

ROMAN CLAVADETSCHER und seine Frau Valérie Cavin mit Bio-Masthühnern der Rasse Hubbard.



Kräftige Schenkel, weniger Brust

Die Schweizer lieben Pouletfleisch. Biobauer Roman Clavadetscher sagt, warum Bio soviel besser ist und Bruderhähne das Gelbe vom Ei sind.

POULET IST DES SCHWEIZERS LIEBSTES FLEISCH und Eier sind in der Küche unverzichtbar. Dafür kennt die konventionelle Landwirtschaft zwei Produktionswege: Die Eier kommen aus der Legehennen- und das Fleisch aus der Masthühnerlinie. Weil Hähne keine Eier legen, werden in der Legehennenlinie die männlichen Küken nach dem Schlüpfen vernichtet. Ein Unding, ethisch untragbar, finden immer mehr

Verbraucher und Landwirte, wie Roman Clavadetscher aus Malans GR. Er hat deshalb mit der Hosberg AG in Rüti ZH, dem grössten Schweizer Bio-Eierhändler, das Bruderhahn-Projekt ins Leben gerufen.

«Bio wurde mir in die Wiege gelegt», sagt Roman Clavadetscher, 43. Schon die Eltern sattelten auf Bio um. Heute kultiviert der Bündner Bauer mit seiner Frau Valérie Cavin nach den Richtlinien



NUR EINMAL IM JAHR auf derselben Weide: Roman Clavadetscher setzt die mobilen Hühnerställe jeweils um, da es den Schädlingsdruck senkt.

→ **BRUDERHAHN** Poulets vom Feinsten



ROMAN CLAVADETSCHER mit einem Bio-Bruderhahn der Legerasse Brown-Nick.

von KAG Freiland Bio-Wein (immer wieder unter den besten des Jahres), Knoblauch und gentechnikfreien Soja für Tofu; er hält Angusrinder (Mutterkuhhaltung), Pensionspferde (Gruppenhaltung) und die fittesten Biohühner weit und breit.

Roman Clavadetscher, was ist ein Bruderhahn?

Legehennen sind auf Eierleistung getrimmt, Masthähne und -hennen auf Fleischleitung. Bruderhahn nennt man den Bruder der Legehenne. Weil er als Legehuhnart langsamer wächst, weniger Fleisch ansetzt als ein Masthuhn und keine Eier legt, tötet man alle männliche Küken in der Legehennenlinie. Ein konventionell produziertes Mastpoulet, egal ob weiblich oder männlich, ist nach fünf bis sieben Wochen schlachtreif, ein Bio-Poulet nach zirka zehn bis 12 Wochen und ein Bruderhahn nach 14 bis 17 Wochen. Das bedeutet mehr als doppelt so hohe Stall- und Futterkosten.

Worin besteht der Unterschied zwischen Bio und konventioneller Haltung noch?

Bio-Hühner und -Bruderhähne verfügen über viel mehr Platz. Bei Bio sind in der Schweiz 500 Tiere, bei konventionellen Betrieben bis zu 18000 Hühner pro Stall erlaubt. Bei Bio gibt es viel Platz und Stangen. Hühner schlafen von Natur aus auf Bäumen, aus Schutz vor Füchsen, und hocken sich deshalb auch im Stall nachts auf die Stangen. Sie können ins

Freie und haben, im Gegensatz zur konventionellen Zucht, eine grosse Weide mit Schattenplätzen und ein Sandbad zur Gefiederpflege. Unsere mobilen Hühnerställe kommen nur einmal im Jahr auf dieselbe Weide; damit ist der Dünger gleich am richtigen Ort, wenn wir als Fruchtfolge Mais, Soja und Getreide darauf anbauen. Das Futter besteht aus Biogetreide.

Wie wirkt sich das auf die Fleischqualität aus?

Die Tiere sind viel robuster und agiler, bewegen sich, scharren mehr und sind oft im Freien, weshalb sie viel weniger Fett und deutlich langsamer Fleisch ansetzen. Sie sind muskulöser, «köschtiger», schmackhafter und gesund. Denn wir brauchen keine Antibiotika oder Kokzidiostatika. Es gilt: Je älter das Tier, desto besser schmeckt es. Bruderhähne haben im Gegensatz zu Poulets aus der Mastlinie mehr saftiges Schenkelfleisch, weil sie länger und mehr laufen, und weniger Brust. Das Verhältnis Brust zu Schenkeln ist hier noch normal, so wie es natürlich ist. Konventionelle Masthühner könnten mit zehn Wochen schon nicht mehr laufen.

Zu schade für die Suppe also?

Eindeutig, Bruderhähne besitzen das beste Fleisch, aus dem sich alles machen lässt, die Schenkel kann man schmoren, braten und grillieren, die Brust würfeln. Aber ich persönlich mag Poulets am liebsten ganz, auf dem Drehspieß grilliert, oder als Coq au vin.

Ein Suppenhuhn ist dagegen eine vom ständigen Eier legen ausgelegte, zirka einhalb-jährige Legehenne.

Das hat sicher seinen Preis?

Bruderhähne kosten bei uns soviel wie andere Biopoulets auch (ca. 25 Franken pro Huhn). Die teurere Haltung wird über den Eierverkauf mit 3 Rappen mehr pro Ei quersubventioniert. Wir versenden das Fleisch am Tag nach der Schlachtung bei unserem Dorfmetzger verschweisst und gut gekühlt in einer Styroporbox per Post oder den Bio-Milchmann (Region Zürich) frei Haus. Es ist acht bis neun Tage haltbar, man kann es auch einfrieren. Eine Bruderhahnbox kostet 95 Franken, und enthält 2,5 kg Fleisch (ein ganzer Hahn sowie Brust, Schenkel und Flügel von ein bis zwei weiteren). 25 Franken gehen dabei für Verpackung und Versand drauf.

Was wäre die Alternative?

Im Moment gibt es keinen anderen Weg, denn die Forschung ist noch nicht soweit, dass man schon im Ei erkennen könnte, ob ein männliches oder weibliches Huhn schlüpfen wird. Bio-Bauern, die beim Bruderhahnprojekt mitmachen würden, gäbe es aber genug, wenn wir dementsprechend viele Abnehmer finden würden. Die Grossverteiler machen Versuche mit Zweinutzungsühnern, aber das bedeutet auf beiden Seiten, bei der Fleisch- und der Eierproduktion Kompromisse. *Ingrid Schindler*

www.gallina.bio