

Kommentar von Metzgermeister Werner Wirth

Suppenhühner als Biogas-Grundlage?

«Got's no – sind wir dekadent?» – ungefähr so lautet die spontane Reaktion auf das Branchengeflüster über die beiden grossen Player in der Geflügelproduktion auf die Pläne, Suppenhühner nicht mehr zu schlachten sondern via Biogas-Produktion zu entsorgen. Während wenige Flugstunden von uns Menschen Hunger leiden und nicht wissen, von was sie morgen leben sollen, wird die Verwertung von Suppenhühnern zu Biogas in der Schweiz ein Thema.

Suppenhühner sind nicht irgendetwas, sondern ergeben wertvolles Geflügel-Fleisch. Aus kostbaren pflanzlichen Eiweissen werden zuerst das Huhn und nachher die Eier erzeugt. Geflügelfleisch und damit auch Suppenhühner sind ökologisch sinn-



Frisch-Suppenhuhn in der Biometzgerei Stettler in Langenthal

voll, weil die Umwandlung von pflanzlichen in tierische Proteine sehr effizient ist. Ohne (Suppen-)Hühner gäbe es keine Eier! Während alle Prozesse bei der Pouletproduktion im Laufe der Zeit optimiert wurden und durch eine sehr hohe Effizienz bestechen, bereitet die Verwertung der Suppenhühner heute echt Sorgen.

- Der Anfall der Hühner ist saisonal unregelmässig – die absolute Spitze ist nach Ostern. Deshalb besteht dafür kein Markt, weil Artikel, welche bei uns nicht das ganze Jahr erhältlich sind, es in unserer durchorganisierten Zeit sehr schwer haben
- Die Schlachtung der Suppenhühner erfolgt in der Schweiz auf dem gleichen und technisch hochsensiblen Schlachtband, auf welchen die Poulets geschlachtet werden. Und da liegt eines der Probleme: Die Technik reagiert auf kleinste

Schwankungen beim Gewicht mit Störungen, und Suppenhühner fallen nun mal in ganz unterschiedlichen Gewichten an. Die Schlachtleistung fällt zusammen. Verständlich, dass das Schlachten der Tiere in den auf Effizienz getrimmten Betrieben nicht sehr beliebt ist.

- Dazu kommt in den Schlachthöfen eine klar höhere Hygiene-Belastung durch die Suppenhühner, welche nicht in die sonst sterile Welt der Fleischgewinnung der Grossanlagen passen.

Aber ist die Vernichtung der Suppenhühner bzw. Die Verwertung zur Biogasproduktion wegen diesen handfesten Schwierigkeiten ethisch vertretbar? Als nicht abwegige Lösung böte sich der Export der lebenden Suppenhühner ins grenznahe Ausland an. Dort existieren spezialisierte Betriebe für die Schlachtung und auch ein Markt für den Absatz der Suppenhühner wäre vorhanden. Wer aber eine Ahnung von den Ein- und Ausfuhrvorschriften bei uns und in der EU hat, verliert keine Zeit an diese sinnvolle Lösung zu denken. Möglich wäre auch ein Export für die Veredelung, ähnlich wie bei anderen Lebensmitteln.

Leider ist das Image für Suppenhühner beim Konsumenten nicht das Beste. Ungerechtfertigterweise, weil die Zeiten, als ein Suppenhuhn bis zur Schlachtung 6 Jahre alt und mehr wurde sowie schlecht verpackt mit Gefrierbrand in den Verkauf gelangte, längst vorbei sind. Damals bei diesem Fleisch von Genuss zu reden, wurde höchstens dank der obligaten Currysauce möglich. Heute wird ein Suppenhuhn mit 18 Monaten geschlachtet, also viel jünger, dies weil die Qualität der Ei-Schale bei älteren Tieren zu wünschen übrig lässt.

Das Fleisch von Suppenhühnern ist sehr hochwertig und die Verwertung zu einer Vielzahl von Geflügelprodukten sehr sinnvoll. Dank der heute viel besseren Fleischqualität der Suppenhühner lassen sich mit vertretbarem Aufwand auch feine Gerichte herstellen, die einen wirklichen Genuss ergeben. Unsere vielen Gäste aus dem Ausland wissen damit besser umzugehen und schätzen Suppenhühner als günstiges und wertvolles Fleisch. Wirklicher Genuss mit Suppenhühnern entsteht dann, wenn diese wie das übrige Fleisch zart-gegart werden, wie das angefügte Rezept zeigt. Nehmen wir unsere ethische Verantwortung auf dieser Welt wahr und suchen wir eine bessere Lösung.

(Text: Wirth Werner, Metzgermeister und Buchautor, 3322 Urtenen-Schönbühl).

Zart-Gegartes Suppenhuhn

Zutaten (für 2 Essen à 4 Personen):

- 2 Liter kaltes Wasser
- 3 Würfel Hühner-Bouillon
- 2 Suppenhühner à ca. 1,4 kg

Vorgehen Garen:

- Garen Sie das Suppenhuhn immer am Vortag.
- 2 Liter Wasser mit den Bouillonwürfeln in einer grossen, nicht zu breiten Pfanne (das Huhn sollte nachher gut mit Flüssigkeit zugedeckt sein) zum Kochen bringen.
- Pfanne von der Herdplatte nehmen. 0,2 Liter kaltes Wasser zur Bouillon geben, damit die Temperatur auf ca. 90 °C sinkt. Suppenhuhn kalt abspülen und in die Bouillon geben und Deckel auf Pfanne geben. Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen. Die Temperatur der Bouillon sollte jetzt zwischen 75 und 85 °C liegen.
- Nach 30 Minuten stellen Sie die Hitze auf das Minimum ein und kontrollieren die Temperatur periodisch. Es ist sinnvoll, das erste Suppenhuhn tagsüber zu garen, damit die Überwachung möglich ist.
- Bei einer idealen Temperatur der Bouillon von 80 °C rechne ich mit einer Gardauer von ca. 6–8 Stunden. Bei 85 °C geht es bedeutend schneller, aber das Fleisch bleibt härter!
- Das Suppenhuhn ist dann gar, wenn Sie mit der Nadel ganz leicht ins Fleisch stechen können.

Vorgehen Zerlegung:

- Schenkel herausschneiden und das Fleisch vom Knochen lösen. Haut entfernen und Fleisch in grobe Stücke schneiden.
- Brüstli ablösen, Haut entfernen und Fleisch in feine Scheiben schneiden.
- Alles Fleisch der restlichen Karkasse ablösen und zusammen mit der Haut klein schneiden.

Menü:

- Suppe: Hühner-Bouillon
- Vorspeise: Für die Geflügel-Terrine alle losen Fleischstücke und zwei Esslöffel getrockneter Schnittlauch in eine kleine Form abfüllen, mit wenig Sulz-Aspik vermischen und ruhen lassen. Kalt aufschneiden und mit etwas Grünzeug garnieren.
- Hauptgang: Geflügelbrust-Curry: Fleisch in fertiger Curry-Sauce kurz erwärmen und servieren.

Quelle: Buch «Zart-Garen» von Werner Wirth, Südwestverlag München, bestellbar via wewi2.ch.