

19. Juli 2016, 18:36 Tiere

# Eierlegender Sonntagsbraten

**Die Turbo-Mast der Fleischindustrie ist unethisch, verdirbt den Geschmack und bedroht alte Hühnerrassen. Eine tierfreundliche Initiative betreibt nun die Rückkehr des "Zwiehuhns".**

*Von Titus Arnu*

Es sieht ein bisschen aus wie Campingurlaub. Das Federvieh hockt unter grünen Zeltdächern im Schatten. Die Tiere schützen sich dort vor der Hitze. Perlhühner, Bresse-Hühner, Nackthalshühner, Schwarzfederhühner und andere seltene Geflügelrassen leben zusammen in einem mobilen Stall auf einem abgemähten Getreidefeld, in Sichtweite des stillgelegten Atomkraftwerks Biblis. "Gut, sauber und fair - der Leitgedanke von Slow Food ist auch unser Motto", sagt Landwirt Siegbert Ochsenschläger, der in Biblis vom Aussterben bedrohte Nutztierassen züchtet, außerdem baut er alte Gemüse- und Getreidesorten an.

Sauber? Das klappt natürlich nicht immer ganz einwandfrei auf einem Bauernhof. Gerade war Ochsenschläger noch im Schweinestall, wo 14 Ferkel aufgeregt herumrennen, die größeren Säue bleiben cool und suhlen sich genussvoll im Schlamm. Der Bauer hat den Wasserschlauch aufgedreht, damit die Schweine ein bisschen planschen können. Das ist gut und fair, denn es ist über 30 Grad heiß in der oberrheinischen Tiefebene. Schön warm haben es auch die neuesten Bewohner des Arche-Hofs. Sie sind gerade erst geschlüpft: 40 Küken wuseln in einem Brutschrank herum, der auf 37 Grad temperiert ist - der Beginn einer Zucht mit Sundheimer Hühnern, einer traditionellen Haushuhnrasse aus Baden.

## **"Das ist keine Freundschaft, die Tiere sterben für uns."**

Siegbert Ochsenschläger nimmt vorsichtig eines der flauschigen gelben Vögelchen aus dem Kasten und setzt es Andrea Gallotti in die Hand. Die Gastronomin und Food-Aktivistin aus Karlsruhe hat das Projekt mit den Sundheimern angestoßen. Es handelt sich um eine gefährdete Haustierrasse, die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung gibt für 2013 die Zahl von 865 Hennen und 234 Hähnen an. 2014 wurde das Sundheimer Huhn von Slow Food Deutschland in die "Arche des

Geschmacks" aufgenommen. Diese internationale Initiative soll 3000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden retten, die Liste reicht vom Ostheimer Leberkäs über das Bunte Bentheimer Schwein bis zum Bamberger Hörnla, einer Kartoffelsorte. Wenn alles klappt, werden die ersten Sundheimer im Herbst schlachtreif sein - und im Karlsruher Restaurant Erasmus auf den Teller kommen.

Alle Küken sind süß, gar keine Frage. Nach den Kriterien der Massenzucht allerdings überleben bei den eierlegenden Rassen nur die Weibchen.

(Foto: imago/Westend61)

Aufessen, was man eigentlich retten will? Ist das nicht ein Widerspruch in sich? "Das ist keine Freundschaft, die Tiere sterben für uns", sagt Marcello Gallotti, Andreas Ehemann und Küchenchef im Erasmus. Andrea und er haben sich im Piemont kennengelernt, wo sie an der Slow-Food-Universität in Pollenzo Gastronomische Wissenschaften studierten. Gerade hat er "Taubenkeule alla Umbra" serviert, inklusive Fuß und Krallen, die Leber als Parfait. Prinzipiell verarbeitet Gallotti möglichst das ganze Tier, auch die Innereien.

Im Piemont verspeist man gerne Hahnenkamm mit Parmesan, Hühnerinnereien und Weinessig, in China frittiert man Hühnerfüße - in Deutschland ist so etwas nicht in Mode. Die Leute mampfen zwar ohne mit der Wimper zu zucken Knorpel und Fleischabfälle, die zu Chicken-Nuggets gepresst wurden, aber bei Füßen, Ohren oder sonstigen Tierteilen rümpfen viele die Nase. Aus Sicht der Slow-Food-Anhänger ein Fehler, denn das ganze Tier verdient Respekt. Schweine und Lämmer bekommt Gallotti am Stück angeliefert, Rindfleisch kommt von einem Demeterhof, Fisch von den ökologisch korrekten Goede Vissers aus den Niederlanden - und Hühner demnächst von Sigi Ochsenschläger aus Biblis.

Das Sundheimer ist ein besonderes Tier, ein sogenanntes Zwiehuhn. Es legt zuverlässig Eier, etwa 200 im Jahr, setzt aber auch ordentlich Fleisch an - es ist zwar keine eierlegende Wollmilchsau, aber immerhin ein eierlegender Sonntagsbraten. In der deutschen Lebensmittelproduktion sind sogenannte Hybridrassen üblich: Sie liefern entweder viele Eier, bis zu 320 im Jahr, oder viel Fleisch, und sie lassen sich nicht weiterzüchten. Männliche Küken der Legehennen-Rassen sind für die Eierproduktion nutzlos, allein in Deutschland werden jährlich 50 Millionen männliche Küken vergast oder lebendig geschreddert - diese Praxis sei vereinbar mit dem Tierschutzgesetz, urteilte ein Gericht neulich. Die Tiere für die Fleischproduktion können unter der Last ihres Brustkorbes, der zukünftigen Filets, kaum laufen. Schon nach 40 Tagen ist so ein Turbo-Masthuhn schlachtreif, etwa 630 Millionen werden in

Deutschland pro Jahr geschlachtet. Damit es in den Mastbetrieben und Eierfabriken nicht zu Epidemien kommt, behandelt man die Tiere präventiv mit Antibiotika.

Freunde des Huhns: Landwirt Ochsenschläger und Gastronomin Gallotti.  
(Foto: Titus Arnu)

"Irgendwann muss Schluss sein mit dem Gedanken, dass man Fleisch immer billiger haben kann", findet Andrea Gallotti, die ihren hohen ethischen Anspruch auf der Speisekarte umsetzen will. Das Gebäude in Karlsruhe-Dammerstock, in dem sich ihr Lokal und Slow-Food-Feinkostladen befinden, wurde vom Architekten Walter Gropius in den 1920er-Jahren ursprünglich als Metzgerei und Gasthaus geplant. Die Metzgerei existiert längst nicht mehr, den ästhetischen und weltanschaulichen Anspruch gibt es jedoch weiter an diesem Ort. Wie den Bauhaus-Künstlern geht es den Gallottis um die Verbindung von Handwerk und Kunst.

Was haben die Sundheimer Hühner damit zu tun? Und was können sie dafür, dass sie bald als Slow-Food-Symbolfiguren aufgeessen werden, wenn auch auf ökologisch korrekte Weise? "Es geht um Nachhaltigkeit, um einen grundsätzlich anderen Umgang mit Tieren", sagt Andrea Gallotti. Sundheimer gelten als robust, sie sind nicht so anfällig wie die Hybridrassen für Krankheiten, und sie legen bis zu fünf Jahre lang Eier. Legehennen aus der industriellen Produktion dagegen werden spätestens nach 13 Monaten geschlachtet. Da in Deutschland kaum jemand Suppenhühner kauft, enden diese Tiere als Hunde- und Katzenfutter oder gleich im Müll.

Veganer mögen das nicht so gerne hören, "aber auch beim Schlachten geht es um Respekt vor dem Leben", sagt Marcello Gallotti. Es geht ihm letzten Endes auch um Geschmack. Ein Industrie-Masthuhn, das 40 Tage auf der Fläche eines DIN-A4-Blattes in einer Halle steht und niemals eine Wiese sieht, bevor es geschlachtet wird, hat weiches Fleisch - aber wenig Eigengeschmack. Die Sundheimer können bei Sigi Ochsenschläger im Garten herumlaufen und scharren, Würmer aus dem Boden ziehen, den kleinen weißen Hofhund, die Gänse und die Schweine kennenlernen, Körner picken und im Zeltlager schlafen.

Ochsenschläger wird die Tiere, wenn es so weit ist, vor Ort schlachten und nach Karlsruhe schicken. Das Fleisch der Sundheimer soll irgendwie huhniger schmecken als das von anderen Hühnern. Marcello Gallotti freut sich schon darauf, das erste Exemplar zuzubereiten. Und dann anschließend nach Slow-Food-Art bewusst zu verzehren: "mit Bauch und Kopf".

**URL:** <http://www.sueddeutsche.de/panorama/tiere-eierlegender-sonntagsbraten-1.3085047>

**Copyright:** Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH / Süddeutsche Zeitung GmbH

**Quelle:** SZ vom 20.07.2016

Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über Süddeutsche Zeitung Content. Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an [syndication@sueddeutsche.de](mailto:syndication@sueddeutsche.de).

