

COMEBACK DES SUPPENHUHNS

In der Schweiz werden jährlich über zwei Millionen Hennen nach nur einem Jahr Eier legen durch neue Tiere ersetzt und vergast. Die «ausrangierten» Tiere müssten nicht unbedingt so enden.



←
Hierzulande beträgt der Jahresverbrauch an Eiern stolze 700 Millionen Stück.
KEYSTONE-SDA

Suppenhühner sind keine Masthühner, sondern einjährige ehemalige Legehennen. Sie sind in der Regel ein bis zwei Kilogramm schwer. Durch ihre Arbeit im ersten Jahr verfügen die <Hennen über mehr Fett als Fleisch. Sie sind deshalb geschmacksintensiver als reguläre Poulets und eignen sich besonders zur Suppenherstellung. Noch vor zwei Jahrzehnten war das Suppenhuhn im Detailhandel vielfach erhältlich, wurde jedoch dann Opfer der Fertigerrichte. Die Nachfrage sank und der Artikel verschwand aus den Verkaufregalen. Wegen der daraus resul-

tierenden fehlenden Nachfrage landen die aussortierten Hennen in der Regel in Biogas-Anlagen.

Legehennen sind nach einem Jahr ausgelagt. Die Natur hätte für sie eine Ruhepause von mehreren Monaten vorgesehen, danach würden sie nochmals einen Zyklus lang Eier legen. Doch diese Pause kann sich niemand mehr leisten. Die Tiere werden ersetzt.

Auf diese Misere hat letztes Jahr ein Bericht der Rundschau aufmerksam gemacht. In dieser Reportage erfahren die Zuschauer, weshalb Legehennen über den Sommer hinweg im so genannten Jahresumtrieb ausge-

mustert werden. In jener Jahreszeit sinkt die Nachfrage nach Eiern. Sorgen die Hühnerfarmen dann für frische Tierbestände, sind sie fürs Weihnachts- und Ostergeschäft gerüstet.

Ein Zustand, der in der Tiererschützerszene und auch bei Bio Suisse nicht gut ankommt. Auf deren Website ist über das Suppenhuhn nachzulesen: «Das Huhn versorgt uns Menschen gleichzeitig mit Eiern und Fleisch. Theoretisch, denn die Zeiten des «Zweinutzungshuhns» sind passé. Heute werden Lege- und Masthühner aus Wirtschaftlichkeitsgründen getrennt gezüchtet.» Je-

mandem, dem die jährliche Entsorgungsaktion in hiesigen Hühnerställen ebenfalls nicht gefällt, ist Christian Schilling, Mitglied des Schweizer Kochverbandes, Verkaufsleiter Region Ost sowie Mitglied der Geschäftsleitung bei der Firma Gertsch Comestibles in Thun/BE.

Dieses Familienunternehmen ist sehr auf Nachhaltigkeit bedacht und seit 2016 Mitglied bei United Against Waste. Eine Vereinigung, die sich aktiv gegen die Verschwendung im Lebensmittelbereich einsetzt. Gertsch Comestibles und Christian Schilling stören sich an der sinnlosen Massen-

vergasung: «Es wäre schön, die Tiere würden ein zweites Mal genutzt.» Schilling weiss als ehemaliger Küchenchef um die Verwertung der Hennen als Suppenhuhn. Nun hat sich sein Unternehmen entschlossen, im Monat Februar eine Gastronomie-Aktion mit jüngeren Suppenhühnern zu machen. Verkauft werden nicht ganze Hühner, sondern daraus gefertigte Produkte. Dabei handelt es sich um Fleischkäse und Hackbraten aus Pouletfleisch. «Ich hoffe auf viele Feedbacks aus der Branche, damit wir die Produkte verbessern können», sagt Christian Schilling. RUTH MARENDING



Mehr Informationen unter:
catchmorefish.ch

ANZEIGE

«Meine Branche.
Mein Job.»

gastrojob.ch

Kanada: Arbeiten im Norden von British Columbia.

Wir sind Schweizer-Kanadier, die vor über 40 Jahren ausgewandert sind. Unsere Northern Rockies Lodge im Norden von B.C. liegt inmitten des Muncho Lake Provincial Parks, Mile 462 am Alaska Hwy. Wir operieren mit Wasserflugzeugen vom blaugrünen Muncho Lake aus und vergeben folgende Vollzeit-Positionen:

Köche (m/w/d), Bäcker (m/w/d), Mitarbeiter (m/w/d) Rezeption und Hauswirtschaft, Allrounder wie Mechaniker (m/w/d) / Zimmermann (m/w/d) / Dockhand (m/w/d).

Visa guidelines: Alter < 35 Jahre. Für uns: min. 6 Monate, max. 18 Monate. Günstige Unterkunft, Verpflegung und Anreise ab Vancouver erhältlich.

Bewerbung bitte an:
info@northernrockieslodge.com.

10% RABATT
Code: SOLIDUS22*

Schwerelos profitieren!

Jetzt bis Ende März vom Solidaritäts-Rabatt auf das universelle Gastroimpuls-Sortiment profitieren.

GASTROIMPULS

*Rabatt-Code vor Ort oder online unter gastroimpuls.ch einlösen. Nur einmal pro Kunde einlösbar. Gültig bis 31.3.2022.

HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG

Mehr Beachtung

... finden Ihre Produkte mit einer Anzeige in unseren Medien. Reservieren Sie jetzt eine der Top-Platzierungen.

Beratung unter
041 418 24 44