Gemüse serviert. Ihr Geschmack erinnert an den von Sauerbraten.

Nach dem Essen lohnt sich ein Streifzug durch den üppigen Kräutergarten des Kurhotels. Über 60 Arten finden sich hier, in erster Linie Kräuter wie Ringelblume oder Arnica, die eine heilende Wirkung haben sollen. Aber auch Grün für die Küche wie Salbei, Thai-Schnittlauch oder Safran.



«HOF WEISSBAD»
war der erste Abnehmer des Kabier-Fleisches.



IM GARTEN DES
Kurhotels wachsen
heilende Kräuter und
auch Küchengrün.



KABIER-FLEISCH
wird im «Hof Weissbad» mit Bratkartoffeln serviert.

Nach dem Mahl macht man am besten einen Verdauungsspaziergang. Die Sitter entlang geht es gemächlich in einer Stunde nach Appenzell. Im Städtchen mit seiner pittoresken Hauptgasse findet man Käseläden mit Appenzeller in allen Variationen. Zum Beispiel bei Chäs Sutter den «Spezial», der in Sulz gelagert wurde und fast keine Rinde hat. In den Konditoreien gibts die typischen Biberli und in der Brauerei Appenzeller Bier. In einem kleinen Museum erfahren Besucher alles über die Produktion des Gerstensafts.

AUSGEZEICHNETER WHISKY

Bier wird hier seit Hunderten von Jahren gebraut. Seit 1886 gehört der Betrieb der Familie Locher, die ihn in der fünften Generation führt. 15 Jahre jung ist das neuste Geschäftsfeld: das Brennen von Whisky. Im «Whisky-Stöbli» im ersten Stock erklärt Co-Firmenchef Karl Locher die Regeln der Herstellung. Eigentlich seien sie identisch mit denen des Bierbrauens. Zumindest ganz am Anfang. Doch: Statt den Sud zu lagern,

wird er gebrannt. Dieser «Jungwhisky» wird gelagert – mindestens drei Jahre, oft viel länger. In Schottland füllt man den Whisky in alte Sherryfässer. Locher verwendet alte Bierfässer. Nachdem in der Schweiz das Verbot, Getreide zu brennen, 1999 aufgehoben wurde, produzierte er erstmals Whisky. Er lagerte den Brand in ausgedienten Holzfässern, in denen einst das Bier in die Beizen transportiert wurde. 2002 brachte er seinen ersten «Säntis Malt» auf den Markt. Seither sind seine Whiskys mehrfach ausgezeichnet worden. Die Edition «Dreifaltigkeit» etwa erklärte der schottische Whisky-Publizist Jim Murray zum «European Whisky of 2010».

Was während der Lagerung mit dem Whisky passiert, zeigt eine Flaschenreihe, die im Stöbli steht. Der frische Brand ist farblos; mit jedem Jahr im Fass wird er dunkler. In Lochers Kellerräumen stehen Eichenfässer, 70 bis 140 Jahre alt, aus der Schweiz, aus Deutschland, Tschechien und Russland. Um ihren Inhalt zu kosten, öffnet er ab und zu eines der Fässer und zieht mit einem

schmalen Kupferbecher eine Probe heraus. Jede schmeckt anders. Bei manchen ist das Bier, das einst im Fass lagerte, deutlich zu riechen.

Ein Teil der Whiskyproduktion kommt nach Jahren im Bierfass noch für ein oder zwei Jahre in ein Sherry- oder in ein Portfass. Eine Palette von vier verschiedenen Whiskys, welche die Namen von Erhebungen im Alpstein tragen, bilden das Grundsortiment des Säntis Malt; diverse Sonderabfüllungen in Kleinauflagen runden es ab.

Über den Geschmack des Whiskys entscheiden auch das Quellwasser von der Gätteralp im Alpstein und der Stoff, der zum Trocknen des Gerstenmalzes angezündet wird. Ist es Holz von Obstbäumen, resultiert ein süsser, milder Charakter. Wird das Malz über einem Torffeuer geröstet, ergibt sich der herbe, rauchige Dreifaltigkeits-Whisky.

Der Torf stammt aus dem Gontenmoos, eine Stunde Fussmarsch von Appenzell entfernt. Gewerbsmässig abgebaut wird er seit 40 Jahren nicht mehr. Ein kleines Museum, in einem nachgebauten Schopf



DER WHISKYBRENNER
Karl Locher produziert seit 15 Jahren in seiner Brauerei heimisches Hochprozentiges.



Aus dem «Hohen Kasten»

Rindsbraten

HAUPTGERICHT FÜR 8 PERSONEN

300 g Suppengemüse, z. B. Lauch, Knollensellerie, Karotten
1,3 kg Rindsschulter
1 TL getrockneter Majoran
1,4 l Bier, z. B. Appenzeller Lager
2 EL HOLL-Rapsöl
Salz, Pfeffer
2 EL Tomatenpüree
6 dl Weisswein
2,5 dl Kalbsfond

1. 3-4 Tage im Voraus Gemüse in grobe Stücke schneiden. Mit Fleisch und Majoran in eine tiefe Schüssel geben. $\frac{2}{3}$ des Biers dazugießen, sodass das Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bis zur Zubereitung im Kühlschrank marinieren. Dabei 1-2 Mal wenden.

2. Am Zubereitungstag Öl in Bräter geben. Backofen samt Bräter auf 200 °C vorheizen. Fleisch aus dem Bier heben, abtropfen lassen. Bier absieben, Gemüse beiseitestellen. Bier aufkochen, Schaum abschöpfen.

3. Fleisch salzen und pfeffern. Im Bräter im Öl in der Ofenmitte ca. 5 Minuten anbraten. Temperatur auf 160 °C reduzieren. Gemüse und Tomatenpüree zum Fleisch geben, kurz mitbraten. Wein, Fond, Marinade und restliches Bier dazugießen. Braten im Ofen zugedeckt ca. 90 Minuten schmoren lassen. Ab und zu mit Sauce übergießen.

4. Braten aus der Sauce heben, warm halten. Sauce absieben, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht sämig einkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Braten tranchieren. Mit Sauce umgiessen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
 + 3-4 Tage marinieren
 + ca. 90 Minuten schmoren lassen
Pro Person ca. 37 g Eiweiss, 12 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/380 kcal



IM «KASTEN» von Pächter Urs Brülisauer gibts Rindsbraten, der in Bier mariniert wurde.

informiert über den einstigen Abbau. Kurt Rusch, pensionierter Landwirt, sticht ein paar Ziegel «Toobe», wie er sagt, aus dem feuchten Boden. Das Ausstellungsgut soll schön und frisch sein; wie kurz gebackene Brownies sehen sie aus. Die getrockneten, zerbröselnden Ziegel bekommt dann die Brauerei Locher für ihren Whisky.

Im Appenzell ist eben vieles miteinander verhandelt. Die Distanzen sind kurz. Und dies obwohl die Bauernhöfe mit ihren dichten Fensterreihen und gelben Scheunen lose über die Landschaft verstreut sind.

Kurz ist auch der Weg von der Hochebene des Gontenmooses in die schroffen Felsen des Alpsteins. Von Brülisau in den sanft gewellten Hügeln hinter Appenzell geht es per Luftseilbahn in ein paar Minuten auf den Hohen Kasten, einen eckigen Felsblock. Man kann den Weg aber auch zu Fuss auf einem zweieinhalbstündigen, schweisstreibenden Marsch zurücklegen, vorbei an der Bergbeiz Ruhesitz, wo man sich auf der Terrasse bei einer Stärkung erholt. Wer

Heiss hunger verspürt, bestellt die Spezialität des Hauses: «Chäässchoope», Käse zerbröseln, mit Brot und Zwiebeln in der Pfanne gebraten.

SÜDWURST MIT CHÄÄSHÖRNLI

Sättigung gibts aber auch oben auf dem «Kasten», wie der Berg hier genannt wird. «Sönd willkommen» steht an der Wand, und auf der Karte findet man währschaft Appenzellerisches wie Südwurst mit Chääshörnli, Zwiebelschweize und Apfelmus. Die Wurst wird wie eine Weisswurst vor dem Verzehr geschält, zu den Hörnli gibts reichlich rezenten Appenzeller Käse.

Als Alternative lockt zarter Rindsbraten, der vier Tage in Bier mariniert wurde. «Das gute Bier brachte den Küchenchef auf diese Idee», erklärt Pächter Urs Brülisauer. Seit drei Jahren stehe das Gericht auf der Karte, erfreue sich wachsender Beliebtheit. Und während das Drehrestaurant das Panorama der Berg- und Talwelt des Appenzellerlands präsentiert, ist es schwer zu entscheiden, was besser ist: der Braten oder der Blick.

**GRÜNE HÜGEL**

bieten ideale Voraussetzungen für Wanderungen im Appenzell.

**DER TORFABBAU**

hat Tradition. Die Ziegel werden zum Mälzen von Gerste verwendet.

**EINE SEILBAHN**

bringt Besucher auf den Hohen Kasten. Man kommt auch zu Fuss auf den Berg.

APPENZELL BESTE ADRESSEN

Kabier

Magdalena und Sepp Dähler, Blindenau, Stein AR, www.kabier.ch

Die Dählers massieren ihre Rinder und Kälber zweimal täglich und füttern sie wie auch die Schweine mit Malztreber. Der Hof kann nach Anmeldung besucht werden.

Metzgerei Wetter

Hirschengasse 4, Appenzell, Hauptstrasse, Gonten, www.spezialitaeten-metzg.ch
Spezialitäten sind Buure-Rippli und Konserven mit Kutteln. Das Fleisch stammt von Tieren aus der Region.

Chäs Sutter

Marktgasse 8, Appenzell, www.chaes-sutter.ch
Das Traditionsgeschäft verkauft Appenzeller Delikatessen wie den Spezial, einen einjährigen, vollfetten Käse.

Bäckerei Böhli

Verschiedene Standorte, z. B. im Hotel Appenzell, Landsgemeindeplatz, Appenzell, www.boehli-appenzell.ch
Hier gibt es Beerewegge sowie Biberfladen und andere traditionelle Süßigkeiten.

Drehrestaurant Hoher Kasten

Hoher Kasten, Brülisau, www.hoherkasten.ch
Während man die währschafte Kost genießt, dreht man sich durchs Alpenpanorama - 360 Grad in 60 Minuten.

Hof Weissbad

Im Park 1, Weissbad, www.hofweissbad.ch
Unter der Leitung von Käthi Fässler kocht die Küchenbrigade Einheimisches und Exotisches auf hohem Niveau. Oft gibt es auch Kabier-Fleisch.

Ruhsitz

Brülisau, www.ruhsitz.ch
Im Berggasthaus isst man Rustikales wie Chääschoope.

Brauerei Locher

Brauereiplatz 1, Appenzell, www.appenzellerbier.ch
Das Besucherzentrum demonstriert, wie und woraus Bier gebraut und Whisky gebrannt wird. Im Laden gibts die verschiedensten Produkte zu kaufen.

Toobeschopf

Im Gontenmoos, zwischen Gonten und Gontenbad gelegen. Jederzeit geöffnet. Das Holzhäuschen ist ein nachgebauter Toobeschopf, wie sie früher zum Trocknen des gestochenen Torfs erstellt wurden. Es beherbergt das Torfmuseum.

