

Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Exkursion am 25.6.2025 nach Stein/AR: Schweizer Edelkrebse und Kabier-Rinder

Nach einer angenehmen Eurobus-Fahrt durchs Grüne, allen Autobahnstaus ausweichend, schätzen die Mitglieder der Heimatkunde die Kaffeepause im Garten des Schützenhaus Winterthur am idyllischen Seerosenweiher.

Wenn der Grossvater eine Kiesgrube kauft, den Kies total abbaut und eine Quelle die ausgebeutete Kiesgrube füllt ergibt sich ein Biotop. Die Grundwasserquelle vor dem Haus liefert 110 Liter Mineralwasser pro Minute. Ein Bächlein bringt zusätzlich Frischwasser. Der Enkel



Klaus Signer setzte 400 Schweizer Edelkrebse aus und einige Zander und Bachforellen und Futterfische. Wir erfahren in einem kurzen Rundgang und beim Aperitif, kredenzt im Schatten, dass die Krebse und Fische schweizweit begehrt sind. Das



sechs Hektaren grosse Auenland mit Weihern, Wiesen und Sumpfgebieten ist eine Naturoase, bietet Tieren, Pflanzen und Pilzen ein Biotop und steht zum Teil unter Naturschutz.

Drei Minuten über die grüne Wiese, vorbei an der 350 Jahre alten Linde spazieren wir zum Nachbarn Sepp Bähler. Dieser findige Appenzeller Agronom liefert seine Gerste an die Brauerei Locher, diese schickt die Maische und einen Teil Bier zurück. Die 30 Rinder verschiedener Rassen werden uns im offenen, sauberen Stall vorgeführt. Herr Bähler füttert alles, was vom Bierbrauen zurückkommt. Alkohol wird im Labmagen abgebaut. Die Tiere werden mit Biermaische gestriegelt und sind sehr zutraulichen. Es ist offensichtlich, dass sie sich sehr wohl fühlen und den Kontakt mit dem Bauern suchen. Ihre Felle glänzen! Für eine Umwelt-verträglichere Verdauung schlecken die Rinder zusätzlich Kohlepulver auf.



Wir sitzen gemütlich auf Festbänken im luftigen, offenen Stall und erfahren, dass die Tiere stressfrei auf dem Hof geschlachtet und ‚Nose to Tail‘ verarbeitet werden. Spitzenköche der ganzen Schweiz und von Lichtenstein bis Genf bestellen das so umsichtig und mit viel Sinn für das Tierwohl gewachsene Fleisch! Zum Teil unter Bäumen auf grüner Wiese, oder im wohnlichen, neuen Stöbli im ersten Stock über den Kühlräumen, ist festlich gedeckt und wir lassen uns vom ausgezeichneten Mittagessen und Dessert überraschen und verwöhnen. Wer hat je so zartes Fleisch genossen!

Bei bester Stimmung lassen wir uns nach Brülisau, der Talstation zum Hohen Kasten, bringen. Die Flora auf 1796m überrascht. Alle Bergblumen und Orchideen sind beschriftet. Vom Panoramarestaurant aus kann man den Flugkunststücken der Bergdohlen zusehen.

Lotti Heller

