

Duft von frisch gemähtem Heu, leises Muhen und Kaugeräusche. Ein Dutzend schwarzer, brauner und gescheckter Rinder stehen auf einer Weide hinter dem Stall des Bauernhofes, eingebettet in grüne Hügel und dichte Wälder. Im Hintergrund das Alsteinmassiv, die Spitzen sind mit Schnee bedeckt. Ein kleiner, athletisch wirkender Mann steht zwischen den Rindern in schlammverkrusteten Gummistiefeln, Eimer und Bürste in der Hand. Der Appenzeller Kleinbauer Sepp Dähler hat sich auf die Produktion von Fleisch im Hochpreissegment ausgerichtet. Er verwöhnt seine Rinder nach japanischem Vorbild mit einer Bierfütterung und Biermassagen. In der kleinen Gemeinde Stein im Appenzellerland, wo er mit seiner Frau und vier Söhnen lebt, bewirtschaftet er den Hof Blindenau. Auf seinen zwölf Hektaren Land sind neben den 30 Rindern 20 Schafe, vier Ziegen, einige Hennen und zwei Katzen zu Hause.

Auf die Idee hat Sepp Dähler der Inhaber der Brauerei Locher in Appenzell, Karl Locher, gebracht, für den er seit 1996 auf seinem Hof Brauweizen anbaut. Dieser kostete auf einer Reise in Australien Kobe-Beef aus Japan. Wieder zurück in der Schweiz schlug er Dähler vor, die Idee auch im Appenzellerland umzusetzen und so den Nährstoffkreislauf mit der Brauerei zu schließen. „Wir haben uns dann etwas zum Thema Kobe-Beef eingelesen, aber schnell gemerkt: Wir haben eine andere Vorstellung von der Tierhaltung und der Verwertung. Wir haben uns daraufhin aber entschlossen, dass wir die Bierfütterung und die Biermassage übernehmen“, erklärt der 48-Jährige. Die Haltung und Verwertung haben sie nach ihrer eigenen Vorstellung angepasst. „Deshalb haben wir auch gesagt, wir wollen einen neuen Namen.“ Darauf ist der Ausdruck „Kabier“ entstanden, zusammengesetzt aus den Wörtern „Kalb“ und „Bier“.

Die Futterbasis bilden Biertreber, Biervorlauf und Bierhefe. Drei Biernebenprodukte, die Dähler von der Brauerei Locher bezieht. Diese Produkte sind aber nicht nur ein Genuss für die Tiere, sondern auch gut für ihre Ge-

Biermassagen für die Rinder

Edles Fleisch aus Appenzell. Japanische Methoden für Schweizer Kühe.

sundheit, denn sie enthalten zahlreiche Proteine, Vitamine und Mineralstoffe. „Wichtig dabei ist, dass wir den Rindern keine Lebensmittel geben. Also nicht Bier, das der Mensch trinken könnte. Sondern es geht darum, Nebenprodukte, die bei der Bierherstellung anfallen, zu verwerten.“ Ergänzt wird die Nahrung der Rinder durch Heu, Malzspelzen und eine Getreidemischung, die Dähler selbst mahlt. Wasser steht den Rindern zur Verfügung. Obwohl die Futterration leicht alkoholhaltig ist, finden sich im Blut keine Spuren davon. „Laut dem Tierspital Zürich ist dies möglich, da Mikroorganismen im Pansen, also dem Magen, den Alkohol abbauen.“

Außerdem erhalten die Kabierrinder morgens und abends eine Massage mit der Handbürste, abwechselungsweise mit einem Gemisch aus Biervorlauf oder Bierhefe sowie Schweizer Rapsöl. „Es ist in diesem Sinne nicht eine Massage, wie man sie als Mensch kennt. Es ist eher ein Striegeln des Rindes, wie man es auch bei Pferden macht.“ Für einen Massagedurchgang bei allen Rindern benötigt er jeweils eine Stunde. Wie die Massage erledigt der 48-Jährige auch die meisten anderen Arbeiten auf dem Hof selbst. Oft unterstützt ihn dabei sein Vater. „Manchmal müs-

sen aber auch die Buben mithelfen“, erwähnt er schmunzelnd.

Die Massage trägt einerseits zum Wohlbefinden der Tiere bei. Andererseits unterstützt sie die Fellpflege und schützt vor Parasiten. Durch den direkten Kontakt werden die Rinder zudem zutraulich. Das hilft, wenn die Tiere nach 17 bis 24 Monaten zur Schlachtung gebracht werden: „Sie sind dort viel weniger nervös.“ Die Schlachtung ist wichtig für eine gute Fleischqualität. Deshalb arbeitet Sepp Dähler eng mit einem kleinen, regionalen Schlachthaus zusammen, das drei Kilometer entfernt im benachbarten Unterschlatt liegt. „Für mich ist es wichtig zu wissen, dass das Tier nicht weit transportiert werden muss.“ Den Transport führt Dähler durch. So kann er auch den genauen Zeitpunkt der Schlachtung bestimmen. „Das Tier kommt in den Schlachthof und ist gleich an der Reihe. Es hat keine Wartezeit.“

„Ein Teil der Qualität liegt aber auch in den Händen des Konsumenten.“ Denn erst mit der richtigen Zubereitung wird die Qualität zum Genuss. „Die Leute, die Kabierrindfleisch kaufen, nehmen sich Zeit zum Kochen und Essen.“ Seine Kunden findet Dähler unter anderem auf Spezialitäten-Messen in der ganzen Schweiz. „Meine Kundschaft befindet sich

eher in den städtischen Gebieten.“ Deshalb nimmt er lieber einmal eine längere Reise auf sich, um an ausgewählten Messen zu präsentieren, als an Gewerbmessen in der Umgebung aufzutreten. „Auf Gourmet-Messen, auf denen solche Spezialitäten präsent sind, sind auch eher die Leute, die so etwas suchen und bei denen auch der Preis keine große Rolle spielt.“ Privatpersonen machen den Großteil seiner Kundschaft aus, 30 bis 35 Prozent des Fleisches gehen an mehr als ein Dutzend Gourmet-Restaurants in der ganzen Schweiz, darunter zählen neben dem Hotel „Hof Weissbad“ in Appenzell auch das Restaurant „Zum Tell“ in Basel und die „Auberge d'Hermance“ in Genf.

Dabei hat kein Gastronom Dählers Kabierrindfleisch durchgehend auf der Karte. Denn es ist nicht möglich, das Kabierrindfleisch in Massen zu produzieren. Dies hat zur Folge, dass nicht ständig Fleisch auf Abruf bereitsteht, sondern nur dann, wenn wieder ein Rind schlachtreif ist. „Es ist aber auch für den Gastronom interessant, so bleibt es etwas Spezielles.“

Aus Respekt den Tieren gegenüber ist ein essentieller Teil des Konzepts die konsequente Verwertung des ganzen Rindes. Dähler setzt auf die Vermarktung von Mischpaketen, die in ihrer Zusammensetzung dem Tierkörper entsprechen: Filet, Entrecôte, Hüfte, „Hohrücken“, „Plätzli à la minute“, Braten, Siedfleisch, Haxen, Geschnetzeltes, Ragout und Hackfleisch sind in den Paketen enthalten – so wie sie das Rind hergibt. „Es gibt viele Leute, die sagen, sie wollen nur das beste Fleisch vom Tier. Doch Rinder bestehen nicht nur aus Filet, Hüfte und Entrecôte.“ Aus den Hörnern werden Hornlampen und Schmuckstücke hergestellt, aus dem Fett Seifen und Salben. Verwertet werden das hochwertige Fell und Leder. Diese werden rein pflanzlich gerbergt und an Kunsthandwerker zur Verarbeitung weitergegeben. Dabei entstehen Felltaschen und Appenzeller Gürtel mit traditionellem „Chüeli-Motiv“ oder eine moderne Ausführung.

Léonie Cauderay, Kantonsschule Trogen

Exotik des Essens

Alles wird genutzt: Kabierrindfleisch aus Appenzell.

Dank Food-Blogs entdecken junge Leute das Kochen.

Zwei Münchener über ihr Projekt „Grüne Grille“.

Knusprige Grillen

Zwei Münchner bieten holländische Heimchen an

In unserer westlichen Gesellschaft hat man gewisse Vorbehalte, Insekten zu sich zu nehmen – man ekelt sich vielleicht sogar vor ihnen, obwohl sie in den meisten Kulturen dieser Welt fester Bestandteil der Nahrung sind. Die beiden Münchner Josef Hirte, hauptberuflich Physiker, und Mathias Rasch, Lehrer an einer Realschule für Körperbehinderte, essen sie nicht nur, sie bereiten sie auch selbst zu und verkaufen sie.

Ihr Unternehmen starteten sie vor vier Jahren. Angefangen hatte die ganze Insektenidee jedoch schon lange vor der Gründung, als die beiden Nachbarn einen Artikel der „Food and Agriculture Organisation“ lasen, in dem es hieß, dass die Produktion von Insekten viel nachhaltiger sei als die von Fleisch. Drei Jahre verbrachten sie mit der Planung des Unternehmens, bis dann „irgendwann der Styroporschrank im Keller stand“, angesprochen von Josef Hirte, der nicht lange fackelte und laut Mathias Rasch „ein Macher ist“. Im Styroporschrank, so war der Plan, sollten die Insekten heranwachsen. Dabei war es ihnen vor allem wichtig, dass sie etwas Sinnvolles tun würden, sie „hätten sich nicht vorstellen können, etwas zu machen, was nur Geld abwirft“. Da lagen die Insekten mit ihren ökologischen Vorteilen natürlich nahe. „Als die erste Grille schlüpfte, war die Freude natürlich groß.“ Doch bald mussten die beiden feststellen, dass sie sehr viel mehr Platz brauchten, als ihnen in ihrem Keller zur Verfügung stand, um genug Insekten zu züchten.

Also beschlossen sie, nachdem sie viele Insektenfarmen auf der ganzen Welt ausprobiert und auf Reisen besucht hatten, ihre Insekten aus Holland zu beziehen. „Gerade die aus Holland schmecken am besten, weil sie vegetarisch ernährt werden“, meint Hirte, der ein buntes Käppi trägt. „Klar, wenn man Grillen mit Fischmehl füttert, dann schmecken sie auch nach Fisch, und das ist dann natürlich nicht mehr so lecker.“

Wenn die schon fertig getrockneten Heimchen dann in München ankommen, mieten die beiden eine Gastronomieküche in der Nähe und rösten und würzen die Grillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen, natürlich alles per Hand. Vertrieben wird nur eine Grillenart, die hier heimisch ist: Heimchen.

Unter die Leute werden die Produkte der beiden vor allem über ihren Online-Shop „Wicked Cricket“ gebracht. Außerdem verkaufen sie an Agenturen oder Cateringfirmen. Aber auch in einigen Läden sind die Grillen zu haben. Lecker schmecken die Grillen anscheinend vor allem als „Topping“ für Suppen, Salate oder Süßkartoffeln. Die Probierschachtel enthält angenehm nussig schmeckende Insekten, die man sich als crunchigen Salatzusatz vorstellen kann. In größeren Mengen erhält man die Insekten dann hübsch verpackt in kleinen Plastikbehältern. Auch per Versand werden sie so zugestellt.

Wirklich satt wird man von diesen gewürzten Heimchen zwar nicht, doch Insekten seien „definitiv ein Essen für die Zukunft“. Vor allem weil die Produktion viel ressourcenschonender ist als die von Fleisch und man die vom Körper benötigten, tierischen Nährstoffe durch die Aufnahme von Insekten abdecken kann. Trotz dieser Vorteile sind Insekten noch eine Delikatesse in Deutschland, die recht teuer angeboten wird – eine Sieben-Gramm-Schachtel kostet 4,90 Euro. „Doch das Ziel ist natürlich schon, dass man sie irgendwann billiger als Fleisch bekommt.“ Hier in der EU sind die Grillen noch in der Probephase, da sie erst seit kurzem konsumiert werden, und gelten deswegen als sogenanntes „Novel Food“.

Zurzeit planen Hirte und Rasch mit dem „Projekt Grüne Grille“ den Bau einer eigenen biologischen Grillen-Farm. Dann gäbe es auch genügend Nachschub für die beiden selbst genauso wie für Freunde und Bekannte, von denen viele die Insekten ebenfalls gerne essen – vor allem wenn sie gerade frisch und knusprig aus der Fritteuse kommen.

Flavia Ritz, Kantonsschule Zürcher Oberland Wetzikon

Silja Schabert, Asam-Gymnasium, München

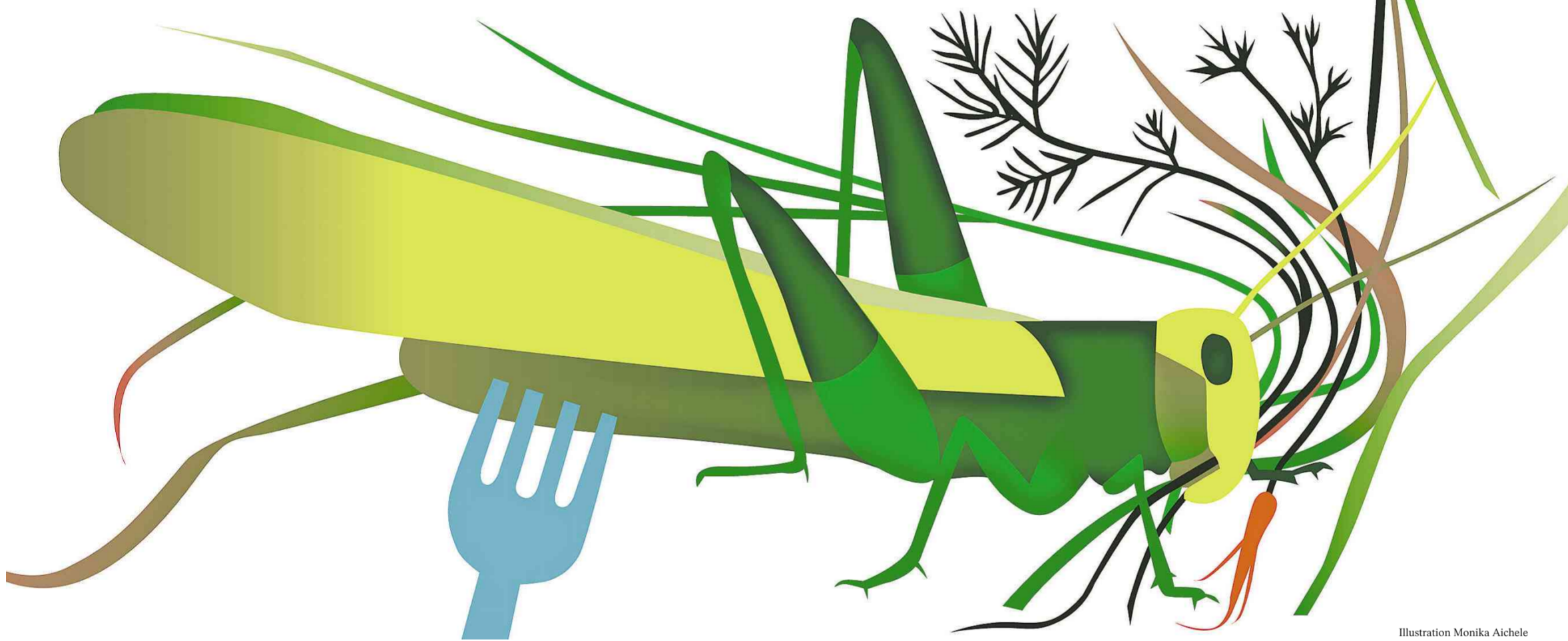


Illustration Monika Aichele

Großer Auftritt für Omas Gerichte

Nicht nur für Ina Speck ist klar: Food-Blogger ist ein Beruf. Mal einen Topf Bolognese kochen, das reicht nicht

The Salty Marshmallow“ in den Vereinigten Staaten, „Mon Petit Four“ aus Frankreich und „Salystortenwelt“: Jeder Food-Blog hat seine Eigenheiten. So können auf dem einen riesige Motivtorten betrachtet werden, die wie eine Eule oder ein Baumstrunk aussehen, und auf anderen Blogs Bilder von herzhaftem Blumenkohl-Auflauf oder Spinat-Artischocken-Dip. Eine begabte Food-Bloggerin ist Ina Speck aus Kiel. Auf ihrer Instagram-Seite sind ein paar wenige Bilder von ihr selbst zu sehen, wobei sie beispielsweise im blauen Jeanskleid in der Küche steht.

Hauptsächlich aber können ästhetisch hergerichtete Essensbilder betrachtet werden. Eine blau-weiße Serviette, darauf frisch gebackene Silberbrötchen, Schokoladenmousse im Halloween-Style, ein Kirschkuchen garniert mit roter Konfitüre oder Pfirsich-Maracuja-Likör präsentiert im Einmachglas. All dies passend angerichtet auf Platten, Schüsseln oder essbaren Accessoires. Die Bloggerin schreibt via Mail, unter anderem dass sie mit Vorliebe Gerichte ihrer Oma kocht. Speck nennt ihren Account auf Instagram „inaisst“. Der zierlichen Frau wurde vor vier Jahren der Food Blog Award für das beste „Food Picture“ verliehen.

Die studierte Architektin, die ihren Instagram-Account 2015 gegründet hat, arbeitet freiberuflich als Stylistin und Food-Fotografin. Diesen Tätigkeiten kann Speck von zu Hause aus nachgehen und sich mit ihrem Blog selbst verwirklichen. Zudem passt die Arbeit von Speck bestens zu ihrem Leben, das sie alle sechs Monate zwischen Deutschland und Ottawa wechselt. Die 31-Jährige betreibt neben dem sozialen Medium Instagram eben auch einen Food-Blog im Internet, mit dem sie ihr Leben finanzieren kann.

„Meine Website ist die Basis meiner Arbeit. Hier veröffentliche ich die Bilder und Rezepte zuerst, die ich dann in sozialen Medien wie zum Beispiel Instagram einspeise“, sagt die reiselustige Frau mit ihren strahlend blauen Augen.

Klar ist für Speck aber, dass Food-Bloggen ein Beruf ist. „Food-Bloggen bedeutet nicht nur, dass man in der Küche steht und einfach mal einen Topf Bolognese kocht. Hinter den Kulissen bedarf es der Akquise, des kreativen Feelings und natürlich auch einer Buchhaltung – wie in vielen anderen Berufen auch.“ Für ihre Website wendet die Bloggerin mit den

auffallenden, voluminösen roten Haaren für einen Beitrag fünf bis sechs Stunden auf. Der Instagram-Beitrag ist dann nur ein Teaser für ihre Seite im Netz. Deshalb sind auch Unterschiede beim Zielpublikum der beiden Seiten.

Während ihre Website *inaisst.de* mehrheitlich von etwas älteren Personen oder Kochinteressierten besucht wird, sind ihre Instagram-Absolventen eher an den visuellen Reizen ihrer Beiträge interessiert, stellt die Kaffeeliebhaberin lächelnd fest. Zudem sind vor allem junge Menschen auf Instagram aktiv. Gerade wegen dieser Verschiedenheiten der Kon-

sumenten pflegen viele Food-Blogger sowohl eine Website wie auch einen Instagram-Account.

Ob Bücher in unserem Zeitalter veraltet sind, ist ein immer wieder aufkommendes Thema. Diese Frage kann auch bei Koch- und Backbüchern stellen. „Ich sehe Food-Blogs als eine schöne Ergänzung, aber ein gedrucktes Buch wird es meiner Meinung nach weiterhin geben“, sagt Ina Speck. Auf einem Blog ein Rezept nachzuschauen ist praktisch, besonders wenn man gerade kein Kochbuch zur Hand hat. Andere genießen jedoch den Umgang mit einem richtigen

Buch, weil sich darin vortrefflich schmökern lässt. In Buchhandlungen finden sich auch Back- und Kochbücher erfolgreicher Food-Blogger. Die knapp 6300 Abonnenten schwere Food-Bloggerin lässt sich für ihre neuen Posts auf ihrem Food-Blog unter anderem ebenfalls beim Stöbern durch Kochbücher inspirieren. „Ich denke, das Thema Kochen und Backen ist in den letzten Jahren ein Trend geworden, der durch die sozialen Medien natürlich auch an ein junges Publikum herangetragen wurde“, bemerkt die lebensfrohe Bolognese-Liebhaberin, die privat halbjährlich in Ottawa lebt. Diese Blogs zeigen, wie einfach es ist, sich selbst etwas Leckeres und Gesundes zu kochen. Fertigpizza oder Lieferservice seien also nicht nötig.

Natürlich spielt auch das Geld eine Rolle. Dies verschafft dem Food-Blog im Vergleich zum Kochbuch gerade bei jüngeren Leuten einen Vorteil. Ein weiterer Faktor, der das Kochinteresse des jungen Publikums steigert, sind die vielen Trends, die es in der Essenswelt gibt. Ob es sich dabei um Gerichte aus der Lieblingsfernsehserie, den berühmten Bubble Tea aus Asien oder Cronuts, die ihren Ursprung in New York fanden, handelt, Rezepte auf Food-Blogs findet man zu allem. Hinzu kommt, dass immer mehr Teenager Wert auf gesundes Essen und Gerichte ohne Fleisch legen. Auch dafür werden immer wieder neue Entdeckungen gemacht, wie beispielsweise die gehypten Chia-Samen, Quinoa oder die Fleisch ersetzende Jackfrucht. Food-Blogs lassen solche Trends auf der ganzen Welt aufkommen, die neuen Rezepte verbreiten sich rasch. Die junge Generation hat das Kochen und Backen dank Food-Blogs für sich entdeckt.

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung:
IZOP-Institut zur Objektivierung
von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen

Ansprechpartner:
Norbert Delhey

An dem Projekt
„Jugend schreibt“ nehmen teil:
Aachen, Couven-Gymnasium, Kaiser-Karls-Gymnasium • Gymnasium St. Leonhard, Inda-Gymnasium • Aschaffenburg, Friedrich-Dessauer-Gymnasium Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium • Bad Bergzabern Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum • Bad Ems, Goethe-Gymnasium • Bad Kreuznach, Lina-Hilger-Gymnasium • Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium • Bamberg, Franz-Ludwig-Gymnasium • Barsinghausen, Hannah-Arendt-Gymnasium • Berlin, Droste-Hülshoff-Gymnasium, Eckener-Gymnasium • Bielefeld, Brackweder Gymnasium • Bilbao (Spanien) Deutsche Schule Bil-

bao • Böblingen, Lise-Meitner-Gymnasium • Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium • Bruchsal, Justus-Knecht-Gymnasium • Buxtehude, IGS Buxtehude • Cottbus, Pücklergymnasium • Dresden, Vitzthum-Gymnasium • Dürmersheim, Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium • Erlenbach Hermann-Staudinger-Gymnasium • Essen, Goetheschule (Städt. Gymnasium) • Frankfurt am Main, Bege-mann Schule, Helene-Lange-Gymnasium, Helmholtzschule, Otto-Hahn-Schule • Freiburg, Max-Weber-Schule (Wirtschaftsgym.), Wentzinger-Gymnasium • Freigericht, Kopernikuschule • Friedrichshafen, Claude-Dormier-Schule • Fürstenwalde, Katholische Schule Bernhardinum • Fürth, Helene-Lange-Gymnasium • Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Geisenheim, Internatsschule Schloss Hansenberg • Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium • Gießen, Landgraf-Ludwigs-Gymnasium • Göttingen, Max-Planck-Gymnasium • Großkrotzenburg, Franziskanergymnasium Kreuzburg • Hamburg, Ebert-Gymnasium, Marion-Dönhoff-Gymnasium, Oberstufe Langenhorn • Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium • Ixelles (Belgien), Europäisches Schule III Brüssel • Kaarst, Georg-Büchner-Gymnasium • Kaiserslautern, H-Heine-Gymn. (Sportgymnasium), Staatl. Gymnasium am Rittersberg • Karlsruhe, Tulla-Realschule • Kempfen, Allgäu-Gymnasium • Kenzingen, Gymnasium

Kenzingen • Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium • Koprivnica (Kroatien) Gymnasium „Fran Galovic“ • Langenfeld, Konrad-Adenauer-Gymnasium • Leutkirch im Allgäu, Hans-Multscher-Gymnasium • Lichtenstein, Gymnasium „Prof. Dr. Max Schneider“ • Linz am Rhein, Martinus-Gymnasium • Mayen, Megina-Gymnasium • München, Asam-Gymnasium, Willi-Graf-Gymnasium • Münster, St. Ursula-Gymnasium • Neumünster, Immanuel-Kant-Schule • Nürnberg, Johannes-Scharrer-Gymnasium • Ogulin (Kroatien), Gymnasium Bernardina Frankopana • Ptuj (Slowenien), Gymnasiums Ptuj • Rodewisch, Johann-Heinrich-Pestalozzi-Gymnasium • Rosenheim, Staatl. Karolinen-Gymnasium • Rostock, CJD Christophoruschule • Saarbrücken, Ludwigsgymnasium • Schorn-dorf, Johann-Philipp-Palm-Schule • Schwane-weide, Waldschule • Sindelfingen, Stiftsgymnasium Sindelfingen • Sofia, Galabov-Gymnasium • Stuttgart, Evang. Heidehof-Gymnasium • Uetikon am See (Schweiz), Kantonsschule Uetikon am See • Weinheim, Johann-Philipp-Reis-Schule • Wetzikon (Schweiz), Kantonsschule Zürcher Oberland • Wiesbaden, Friedrich-List-Schule • Wilhelmshaven, Neues Gymnasium • Wolfhagen, Wilhelm-Filchner-Schule Würzburg, St.-Ursula-Gymnasium • Zagreb (Kroatien), Ill Gimnazija Zagreb • Zürich, Kantonsschule Zürich Nord