

# Von zufriedenen Hennen und ihren Brüdern



**Im Zürcher Fine-Dining-Restaurant mesa steht Malanser Bruderhahn auf der Karte. Noch nie gehört? Wir auch nicht. Deshalb hat sich «Messer & Gabel» für die vierte und letzte Ausgabe der Serie «Farm to Table» zusammen mit dem Sternekoch Sebastian Rösch aufgemacht zu Landwirt Roman Clavadetscher und seiner etwas anderen Geflügelzucht.**

In der Rheinebene unterhalb des Dörfchens Malans stehen sie, die mobilen Hühnerställe von Roman Clavadetscher. Hier leben neben «normalen» Mastpoulets auch Bruderhähne. Doch wer oder was sind Bruderhähne? «Sie sind die Brüder der Legehennen», erklärt Bio-Bauer Clavadetscher. Legehennen werden – wie der Name schon sagt – speziell fürs Eierlegen gezüchtet und wachsen viel langsamer als Masthühner. Da ihre Brüder keine Eier legen, sind sie aus ökonomischer Sicht nutzlos. Sie fressen viel und brauchen lange, bis sie ein schlachtfähiges Gewicht erreichen. «Obwohl vor allem auf Bio-Ebene zahlreiche Projekte laufen, um dies zu vermeiden, wird immer noch ein Grossteil der männlichen Küken getötet.» Eines dieser Projekte

ist das «Henne & Hahn»-Projekt, das der Bündner Bio-Bauer zusammen mit der Hosberg AG ins Leben gerufen hat. Damit gehört er zu den Ersten, die Bruderhähne in der Schweiz grossziehen – dies auch dank Partnern wie Koch Sebastian Rösch, die seine Produkte schätzen.

## Für'n Rappen und'n Ei

Wer beim Bio-Produzenten Hosberg Eier aus dem «Henne & Hahn»- Programm kauft, bezahlt drei Rappen mehr pro Ei, die dann der Bruderhahn-Aufzucht zugutekommen. Mit dieser Querfinanzierung über das Ei schafft es der Bio-Bauer, die Bruderhähne rentabel an seine Kundschaft zu verkaufen. So kostet ein Bruderhahn heute etwa gleich viel wie ein Bio-Poulet.

Dass die Bruderhähne nun auch im Restaurant mesa regelmässig auf der Karte stehen, ist Clavadetschers Initiative zu verdanken – bei einem Besuch im Zürcher Restaurant hat er den jungen Koch auf seine Produkte aufmerksam gemacht. «Er hat mir dann ein paar Kostproben geschickt. Ich war von der Qualität von Anfang an begeistert – und unsere Gäste auch.» Neben der Qualität der Produkte sieht der junge Küchenchef einen weiteren Vorteil in der direkten Zusammenarbeit mit dem Produzenten: «Ich kann meinen Gästen zu den Gerichten auch eine Geschichte servieren. Die Leute schätzen es, zu erfahren, wo ihr Essen herkommt.» Aus dem gleichen Grund hat er im Fine-Dining-Restaurant mesa auch schon sogenannte Produzentenabende durchgeführt, an denen die Gäste alles über die Produkte und ihre Produzenten erfahren und auch gleich probieren können. «Das ist auch für mich toll», schwärmt Rösch. «Ich will mich hier nicht einfach einigeln und vor mich hin kochen, ich will mein Wissen und meine Begeisterung für die Produkte mit meinen Gästen teilen.»



Haben mit Fast Food rein gar nichts gemein: Chicken Wings vom Bruderhahn in einer Vadouvan-Marinade, mit Püree vom Malanser Knoblauch, Mais, Blumenkohl und Süsskartoffel-Fries.

# Partner, auf die Verlass ist

Sowohl der Koch als auch der Bauer sind auf Partner angewiesen, auf die sie sich verlassen können. «Durch die Zusammenarbeit mit Roman ist mir etwas klar geworden: Als Koch habe ich auch eine gewisse Verantwortung gegenüber meinen Produzenten », berichtet Rösch. In früheren Betrieben sei es wichtig gewesen, den Gästen immer das Neuste zu bieten, und mit jeder Karte wechselte alles komplett. «Wie soll ein Produzent da kalkulieren? Seit ich Küchenchef bin, ist mir bewusst geworden, dass ich den Produzenten auch eine gewisse Sicherheit geben muss. Zwar wechselt auch bei uns die Karte regelmässig, aber ich versuche, meinen Produzenten langfristig die Treue zu halten und immer wieder neue Produkte von ihnen einfliessen zu lassen.»

Gleichzeitig habe er mit Clavadetscher auch einen extrem flexiblen Partner gefunden, was die Lagerung und die Lieferung betrifft. Denn einmal pro Woche schlachtet der Bauer seine Hühner in der Malanser Dorfmetzgerei, zusammen mit Metzgermeister Roman Hassler und seinem Team. Bestellungen nimmt er bis am Dienstagabend auf: «Am Mittwochmorgen wird geschlachtet, am Nachmittag zerlegt und am Donnerstag können wir liefern», erklärt Clavadetscher.

Sebastian Rösch liebt die Besuche bei den Produzenten: «Wenn du direkt mit den Leuten redest, lernst du extrem viel über ein Produkt.» Ausserdem hat er bei seinen Visiten auch die Möglichkeit, sich von der Qualität der Produkte zu überzeugen: «Und wenn man dann noch sieht, wie die Tiere aufwachsen, da magst du ja gar nichts anderes mehr kaufen», strahlt Sebastian Rösch.

## Langsam, aber gut

Die Hühner und Hähne in Malans haben den ganzen Tag freien Auslauf und spazieren friedlich über die Wiesen. Hier finden sie auch einen Grossteil ihres Futters: Würmer, Gräser und Klee. Im Stall gibt's frisches Wasser und eine Mischung aus Mais und Getreide. Und wenn sie gerade nicht picken, pflegen sie ihr Gefieder im Sandbad. Pro Stall sind es jeweils höchstens 500 Hähne oder Hennen. «Und die halten wir gut doppelt so lange wie in der konventionellen Mast», erklärt der Bio-Bauer.

Nach jeder Generation werden die Ställe an einen neuen Standort gebracht: So haben die Tiere immer frische Weiden mit genügend Nährstoffen, der Parasitendruck bleibt gering und der Dünger wird von alleine gleichmässig auf der Weide verteilt. Win-Win für Mensch und Tier – und auch ein Gewinn für den Koch: «Das Fleisch von Romans Hähnen und Hühnern ist etwas ganz Besonderes. Es hat viel mehr Geschmack und eine festere Konsistenz. Sogar bei den Knochen merke ich einen Unterschied. Wenn ich die für einen Fond auskoche, geliert der viel schöner als bei einem normalen Poulet», berichtet Sebastian Rösch.



## Neues wagen

Sowohl Clavadetscher als auch Sebastian Rösch gehören nicht zu der Sorte Menschen, die sich auf ihren Lorbeeren ausruhen. Clavadetschers momentane Herausforderung: Gänse züchten, und vielleicht auch Enten. Da wird der junge Koch sofort hellhörig: «Gänse hast du jetzt auch noch? Da nehme ich welche, für den Martinstag. Und falls das mit den Enten klappt, einfach melden!» Zudem bestellt er bei unserem Besuch gleich noch Hahnenkämme: «Das wollte ich schon lange mal wieder machen. Einfach ausbacken und servieren.»

Rösch selbst übt sich neben der Fleischküche momentan auch in der veganen Fine-Dining-Küche: «Es gibt noch so viel zu tun. Zum Beispiel eben auch Gerichte zu kreieren, bei denen nichts fehlt, auch wenn man das Fleisch weglässt.» Und – wir müssen's zugeben – sogar diese Gerichte aus dem «mesa» können sich neben Coq au vin und Angus Beef durchaus sehen lassen!

Das war die vierte und letzte Ausgabe unserer Serie «Farm to Table». Alle vier Geschichten können Sie [hier](#) nachlesen.

