

Kultur & Gesellschaft

Ein stolzes Huhn, stattlich und schweizerisch

Es ist eine alte Rasse, und beinahe wäre sie ausgestorben: Doch jetzt gibt es immer mehr Bauern und Bäuerinnen, die mit dem Schweizer Huhn sowohl Eier als auch Fleisch produzieren.

Von Paul Imhof, Zeglingen

Die alte Frage, was zuerst war, das Huhn oder das Ei, klingt, als würde darin die künftige Zweckbestimmung des Federviehs bereits angedeutet: Wie wird es enden? Als Ei, als Huhn?

Bei den modernen Hybridhühnern stellt sich diese Frage nicht mehr, sie haben keine Wahl, sie sind Rassen, die einseitig auf Leistung gezüchtet werden. Wer auf die Eierlinie gerät, muss weiblichen Geschlechts sein – männliche Kücken taugen nicht einmal zur Fleischmast und werden entsorgt. Etwa anderthalb Jahre lang legen diese Hühner auf Teufel komm raus Eier, bis es nichts mehr zu legen gibt und sie liquidiert werden (TA vom 30. März). Auf der Fleischlinie werden die Junghühner gemästet und landen nach 30, 40 Tagen im Schlachthaus. Diese Gebrauchsoptimierung dient der Wirtschaftlichkeit. Unsere Tafeln werden so nicht bereichert, aber verbilligt.

Gut 1,7 Millionen Legehennen werden jedes Jahr ausgemustert. Angesichts dieser Zahl könnte einem übel werden, doch man kann auch etwas dagegen tun: Nämlich zumindest versuchen, Eier und Poulets aus Haltungen zu kaufen, die den Tieren ein gewisses Mass an Würde zugestehen. Diese Produkte sind freilich nicht in Massen erhältlich, aber dank der hartnäckigen Arbeit der Stiftung Pro Specie Rara lassen sich immer ein bisschen mehr Bäuerinnen dafür gewinnen, eine alte Rasse im Hühnerhof zu halten. Zum Beispiel das Schweizer Huhn.

Mit schneeweissem Gefieder

Zeglingen im Oberbaselbiet, Ende März. Der Hof Lostel, 5 Hektar Grünland, 3 Hektar Wald, 5 Orchideenarten, steht allein an einem steilen, nach Osten exponierten Hang. Das Bekenntnis ist unübersehbar: An der Fassade ihres Bauernhauses hat Barbara Rutsch-Briggen eine hellgrüne Bio-Tafel und drei Signettafeln der Pro Specie Rara angebracht. Die Frau, aufgewachsen in Gelterkinden, der nächsten grösseren Ort-

Woher das Schweizer Huhn kommt, ist nicht ganz klar. Es besteht der Verdacht, es stamme vom deutschen Reichshuhn ab.

schaft, betreibt den Hof im vierten Jahr. «Mir war sehr schnell klar, dass ich Bio-Landwirtschaft betreiben wollte», erzählt die gelernte kaufmännische Angestellte. «An einer Ausstellung 2006 sah ich die Walliser Landschaft. Sie gefielen mir vom ersten Augenblick an». Es folgten Schweizer Hühner und Wollschweine.

«Alles stand innerhalb eines Jahres», sagt die Frau, die zehn Jahre lang bei der Armee gedient hatte: Rekrutenschule,



Seltener Gockel: Philippe Ammann und Barbara Rutsch-Briggen mit einem Schweizer Huhn. Foto: Sophie Stieger

Leutnant in Bosnien, in Kosovo und in Albanien; ausgeflogen, als die Nato ihre Bombardierungen begann, dann Hauptmann bei einer Transport-Rekrutenschule. Und jetzt «Bauer», wie auf der Visitenkarte steht – Leutnant, Hauptmann, Bauer.

Wir gehen zum Hühnerhof hinunter. Barbara Rutsch-Briggen füllt ein Gefäss mit Körnern und beginnt zusammen mit Philippe Ammann, Bereichsleiter Tiere bei Pro Specie Rara, die stattlichen Schweizer Hühner ins Freigehege zu locken. Aus Distanz könnte man sie für weisse Hybridhühner halten, von nahem betrachtet, unterscheiden sie sich aber deutlich – durch Wuchs und Details: Das Hybridhuhn hat einen aufgestellten, hellroten Kamm, sein Körper wirkt im Vergleich mit dem Schweizer Huhn schwächlich. Das Rassehuhn trägt ein schneeweisses Gefieder, der Kamm ist wulstig, reckt sich nicht (was ihn vor Erfrieren schützt) und ist von dunklem Rot – ein Zeichen von Gesundheit und guter Durchblutung.

Der Hahn ist ein Geck, schreitet stolz den Hühnern voran, den Kamm gestellt, die Kehllappen baumelnd, die langen gebogenen Schwanzfedern rhythmisch wippend, und pickt das eine oder andere Korn vom feuchten Boden. Als ob er beweisen möchte, dass seine Rasse als frohwüchsig und gutmütig gilt, lässt er sich von der Bäuerin hochheben – in ihren Armen scheint er sich wohler zu fühlen als auf den eigenen Beinen. Der

Gockel kam als Fremder zu den Hühnern, einer Gruppe von 15 Schwestern aus einer Brut mit dem gleichen Vater, denn zur Zucht braucht es anderes, frisches Blut. Anders als Hybridhühner dürfen sich die Schweizer Hühner selber fortpflanzen, was in einem Herdenbuch verzeichnet wird. «Es geht uns ja um die Erhaltung der Rasse», sagt Philippe Ammann.

Wie und wo das Schweizer Huhn entstanden ist, bleibt etwas umstritten. Der Förderverein Schweizer Kleintierassen nennt als Ursprungsland die Schweiz und hält fest: «Hier erzüchtet aus weissen Orpington und Wyandotten (1908)». Slow Food Schweiz dagegen postuliert weitere Abklärungen, denn es bestehe der Verdacht, das Schweizer Huhn stamme vom deutschen Reichshuhn ab, «schlicht und einfach bei Nacht und Nebel in die Schweiz gebracht und postwendend eingebürgert» vor gut 100 Jahren.

«So eindeutig lässt sich das nicht festhalten», erklärt Ammann, «eine neue Rasse hat man nicht von einem Tag auf den andern auf dem Tisch.» Aber auch Pro Specie Rara legt sich fest: «In Amriswil begann Alfred Weiss 1905 aus verschiedenen Rassen (...) ein typisches Zweinutzungshuhn zu züchten», also ein Huhn, das zuerst Eier und dann Fleisch liefert. Das Schweizer Huhn legt gegen 200 Eier im Jahr und wird, wenn es nicht schon vorher in der Pfanne landet, im Alter von drei bis vier Jahren schliesslich geschlachtet. Da hat es schon dreimal länger gelebt als ein Hybridhuhn.

Langsame Überzeugungsarbeit

In der Schweiz gibt es bald 75 Betriebe, die Schweizer Hühner züchten. Das dürften insgesamt etwas mehr als 1500 Hühner sein – nichts im Vergleich zur Masse der Hybriden. Aber langsam wächst die Gemeinde. Barbara Rutsch-Briggen hat ihre erste Gruppe ihrer Cousine geschenkt, hält jetzt die zweite und lässt fleissig Eier brüten und Küken schlüpfen, die sie als Gruppen weiterverkauft. In der näheren Umgebung hat sie bereits drei weitere Bäuerinnen überzeugen können, Schweizer Hühner zu züchten.

Entscheidend, ob ein Bauer zurück zu den alten Nutztierassen findet, ist die Wirtschaftlichkeit. Auch ein Schweizer Huhn soll sich bezahlt machen, Balenberg ist nicht überall. Berücksichtigt man alle Faktoren, kostet das Ei des Schweizer Huhns gut einen Franken. Ammann: «Für diesen Preis zeigt mir jeder den Vogel.» Tatsächlich ein satter

Preis für ein Ei, das man für weniger als die Hälfte haben kann. Wenig Geld hingegen, wenn man auf die Qualität schaut. «Wir brauchen ein Produkt, bei dem man das Ei zur Veredelung einsetzen kann.» Man suchte und entschied sich für Teigwaren.

Auch für Nudeln

Seit Herbst 2009 produziert die kleine Manufaktur Pasta Avanti in Böckten BL Nudeln mit Eiern des Schweizer Huhns, angerührt mit hellem sowie dunklem Dinkelmehl. «Alles regional, alles bio»,

Das Schweizer Huhn legt gegen 200 Eier im Jahr und wird, wenn es nicht vorher in der Pfanne landet, mit drei bis vier Jahren geschlachtet.

sagt Remo Sutter, Geschäftsführer des Familienbetriebs. Der Dinkel wächst in der Region und wird in der Region gemahlen, in der Mühle Maispach. «Die Qualität der Eier des Schweizer Huhns ist überdurchschnittlich», sagt Sutter. Vor allem bei den Nudeln aus hellem Dinkelmehl fällt die Kraft im Ei des Schweizer Huhns auf: Der Dotter leuchtet so intensiv, dass die Pasta eine safrangelbe Farbe erhält.

Pasta Avanti stellt Teigwaren aus hochwertigen Produkten nach Wunsch oder Mass her. Sutters Vater handelte mit Pastamaschinen, die er aus Italien importierte und für Grossbetriebe «multiplizierte», bevor die nächste Generation begann, selber Pasta herzustellen. Heute werden in einem Jahr rund 40 Tonnen Mehl verarbeitet. Von der Spezialpasta für Pro Specie Rara hat Sutter bis dato 1200 Päckli à 300 Gramm produziert. «Das wird gewiss noch mehr», sagt Ammann voller Zuversicht. Und Sutter: «Das ist erfreulich. Auch wenn ich jedes Schweizer Huhn-Ei von Hand aufschlagen muss.»

Dinkel-Nudeln vom Schweizer Huhn, hell oder dunkel, à 300 g, 5.90 Fr., bei Pasta Avanti, Hauptstrasse 48, 4461 Böckten; Tel. 061 983 90 48. Spezialitäten des kleinen Betriebs sind mehrfarbige Nudelblätter und Riesentravioli. Der Teig wird gewalzt und nicht gepresst; keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und E-Nummern.

www.pastaavanti.ch
www.prospecierara.ch

Leser fragen

Paul Imhof

beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küche und Keller.



Könnte man Blumenkohl nicht zeitgemässer verwenden?

Blumenkohl – ein altmodisches, unattraktives Gemüse, das vom unsäglichen Broccoli in den letzten Jahren noch mehr in die Ecke gedrängt wurde – ist doch grundsätzlich gesund und günstig. Könnte man die Dubarry-Bälle auch heutiger inszenieren? M. R.

Liebe Frau R.,

Finden Sie tatsächlich, dass Blumenkohl unattraktiv ist? Ihr Hinweis auf Madame Du Barrys prall gefülltes Décolleté, das der Nachfolgerin von Madame Pompadour den Kontakt zu Louis XV erleichtert haben dürfte, soll wohl zeigen, dass Sie vertraut sind mit Dubarry-Suppen und ähnlich altmodischen Gerichten mit Blumenkohlröschen. Broccoli finde ich auch unsäglich, vor allem, weil er in der Profiküche als Garnitur dient und fast auf jeden Teller platziert wird, der ein wenig Grün braucht. Dass Blumenkohl gesund ist, bezweifle ich nicht, auch wenn man ihn in Indien für schwer verdaulich hält und ihm nachsagt, er verursache Blähungen – besonders, wenn man ihn in Wasser kocht. Wie sonst, mögen Sie einwenden.

Versuchen Sie es doch einmal mit dem folgenden Rezept aus Nordindien, es könnte durchaus sein, dass es Ihnen «heutiger» erscheint als das Grossmutter-Gemüse, das Sie nicht mehr schätzen (aber ehrlich, gratinierter Blumenkohl mit Bechamel und Käse schmeckt doch gar nicht so schlecht?).

Punjabi gobi (Blumenkohl mit Ingwer)

500 g Blumenkohl in Röschen zerteilen. ¼ TL Kreuzkümmelsamen im Mörser zerstoßen. 3 EL Öl in einem Wok oder einer tiefen Pfanne erhitzen und darin 1-2 EL geriebene frische Ingwer anbraten. Nach gut einer halben Minute die zerstoßenen Kreuzkümmelsamen, 1 Prise Chilipulver und ¼ TL gemahlene Kreuzkümmel dazugeben sowie etwa ½ TL Salz unterrühren, gut vermischen und dann die Blumenkohlröschen dazugeben. Mit 1 Prise Garam masala bestreuen und alles gründlich miteinander vermengen. Die Blumenkohlröschen sollen gleichmässig mit Öl und Gewürzen überzogen sein. Zugedeckt bei niedriger Temperatur garen (Garpunkt nach persönlichem Geschmack) und servieren. Als Beilage eignet sich ungewürzter Basmatireis.

Kreuzkümmel und Ingwer wirken gegen Blähungen wie auch die Garmethode ohne Wasser. Sollte Ihnen nicht nach indischer Küche zumute sein, dann versuchen Sie es doch mit Blumenkohl Mimosa – das klingt zwar altmodisch, passt aber gut zum Frühling und dient ausserdem der Verwertung übrig gebliebener Ostereier:

Einen Blumenkohl in Salzwasser kochen; in einer Bratpfanne Butter zergehen und bräunen lassen; Paniermehl, gehackte Eier und gehackten Peterli dazugeben, mit Salz, etwas Worcester und Tabasco würzen, dann etwas stehen lassen. Nochmals kurz vermischen und über den heissen Blumenkohl giessen.

Aus: «Currys» von Camellia Panjabi.

Rosinenpicker

Limited Chocolate

In ihrer «Limited Edition» für den Sommer 2010 präsentiert Mövenpick Ice Cream zwei Schokoladenglaces: eine weisse mit Marulafrucht und eine dunkle mit Tonkabohne. Die dunkle (Chocolate & Tonka Truffle) entfaltet im Gaumen einen wundervollen Geschmack – dunkle Truffe-Schokolade, die leichte Bitterkeit gerösteter Bohnen, wenig Zucker. Zweifelloos eine der besten Ice Creams der Premium-Linie von Mövenpick. (imh)

900 ml, ca. 12 Fr., in Coop, Globus und weiteren Spezialgeschäften.

Rezepte

Pasta – schwer oder frisch

Brösmelinüdeli

Die Schweizer-Huhn-Pasta besteht aus regionalen Zutaten. Deshalb kann man einmal auf Olivenöl verzichten und lokal bleiben: Beim Bäcker richtige Brotbrösmeli kaufen, Pasta kochen, Brösmeli in heisser Butter schwenken und über die angerichtete Pasta giessen.

Wers etwas leichter und frühlingsfrischer mag, greift zur Zitrone:

Poulet mit Zitronennudeln

Für 6 Personen.

1 EL Honig, 2 EL Senf, 1 EL Sojasauce verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen; damit 3 gewöhnliche Pouletbrüste (Schweizer Huhn ist sehr selten) bestreichen, 2 bis 3 Stunden ziehen lassen.

1 Schalotte (gehackt) und 1 Knoblauchzehe (gehackt) in Butter glasig dünsten, mit 2 dl Hühnerbouillon ab-

löschen, auf die Hälfte einkochen. 4 dl Rahm einrühren, 2 EL Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale dazugeben, sämig einkochen lassen.

Marinierte Pouletstücke in heisser Butter und 1 EL Honig scharf anbraten, Deckel auf die Pfanne geben, bei niedriger Temperatur garen (Hühnerfleisch soll saftig, aber auch «well done» sein). Kurz vor dem Servieren mit 1 Schnaps-glas Orangenlikör ablöschen, 2 Minuten ruhen lassen.

500-700 g Nudeln in Wasser al dente kochen, das mit Salz und Zitronensaft aromatisiert ist; Nudeln mit Sauce vermischen, auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Pouletbrüste in dicke Scheiben schneiden und auf den Nudeln anrichten.

Aus: *Culinarium – Essen und Trinken in der Schweiz*. Werd-Verlag, Zürich.