

# Suppenhuhn – ade?

Während die hartgekochten und bunt gefärbten Eier zu Ostern Hochsaison haben, droht den «Lieferantinnen» ein ungewisses Schicksal. Schon bald könnte der Verkauf von Suppenhühnern der Vergangenheit angehören, da offenbar die Nachfrage nach den alten Legehennen durch die Konsumenten sehr rückläufig ist.

Ein Suppenhuhn ist ein hochwertiges Lebensmittel. Warum wird klar, wenn man die Haltungsbedingungen, die in der Schweiz für Legehennen bestehen mit denjenigen des Auslandes vergleicht. Seit zehn Jahren ist in der Schweiz die Käfighaltung verboten und die Anzahl der Tiere pro Betrieb begrenzt. In der EU soll die Käfighaltung erst ab 2012 für alle Länder verboten werden. Zudem sind die Tierhaltungs-

betriebe in der EU wesentlich grösser. In der Wintersaison finden sich bei den Gesundheitsempfehlungen verschiedener Zeitungen und Zeitschriften regelmässig den Hinweis auf die Bedeutung einer Hühnerbrühe – meist mit Rezept! Betont wird jeweils, dass die Hühnerbrühe «frisch» hergestellt werden muss, um diesen Nutzen zu haben.

Selbstverständlich ist auch ohne Erkältung und ohne Grippe eine Hühnersuppe ein «geniales» Gericht – man muss dazu nicht einmal über grosse Kochkenntnisse verfügen! Der Zeitaufwand ist trotz langer Kochzeit gering und man hat mit relativ wenig Geld mehrere Mahlzeiten hergestellt. Ist das Gemüse nämlich gerüstet und köchelt mit dem Huhn zusammen in einem grossen Topf, kann man sich getrost anderen Tätigkei-

ten widmen. Das Resultat ist eine hervorragende Hühnersuppe mit Gemüse. Als nächster Arbeitsschritt wird dann das Suppenhuhn zerlegt und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden – als Hühnerfrikassee, als Geschnitzeltes oder im Sommer als feiner Salat. Und je grösser der Topf ist, der zur Verfügung steht, umso länger dauert die Freude an der Brühe – der Rest lässt sich nämlich in kleinen Portionen einfrieren und nach Bedarf für Saucen verwenden. Und falls Sie es ausprobieren möchten und das Rezept fehlt, senden wir Ihnen eines zu – aber warten Sie damit nicht solange, bis kein Suppenhuhn mehr erhältlich ist. Konsumenten-Vereinigung Nordwestschweiz, Postfach, 4418 Reigoldswil, Tel. 061 281 93 00, Internet: [www.konsumenten.ch](http://www.konsumenten.ch)