

Die Brüder der Legehennen

Für Küchenchef Silvio Germann ist es wichtig zu wissen, dass die Bruderhähne ein schönes Leben hatten, bevor sie geschlachtet werden.

GENIESSEN

Hahn, Huhn, Ei. Diese drei gehören eigentlich zusammen. Doch die Aufzucht männlicher Küken ist nicht wirtschaftlich und wird deshalb kaum praktiziert. Auf Roman Clavadetschers Hof ist das anders.

Ein braun-weisses Getümmel aus Federn ist zu sehen, als Roman Clavadetscher die Tür zu einem seiner mobilen Ställe öffnet. Etwa 500 junge Hähne haben hier drinnen viel Platz. Interessiert beäugen einige Tiere den Landwirt und seinen Besuch. Andere picken unbekümmert weiter im Stroh oder dösen auf der Sitzstange. Nur wenige haben sich nach draussen auf die Wiese getraut; trotz Sonnenschein ist es noch recht frisch an diesem Tag.

Die Tiere sind 77 Tage alt und damit ganze 76 Tage älter, als es in der herkömmlichen Fleisch- und Eierindustrie gängig ist. Es sind Bruderhähne. «Das sind männliche Küken aus der Legehennenbrüterei, die aufgezogen werden und bis zum Erreichen ihres Schlachtgewichts ein artgerechtes Leben führen dürfen», erläutert Clavadetscher. Noch viel zu häufig werden männliche Küken sofort nach dem Schlüpfen aussortiert und vergast, bloss weil sie keine Eier legen können und nicht so schnell Fleisch ansetzen wie Tiere aus einer intensiven Mastrasse. «Das hat kein Tier verdient», sagte sich der Fleischproduzent vor elf Jahren und begann, Bruderhähne auf seinem Hof in Malans grosszuziehen.

Bis zum Erreichen ihres Schlachtgewichts dürfen die Hähne ein schönes Leben führen.



© OLIVIA PULVER

Ein regelmässiger Abnehmer ist Silvio Germann. Der Küchenchef des Restaurants IGNIV by Andreas Caminada hat Bruderhahn meist im Frühjahr auf dem Menü stehen. «Ihr Fleisch schmeckt etwas intensiver als herkömmliches Poulet», erklärt er. «Bruderhähne haben etwas weniger Fett auf den Rippen, ihr Fleisch ist etwas fester, weswegen es auch länger im Ofen bleibt. Dafür schmecken sie aber hervorragend.» Qualität statt Masse lautet also die Devise.

Der 32-Jährige macht sich gern selbst ein Bild von seinen Produzentenbetrieben. «Es ist schön zu sehen, dass die Tiere hier artgerecht aufwachsen, im Sand baden und nach Würmern picken können.» Roman Clavadetscher ergänzt: «Damit der Bruderhahn leben kann, muss er gegessen werden. Wenn eine vierköpfige Familie etwa zehn Eier in der Woche verbraucht, kann sie mit dem Genuss von zwei Bruderhähnen im Jahr eine ausgeglichene Hahn-Henne-Ei-Bilanz ermöglichen.»

Bis es für seine Bruderhähne mit 70 bis 84 Tagen zum Schlachter nach Rheineck geht, konzentriert sich die Arbeit des Landwirts, der nach Bio-Suisse-Kriterien produziert, auf eine tiergerechte Haltung: Die Tiere haben massig Platz. Werden in Intensivmastbetrieben 9000 Tiere zusammengehalten, sind es bei Clavadetscher nur 500. Gefüttert wird mit eigenen Weizenkörnern. Ansonsten sind die Tiere grossteils sich selbst überlassen und können frei entscheiden, ob sie sich auf der grossen Wiese oder im frisch ein-

«Damit der Bruderhahn leben kann, muss er gegessen werden.»



•••
Restaurant IGNIV by
Andreas Caminada
resortragaz.ch/igniv



Übrigens: Bruderhahn kommt auch im Restaurant
VERVE BY SVEN regelmässig auf den Tisch.



SILVIO GERMANN (r.) überzeugt sich vor Ort von der artgerechten Haltung, mit der Roman Clavadetscher seine Bruderhähne aufzieht.

gestreuten Unterschlupf aufhalten möchten. «Ich muss sie lediglich jeden Abend in den Stall treiben, damit sie über Nacht vor dem Fuchs geschützt sind und morgens die Stalltür wieder öffnen», sagt er. Damit

die Bruderhahnaufzucht auch wirtschaftlich ist, wird sie vom Eier-Label «Henne und Hahn» unterstützt. «Die Eier sind im Schnitt etwa fünf Rappen teurer, aber Bruderhahn-Fleisch hat denselben Preis wie Bio-Poulet.»

The brothers of the laying hens

Male chicks, the brothers of laying hens, are raised and allowed to live a life appropriate to their species until they reach their slaughter weight. For example, on the farm owned by Roman Clavadetscher in Malans. Chef de cuisine Silvio Germann examines the species-appropriate husbandry before he regularly adds broiler to the menu of his restaurant, IGNIV by Andreas Caminada, in spring.



DER NEUE IM NEST

Joël Ellenberger übernimmt ab dem Frühsommer die Leitung der Küche im IGNIV by Andreas Caminada Bad Ragaz. Der 27-jährige gebürtige Zürcher sammelte Erfahrungen in der Spitzenhotellerie, bevor er Teil der Caminada-Familie wurde und das IGNIV-Sharing-Konzept im Badrutts Palace von der Pike auf kennenlernte sowie zum Sous-Chef im Schloss Schauenstein aufstieg. In Bad Ragaz bereitete ihm Silvio Germann ein warmes IGNIV – rätromanisch für Nest – vor und übernimmt ab Sommer neue Aufgaben im «Mammertsberg» am Bodensee.

KNUSPRIGE BRUDER- HAHN-KEULEN

Würzig gut

ZUTATEN MARINADE FÜR 4 BRUDERHAHN-KEULEN

140 cl Wasser, sehr kalt
 75 g brauner Zucker
 35 g Salz
 7 g Pökelsalz
 2 g Koriandersamen, ganz
 2 g Senfsaat, ganz
 2 g schwarzer Pfeffer, ganz
 2 g rosa Pfeffer, ganz
 1 g Fenchelsamen, ganz
 1 Nelke
 1 g Lorbeerblatt

GEWÜRZE

17 g Salz
 17 g brauner Zucker
 17 g schwarzer Pfeffer
 10 g Koriandersamen
 2 g Knoblauchpulver
 2 g Wacholderbeeren
 2 g Chiliflakes

SCHRITT 1 MARINIEREN

Aus dem Wasser und den Gewürzen eine Marinade herstellen. Die Keulen vom Knochen lösen und 2 bis 3 Tage einlegen. Aus der Marinade nehmen und etwas trocken tupfen.

SCHRITT 2 GAREN

Gewürze grob mörsern und mit Salz und Zucker mischen. Die marinierten Keulen mit dem Gewürz bestreuen. Im Räucherofen ca. 60 Minuten bei Kaltrauch räuchern. In Alufolie wickeln und bei 120 °C Heissluft je nach Grösse zirka 45 bis 60 Minuten im Ofen garen.

SCHRITT 3 BRATEN

Die Keulen etwas trocken tupfen und in einer Pfanne mit geklärter Butter auf der Hautseite knusprig braten.

