



## beef.ch -News Herbst 2022



(Foto: Ursula Freund)

### Zum Abschluss eines tollen beef.ch-Jahres

Die beef.ch-Saison neigt sich dem Ende zu. Der Erlebnisweg in Meierskappel ist noch bis Ende Oktober geöffnet, der Erlebnisweg in Montoz macht bereits Winterpause. Am 29. Oktober gibt es zum krönenden Abschluss des Jahres noch eine beef.ch auf dem Plantahof in Landquart. Das ist deine letzte Chance, dir das Bilderbüchlein «Lea und Ben – Ausflug auf die Alp» noch dieses Jahr an einem Stand von Mutterkuh Schweiz zu sichern. In der Rubrik «Beefgeflüster» erfährst du, wie unsere Illustratorin Angela Oberhänsli-Manser arbeitet und in der Rubrik Herumgekalbere kannst du erraten, welche Kuhrassen Angela auf der Alp versteckt hat. Was dich neben dem liebevoll illustrierten Büchlein sonst noch auf dem Plantahof erwartet, verraten wir dir in der Rubrik «rundum die beef.ch».

In den restlichen Rubriken geht es um die Rinderzunge. Weisst du, wie lang diese ist? Und hast du schon mal davon probiert? Wir verraten ein Rezept zur Zubereitung. In der Rubrik «Wiedergekaut» befassen wir uns mit unserer Beziehung zur (Rinder-)Zunge und im Beefwissen erfährst du noch einige Fakten zu diesem Organ. Vielleicht kommst du auf den Geschmack?

Viel Spass beim Lesen sowie Probieren und alles Gute für den Rest des Jahres!

## Rundum die beef.ch am Plantahoftag am 29. Oktober 2022

### Bunte Herbstfarben und ganz besondere Tropfen

Den Rahmen für unsere beef.ch Ende Oktober bildet der traditionelle Plantahoftag in Landquart. Der jährlich stattfindende Event am Bildungs- und Beratungszentrum «Plantahof» verspricht ein Entdeckungsprogramm für die ganze Familie mit Einblicken in den Obstgarten, das Bienenhaus, den Stall sowie zahlreiche Kinderattraktionen wie Strohballenspringen, Pferdereiten und Traktorenparcours. Die beef.ch erweitert dieses Angebot mit der Ausstellung anerkannter Mutterkuhrassen, informativen (Rassen-)Präsentationen direkt auf den Weiden und einem ansprechenden Gastronomieangebot im Mutterkuh Schweiz Begegnungszelt.



*Tiere der Rasse Limousin sind auf dem Plantahof immer zu Hause. An der beef.ch im Rahmen des Plantahoftages werden noch viele weitere Mutterkuhrassen zu sehen sein. (Foto: zVg)*

Im Herbst lohnt es sich jeweils ganz besonders, etwas mehr Zeit für den Ausflug in die Bündner Herrschaft einzuplanen. Das Gebiet rund um Maienfeld ist für seine hervorragenden Weine bekannt und bietet verschiedene Wanderrouten durch die verfärbten Reben – für Weinfreunde natürlich mit Degustationsmöglichkeiten. Der gesamte Weinwanderweg erstreckt sich über 30 Kilometer und führt von Chur bis nach Fläsch oder umgekehrt. Wer etwas weniger Zeit im Gepäck hat, kann auch eine kürzere Teilstrecke entdecken zum Beispiel von Maienfeld nach Jenins mit einem Stop im Heididorf. Maienfeld selbst ist ebenfalls einen Besuch wert: Die alten Gassen und von Rosen bewachsenen Fassaden, mit den umliegenden Bergen im Hintergrund, ziehen die Besucher schnell in ihren Bann. Ein besonderes Highlight für jeden Wein-Fan und Geniesser bietet der «Alte Torkel»: Auf der traumhaften Terrasse die letzten warmen Sonnenstrahlen geniessen und einen ganz besonderen Tropfen degustieren – wie kann man das Wochenende schöner ausklingen lassen?



Am Weinwanderweg lädt beispielsweise das Restaurant «Alter Torkel» in Jenins zum Weingenuss ein. (Foto: Chur - Die Alpenstadt)

---

## Beefgeflüster mit Angela Oberhänsli-Manser, Illustratorin

«Als Kind war ich mehr im Stall als im Haus anzutreffen»



Vor kurzem ist das zweite Kinderbüchlein aus der Reihe «Lea und Ben» erschienen. Die Geschichten werden von der Künstlerin und fünffachen Mutter Angela Oberhänsli-Manser aus Mosnang bebildert. Sie steht uns an dieser Stelle Rede und Antwort.

Welchen Bezug hast du zur Landwirtschaft, zu Kühen?

Die Landwirtschaft ist mir vertraut und liegt mir sehr am Herzen. Als Zweitälteste von acht Kindern bin ich im Wattwiler Steintal aufgewachsen. Auf dem Hof wohnten auch unsere Grosseltern väterlicherseits. Mein Grossvater hatte acht Milchkühe. Als Kind war ich mehr im Stall als im Haus anzutreffen. Zudem führten meine Grosseltern während vielen Jahren das Ausflugsrestaurant Chrüzegg. Dazu gehört auch eine Rinder- und Milchviehalp. Als ich in der fünften Klasse war, übernahmen meine Eltern das Restaurant und die Alp. Fortan wohnten wir als Familie während des Sommers auf

der Chrüzegg. Als Kinder wurden wir von den Eltern in den Kindergarten bzw. die Schule gefahren, später bewältigten wir die Strecke mit dem Mofa. Meine Kindheit spielte sich also mitten in der Natur und der Landwirtschaft ab.

*Wie bist du zum Zeichnen gekommen? Wurde dir dieses Talent in die Wiege gelegt?*

So wie es aussieht, wurde mir das Talent tatsächlich in die Wiege gelegt. Meine Mutter malte früher ebenfalls, meist Bauernmalerei, und mein Vater verzierte Weissküfereiartikel mit Schnitzen. Heute stellen sie im Winter Produkte aus Ton her. Ich habe schon als Kind sehr gerne gezeichnet. Offiziell gelernt habe ich es allerdings nicht. Meine Technik entwickelte ich selbst. Als Jugendliche war es mein grösster Traum, Figuren für einen Animationsfilm zu zeichnen. Ich war fasziniert von «Die Schöne und das Biest» und «König der Löwen». Aber für die Ausbildung als Animationszeichnerin hätte ich ins Ausland gehen müssen. Dazu war ich nicht bereit. Zu sehr hing und hänge ich an meiner Familie. Und im Moment ist es eh kein Thema. In der Oberstufe hatte ich einen Lehrer, der von meinem Zeichentalent begeistert war. Damals habe ich dann angefangen für Mitschülerinnen und -schüler oder Vereine Logos oder Bilder zu zeichnen. Natürlich gratis und franko. Als der Aufwand immer grösser wurde, habe ich dafür auch mal etwas verlangt.

*Wie ging es bei dir nach der Schule weiter?*

Während meiner Lehre als Coiffeuse habe ich weiterhin gezeichnet, aber damals stand die Ausbildung im Zentrum. Nach der Lehre arbeitete ich auf der Chrüzegg bei meinen Eltern, wo ich einzelne Bilder ausstellen konnte bzw. kann. Bis anhin hatte ich aber noch nie eine richtige Ausstellung. Zuhause habe ich zwar ein Atelier und einen Ausstellungsraum, aber aktuell habe ich zu wenig Bilder für eine Ausstellung, weil ich einfach nicht so oft zum Malen komme. Wenn ich mal etwas male, ist es meist schnell verkauft. Aber sobald die Kinder etwas grösser sind und ich mehr Zeit zum Malen habe, werde ich sicher einmal eine Ausstellung machen.

*Was gefällt dir am Auftrag von Mutterkuh Schweiz?*

Mich hat die Anfrage von Mutterkuh Schweiz sehr gefreut. Vereint er doch Vieles, was mir wichtig ist. Erstens liegen mir – wie bereits erwähnt – die Landwirtschaft und damit verbunden die Kühe am Herzen. Zweitens zeichne ich fürs Leben gerne Kinderbüchlein und drittens war es mein erster Kuh-Cartoon-Auftrag. Auch das zweite Büchlein, das frisch gedruckt ist, hat Spass gemacht. Im Moment kommt es mir zugute, dass ich die Kinderbüchlein am Computer zeichnen kann. So kann ich mein Werk jederzeit abspeichern und zu einem späteren Zeitpunkt weiterfahren. Das ist beispielsweise bei einem Ölgemälde nicht möglich. Wollen die Kleinen etwas von mir, kann ich nicht alles liegen und stehen lassen.



*Angela Oberhänsli-Manser nimmt letzte Korrekturen am zweiten Kinderbüchlein «Lea und Ben – Ausflug auf die Alp» vor. (Foto: Franziska Schawalder)*

*Welches ist dein persönliches Lieblingsbild?*

Ein eigentliches Lieblingsbild habe ich nicht. Ich liebe die Abwechslung und gehe gerne mit der Zeit, sei es bei den Techniken, Stilen und Aufträgen. So male ich seit kurzem mit Gouache Farben. Gouache ist ein wasserlösliches Farbmittel aus gröber vermahlenden Pigmenten unter Zusatz von Kreide und wirkt ähnlich wie Wasserfarben. Ich habe mir auch schon überlegt, die Kindergeschichten mit Gouache zu malen.

*Du bist eine sehr engagierte Familienfrau. Wie schaffst du es Familie und Beruf unter einen Hut zu bringen?*

Aktuell kommt das Zeichnen etwas zu kurz. Mein ältester Sohn ist zwar bereits 17 Jahre alt, aber mit den vier kleinen Kindern – alle zwischen zwei und sieben Jahre alt – bleibt mir oft wenig Zeit für mich selbst, geschweige denn fürs Zeichnen und Malen. Am ehesten noch, wenn alle im Bett sind. Mein Mann Damian unterstützt mich, wo er nur kann, aber als Geschäftsführer eines Baugeschäfts ist auch er sehr eingespannt. Er ist nicht nur ein toller Vater und Ehemann, er hat auch ein gutes Auge für Kunst und liefert mir immer wieder prima Ideen oder Verbesserungsvorschläge. Zusammen haben wir das Kinderbüchlein «Chranzli's Adventskranz» geschrieben und bebildert.

*Hast du dein Talent weitervererbt?*

Vielleicht – wer weiss. Meine beiden Töchter Natalie und Alina zeichnen sehr gerne und Natalies Zeichnungen sind wirklich schon sehr gut. Der siebenjährige Damian hat ein ausgezeichnetes räumliches Vorstellungsvermögen. So schaut er sich einen Traktor oder ein Flugzeug an und baut es mit Lego – ohne Vorlage – einfach so nach. Dieses Talent hat er aber wohl eher von seinem Vater. Die beiden haben sogar mal zusammen mit Lego einen Maschinenprototyp erstellt, der aktuell auch wirklich aufgrund dieser Vorlage nachgebaut wird.

*Welche weiteren Engagements hast du?*

Seit fünf Jahren zeichne ich regelmässig für die Elgger/Aadorfer Zeitung Witz-Cartoons und zwischenzeitlich hatte ich auch schon für andere Zeitungen Aufträge. Nebst dem Kinderbüchlein für Mutterkuh Schweiz habe ich auch schon eines für die Raiffeisenbank Regio Unteres Toggenburg & Neckertal gezeichnet und wie bereits erwähnt das Adventsbüchlein. Dann habe ich einige Witzbücher herausgegeben. Aber auch Flipcharts für Anlässe oder Titelbilder für Hochzeitsbücher gehören zu meinen Aufträgen. Vor kurzem kam auch eine Schulklasse aus dem Nachbardorf vorbei. Ich habe den Kindern gezeigt, wie man mit ein paar wenigen Strichen eine Comicfigur zeichnen kann. An Aufträgen mangelt es mir nicht, vielmehr an der zur Verfügung stehenden Zeit. Aber ich geniesse diese Familienzeit ganz bewusst. Es werden wieder andere Zeiten kommen. Vielleicht schaffe ich es dann, nicht nur eine eigene Ausstellung auf die Beine zu stellen, sondern mir meinen grössten Wunsch zu erfüllen: Einen Animationsfilm mit meinen Figuren. Langweilig wird es mir bestimmt nicht.

*Liebe Angela – das glaube ich dir aufs Wort! Vielen Dank für das Interview und alles Gute für dich – als Familienfrau und Künstlerin.*



Dieses wunderschöne Kuhgemälde hat die Mosnanger Künstlerin mit Acryl-Farben gemalt. (Foto: zVg)



(Foto: Daria Schnyder)

Angela Oberhänsli-Manser (37) ist als zweitälteste von acht Geschwistern auf der Chrüzegg und im Wattwiler Steintal aufgewachsen. Heute lebt die Künstlerin mit ihrem Mann Damian (37) und den fünf Kindern Julian (17), Damian (7), Natalie (6), Alina (4) und Marc (2) in Mosnang. Im Auftrag von Mutterkuh Schweiz hat sie die beiden Kinderbüchlein «Lea und Ben – Ein Kalb kommt zur Welt» und «Lea und Ben – Ausflug auf die Alp» bebildert.

## Wiedergekaut

### Rinderzunge

Samuel Herzog\* Wir zögern beim Biss in die Rinderzunge, weil wir in demselben Moment spüren, dass auch unser eigenes Sprechen aus Fleisch entsteht und also sterblich ist.



*Wir schmecken etwas, das selbst geschmeckt hat, das auch uns hätte schmecken können. (Foto: Nadine Strub)*

Die Zunge ist ein Metaphern-Bomber, der über unserer Sprache kreist und uns immer wieder Gleichnisse in die Sätze schießt. Es gibt kein anderes Organ, nicht einmal das Herz, das uns in einem ähnlichen Ausmass Bilder beschert – wer auch nur die aufzählen möchte, die ihm auf der Zunge brennen, dem hängt sie bald einmal aus dem Hals.

Dass wir uns – jenseits aller Metaphern – in die eigene Zunge beißen, kommt dann und wann vor. Eigentlich erstaunlich, dass es nicht öfter geschieht – schiebt sich das Organ doch andauernd zwischen unsere Zähne, als wolle es uns ein Stück voraus sein. Dazu passt auch, dass die Zunge manchmal vorschnellt, um Dinge zu sagen, die wir nicht sagen wollen – als hätte sie ihren eigenen Willen und Verstand. Also klemmen wir sie zwischen unseren Zähnen fest, was sich anfühlt, als kauten wir auf unserer Sprache herum. Dass Zunge und Sprache eins sein müssen, lehrt nicht nur das lateinische «lingua», man erfährt es auch beim Küssen, das ja nichts anderes ist als ein Gespräch ohne Worte.

Das Küssen wäre auch eine Gelegenheit, einem anderen Wesen in die Zunge zu beißen – was aber seltsamerweise so gut wie nie geschieht. Wenn wir in fremde Zungen beißen, dann sind es meist die von totem Rindvieh oder Lamm. Wenn diese Zunge in feinen Scheiben oder in Gelee vorliegt, dann bewegt sie in unserem Gemüt kaum mehr als ein Schinken. Ganz anders fühlt es sich an, wenn wir uns mit dem Küchenmesser an einer ganzen Rindszunge zu schaffen machen – oder uns etwa ein Stück von der feinbuckeligen Spitze in den Mund schieben. Fast erwarten wir, dass wir den Schnitt in der eigenen Zunge spüren – und staunen, dass wir den zart gekochten Muskel so schmerzfrei kauen können. Wir schmecken etwas, das selbst geschmeckt hat, das auch uns hätte schmecken können. Kein anderes Fleisch führt uns so nahe an das Gefühl heran, wir ässen ein Stück von uns selber.

Das hat auch damit zu tun, dass dem Schneiden und Essen von Zunge stets etwas Unerhörtes anhaftet – als sei da etwas zum Schweigen gebracht, als sei ein Wort unvernommen verhallt. Wir zögern beim Biss in die Rindszunge weil wir in demselben Moment spüren, dass auch unser eigenes Sprechen aus Fleisch entsteht und also sterblich ist. Die Sterblichkeit unseres Körpers ist das eine – der Biss in das zartfeuchte Fleisch einer Rindszunge aber beweist uns die Sterblichkeit unserer Sprache.

*\*Dieser Text von Samuel Herzog erschien am 16.03.2014 im Feuilleton der NZZ*

## Beefwissen

### Wissenswertes zur Rinderzunge



*Unglaublich lang scheint die Zunge dieser Kuh. Wieso sie sie raushängen lässt, hat sie uns leider nicht verraten. (Foto: Mathias Gerber)*

Die Zunge einer Kuh ist lang, nämlich bis zu 30 Zentimeter! Kein Wunder ist es für eine Kuh ein Leichtes, sich mit ihrer Zunge sogar die Nase zu putzen. Doch die raue Zunge wird auch sonst zur Körper- und Fellpflege verwendet. Die Mutterkuh leckt ihr neu geborenes Kalb, um seinen Kreislauf anzuregen. Kühe und Rinder lecken sich gegenseitig, als Fellpflege und gleichzeitig auch als Freundschaftsbekundung.



*Eine Kuh leckt ihr Kalb mit der Zunge an Stellen, wo es mit der eigenen Zunge nicht hinkommt. Ein Liebesdienst. (Foto: zVg)*

Die Zunge ist ein mit einer Schleimhaut überzogener kräftiger, äusserst beweglicher Muskel, der mit zahlreichen Sinnesorganen ausgestattet ist. Die Tiere tasten damit oder benutzen sie, um Grasbüschel abzureissen. Sie legen ihre raue Zunge um ein Grasbüschel und reissen es dann mit einem Kopfschwung ab. Wie wir schmecken auch die Rinder

mit ihrer Zunge. Und natürlich spielt das Organ beim Muhen eine Rolle, so wie es bei uns zum Sprechen äusserst wichtig ist.



*Als Kuh braucht man kein Taschentuch, die lange Zunge tut es auch. (Foto: zVg)*

Als Nahrungsmittel verwendet man das magere Muskelfleisch der Zunge ohne Schleimhaut, Speicheldrüsen und Kehledeckel. Eine ganze Rinderzunge wiegt bis zu 1,5 Kilogramm. In Mitteleuropa kommt Zunge heute eher selten als Ganzes auf den Teller, sondern wird zu einem grossen Teil zu Wurst verarbeitet. Früher galt sie als Delikatesse. Wer sich im Sinne der «from nose to tail»<sup>1</sup>-Bewegung an einer Zunge versuchen möchte, muss sie meist im Hofladen oder beim Metzger vorbestellen. Ein Rezept zur Zubereitung findet sich in diesem Newsletter oder aber auch im Tiptopf.

Quellen: [www.die-fruchtbare-kuh.ch](http://www.die-fruchtbare-kuh.ch), [www.hoio.ch](http://www.hoio.ch)

*1 «from nose to tail» oder auf Deutsch «Von der Nase bis zum Schwanz» bezeichnet eine Bewegung, die beim Kochen Wert darauf legt, wieder das ganze Tier zu verkochen und nicht nur ausgewählte Edelstücke zu verwenden. Früher war dies selbstverständlich.*

---

## Lust auf beef?

### Zunge vom Natura-Beef mit einer Gemüsevinaigrette

Vielleicht denken Sie jetzt: «Igitt, ich esse doch nicht etwas, das schon einmal jemand im Mund gehabt hat.» Lassen Sie sich überraschen! Zunge vom Natura-Beef ist eine Delikatesse.



#### Zutaten für 4 Personen

- 1 Zunge
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Zwiebel
- 2 l Bouillon

#### Für die Vinaigrette

- 30 g Rüebli
- 30 g Lauch
- 30 g Knollensellerie
- 30 g Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 dl Sonnenblumenöl
- ½ dl Essig
- Salz und Pfeffer

(Foto: ninamattli.ch)

#### Zubereitung

Zunge mit der mit Nelken und dem Lorbeerblatt besteckten Zwiebel in der Bouillon 2 ½ bis 3 Stunden weichkochen. Die Zunge ist gar, wenn sich die Haut leicht abziehen lässt.

Für die Vinaigrette Rüebli, Lauch, Sellerie und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch fein hacken, ein paar Halme für die Garnitur beiseitelegen.

Öl und Essig begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Die Zunge in dünne Scheiben oder in Würfel schneiden. Zusammen mit der Vinaigrette auf den Tellern anrichten.

Lauwarm oder kalt mit Toastbrot servieren.

Quelle Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im [Webshop von Mutterkuh Schweiz](#)

## Herumgekalbere

### Wo hat sich Kalb Bonnie versteckt? Und mit welchen Kuhrassen teilt es die Alp?

Unsere Illustratorin Angela Oberhänsli-Manser hat im Kinderbuch «Lea und Ben – Ausflug auf die Alp» viele verschiedene Kuhrassen versteckt. Entdeckst du sie und kennst du sie? Hier die Rückseite des Buches. Findest du das Kalb Bonnie? In der Herde gibt es Tiere der folgenden Rassen: Angus, Braunvieh, Limousin, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen und Simmental. Kannst du sie richtig zuordnen?

<https://puzzle.org/de/label-this/play?p=-N6heWyvsJWz-j1z-Tuf>



Die neue Geschichte von Lea, Ben und Bonnie bekommst du an der beef.ch am Plantahof, auf dem Erlebnisweg oder im Webshop von Mutterkuh Schweiz. Vielleicht findest du das Büchlein auch im Hofladen beim Bauern, wo ihr euer Fleisch kauft?