

Suppenhühnern neuen Schwung verleihen

Suppenhühner landen heute kaum mehr auf dem Teller. Zu Unrecht, findet Wirt Louis Bischofberger. Er möchte sie wieder salonfähig machen.

Louis Bischofberger konnte es nicht fassen. «Ich habe von meinem Lieferanten oft Suppenhühner verlangt. Meist bekam ich zur Antwort: Führen wir nicht, weil diese heute nicht mehr gefragt seien.» Der Wirt des Gasthofs Kreuz im solothurnischen Egerkingen begann zu recherchieren und fand schnell heraus, dass die Althennen, die nicht mehr zur Eierproduktion geeignet sind, heutzutage nicht mehr im Suppentopf enden, sondern wie Abfall entsorgt werden. Schrecklich, unanständig und respektlos sei das. Sind wir «Weicheier», fragte sich Bischofberger deshalb. Denn was als Althenne bezeichnet wird, ist in Wahrheit kaum mehr als ein Jahr alt. Für ihn ist klar: Suppenhühner sind aufgrund ihres qualitativ guten Fleisches eine Delikatesse. Doch dies würden heute nur mehr die wenigsten Leute wissen. Deshalb gelte es, die Vorzüge der Suppenhühner zu vermitteln. Bischofberger liess seinen Worten Taten folgen und widmete einer seiner regelmässig durchgeführten kulinarischen Sonderwochen dem Suppenhuhn. Bis an Ostern gibt im Rahmen des «Rendez-vous culinaire» Geflügelfleisch in allen Variationen, zur Vorspeise etwa als Geflügelcrème mit Mandeln und Pouletkroketten oder Pouletsalpikon, als Hauptgang

in Form eines Eintopfs oder als geschmorte Suppenhuhnschenkel.

Suppenhuhn vom Hof

Inzwischen weiss Bischofberger auch, wo er garantiert zu seinen Suppenhühnern kommt: Bei Karin und Erich Frederiks, Eierproduzenten aus dem baselandschaftlichen Bennwil. Die Fahrt vom Gasthaus Kreuz zum Hof Herrenmatt dauert rund 15 Minuten und führt zuletzt steil bergauf. Oben angekommen, hat man einen herrlichen Ausblick auf die 600-Seelegemeinde, den Tafeljura und den Schwarzwald. Als erstes fallen die unzähligen weissen Hühner auf, die die frühlingshaften Temperaturen geniessend, in der Kirschbaumanlage weiden. Daran anschliessend befinden sich die beiden Ställe, wo die Frederiks rund 12'000 Hühner halten. Derzeit fallen mehr als 11'000 Eier täglich an. Auf einem Förderband transportiert, werden sie sortiert, mit dem Legedatum versehen und in Schachteln zu 30 Stück abgepackt. Verkauft werden sie schliesslich in der Migros als Freilandeier.

Sind die Hühner etwas mehr als ein Jahr alt, legen sie weniger Eier, zudem werden die Schalen immer dünner. Damit nimmt die Wahrscheinlichkeit zu, dass sie schneller kaputt gehen. Kurzum: Solche Eier können nicht mehr in den Handel geliefert werden, die

Suppenhühner zu Fertiggerichten verarbeiten

Als Eierlieferanten sind Hühner gefragt, weniger aber als Fleischlieferanten: Von den 1,7 Millionen Hennen, die jährlich in der Schweiz ausrangiert werden, weil deren Legeleistung nach knapp einem Lebensjahr abnimmt und die Schalen dünner und zerbrechlicher werden, können nur knapp 20 Prozent geschlachtet und als Suppenhuhn vermarktet werden. Der grosse Rest wurde getötet und als Fleischabfall entsorgt, weil keine Nachfrage bestand. Grund dafür sind gewandelte Koch- und Essgewohnheiten. «Wer ist heute noch bereit, ein Suppenhuhn zwei bis drei Stunden zu kochen», sagt Jean Ulmann, Präsident von Gallo Suisse, dem Verband der Eierproduzenten. Als die Schlachthöfe von Coop und Migros ankündeten, ab 2010 aus Kostengründen keine Althennen mehr zu schlachten, mussten die Eierproduzenten selbst einen Weg der Verwertung finden. Dazu gründeten sie den Verein Gallo Circle. Für dessen Präsident, Willi Neuhauser, war von Anfang klar, dass das Ziel darin bestehen muss, wieder mehr Althennen zu verwerten. Die Suche nach neuen Absatzmöglichkeiten war erfolgreich: «Im letzten Jahr konnten wir rund die Hälfte aller Althennen zu Lebensmitteln verarbeiten», freut sich Neuhauser. Wird das Suppenhuhn also wieder salonfähig? Neuhauser winkt ab: «Die geänderten Essgewohnheiten zu ändern ist wohl schwierig.» Die grosse Chance liege in der Verarbeitung, etwa zu Charcuterie-Artikeln wie Wurst oder dann, dem Zeitgeist entsprechend, zu Convenience-Produkten.

Hühner werden deshalb geschlachtet. Früher habe er für seine Althennen noch Geld bekommen, mit der Zeit gab es aber immer weniger, erklärt Frederiks. Als die Migros und Coop schliesslich aufgehört hätten, Althennen zu schlachten, wurde deren Verwertung zu einer kostspieligen Angelegenheit. Frederiks entschied sich deshalb, einen anderen Weg einzuschlagen. Seit 2009 lässt er einen Teil seiner Hennen nun von einem Metzger schlachten und verkauft deren Fleisch direkt ab Hof. Rund zehn Produkte hat er im

Sortiment – vom Hamburger über Bratwürste und Hackbraten bis hin zum ganzen Suppenhuhn. Dass Frederiks einen Teil seiner Tiere nun als Lebensmittel verwerten kann, ist für ihn auch aus ethischer Sicht wichtig: «Ich bin nicht einverstanden, die Althennen wie Abfall zu entsorgen.» Bislang konnte er 300 Hennen an Wirt Louis Bischofberger liefern, bis Ende Ostern sollen es 1'000 sein.

■ *lid, Michael Wahl, 07. März 2011*