

Jede Legehennen hat einen Bruder

Es ist bekannt und lässt sich zum Glück nicht beeinflussen: Aus einem Ei schlüpft mal ein männliches, mal ein weibliches Küken. Auf den ersten Blick tönt das *nicht* nach einem Problem – doch was, wenn man genauer hinsieht?

Fleisch oder Eier

Heutzutage gibt es zwei Hühnerlinien: Die einen werden gezüchtet, um Fleisch zu produzieren. Diese Hühner wachsen schnell und setzen dabei ordentlich an. Das Geschlecht spielt dabei keine Rolle. Die Hühner der anderen Linie werden wegen der Eier gezüchtet. Sie sind schlanker – und klar, hier sind die Hennen wichtig. Schliesslich legen ja sie, nicht die Hähne, die Eier.

Der konventionelle Ansatz

Rein wirtschaftlich gesehen sind die Hähne in der «Legelinie» darum wertlos, ja überflüssig. Denn auch das Mästen dauert zu lange und bietet zu wenig Ertrag. Deshalb werden die sogenannten Bruderhähne in der konventionellen Zucht gleich am ersten Tag getötet. Nur die Hennen leben weiter – auf dass sie viele Eier produzieren.

Ja, es geht auch anders

Zum Glück gibt es Betriebe, die sich dieser Praxis klar entgegenstellen und einen anderen Weg gesucht und entwickelt haben. Die Eier, die Sie – als Ergänzung zu knackigem Gemüse und frischen Früchten – aus Ihrer grünen Kiste auspacken (können), stammen von Anton und Helen Zürcher in Rüedisbach ob Riedwil, im Emmental. Bei Zürchers leben die Hühner in

zwei grossen Ställen und können im Freiland nach Herzenslust picken und scharren. Ihre Eier werden in Zusammenarbeit mit der Hosberg AG ausgeliefert. Und die Hosberg AG ist es auch, welche sich in Sachen «Henne und Hahn» etwas hat einfallen lassen.

Auch Bruderhähne werden aufgezogen

Statt die männlichen Küken nach dem Schlupf einfach zu töten, werden die Jungtiere unter artgerechten Bedingungen grossgezogen. Sie bekommen hochwertiges Bio-Futter und dürfen regelmässig auf die Wiese und ins Sandbad. Nach einer langsamen Aufzucht werden die – noch immer schlankeren – Junghähne dann geschlachtet und ihr Fleisch verkauft.

Übrigens ...

Wir sind uns bewusst: Einige von ihnen werden gar kein Fleisch essen. Dann ist diese Alternative auch keine Alternative. Dennoch sind wir dankbar über Partnerbetriebe, die das Tierwohl bedenken und den Mut haben, neue Wege zu gehen – und natürlich darüber, dass Sie sich für diese Lebensmittel entscheiden. Übrigens, für dieses Osterfest gibt es zum ersten Mal gefärbte Ostereier frisch aus Ihrem BioBouquet! Schon in der nächsten Woche können Sie dem Osterhasen unter die Arme greifen und die bunten Eier bestellen.

**Eine schöne Woche wünschen wir Ihnen – kommen Sie gut durch die kalten Tage! Herzlich,
für das BioBouquet-Team
Gerhard Bühler**

Ein P.S. noch zum Fleisch:

Am 5. Mai haben Sie wieder die Gelegenheit, Hühnerfleisch von Zürchers zu kaufen (Infos folgen). Oder schauen Sie sich auf www.gallina.bio um. Dort bieten Ihnen Hosbergs ihre Bruderhähne an.

Fürs BioBouquet von nächster Woche planen wir Karotten, Tomaten und Stangensellerie.

Frisches aus Ihrem BioBouquet:



Gratinierter Fenchel

Für 4 Personen

Zutaten:

Ca. 750 g Fenchel
2 dl Gemüsebouillon
Butter für die Form
Salz, Pfeffer

Kruste:

½ Bund Dill
25 g Paniermehl
50 g geriebener Sbrinz
40 g Butter, weich

So zubereitet:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
Eine weite, ofenfeste Form mit Butter ausstreichen.
Fenchel rösten und in dünne Scheiben schneiden.
Den Fenchel in der Form verteilen, die Bouillon darüber giessen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit Alufolie zudecken und in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Für die Kruste den Dill waschen, trockentupfen und dann hacken.
Mit Paniermehl, Käse und Butter mischen.

Die Alufolie von der Form entfernen, Kruste auf dem Fenchel verteilen und ca. 10 Minuten mitbacken, bis die Kruste goldgelb ist.

Tipp: Der gratinierte Fenchel ist eine tolle Beilage zu Fleisch oder Fisch und ein guter Vitaminspender in diesen frostigen Tagen. Der Fenchel hat beinahe doppelt so viel Vitamin C wie Orangen!