

DAS SUPERHUHN



Früher waren unsere Hühner Allrounder: Zuerst legten sie Eier und wenn ihre Leistung nachliess, landeten sie ganz selbstverständlich als Suppenhuhn im Topf. Diese Selbstverständlichkeit ist heute leider keine mehr. Gemeinsam mit Terroir-Koch Hansjörg Ladurner treten wir darum an zur Ehrenrettung des Suppenhuhns!

«**S**uppenhühner gibt's, weil wir Eier brauchen.» Hansjörg Ladurner, Küchenchef im Restaurant Scalottas in der Lenzerheide, macht schnell klar: Sprechen wir vom Suppenhuhn, müssen wir beim Ei beginnen. Ab einem Alter von ca. sechs Monaten legt ein Huhn je nach Rasse 150 bis 300 Eier pro Jahr. Doch jeweils einmal im Jahr machen die Hühner eine Pause: Mit rund 18 Monaten kommen sie zum ersten Mal in die Mauser – das heisst, sie wechseln ihr komplettes Federkleid. In einer Herde mausern alle Hühner gleichzeitig und weil das ein anstrengender Vorgang ist, legen sie in dieser Phase – und das sind fast zwei Monate – keine Eier. Kein Problem für Ladurner: «In der Zeit der Mauser gibt es im «Scalottas» halt keine Eier», erklärt der Koch, der seine 20 Schweizer Hühner bis zu vier Jahren hält. In der modernen Eierproduktion hingegen kann sich niemand mehr einen zweimonatigen Ausfall leisten und auch die meisten Verbraucherinnen und Verbraucher würden wohl kaum freiwillig eine Eierpause einlegen. Deshalb haben heute die meisten Legehennen mit Beginn der ersten Mauser ausgedient. Sie werden geschlachtet und somit zu Suppenhühnern.

Was tun mit dem Huhn?

In der Schweiz fallen pro Jahr gut zwei Millionen Suppenhühner an, die Tendenz ist seit den letzten Jahren steigend. Doch Herr und Frau Schweizer konsumieren so gut wie keine mehr.

Zu schlecht der Ruf vom zähen, ausgemergelten Vogel, vergessen das Wissen über die Zubereitung einer nahrhaften Hühnersuppe. Hinzu kommt, dass moderne Schlachthanlagen nur noch für die Zerlegung von Masthühnern konzipiert sind. Die viel schwächeren Legehennen können dort nicht mehr verarbeitet werden. Und so wurden in der Schweiz lange nur noch etwa 20 Prozent aller Legehennen als Nahrungsmittel verwendet, der Grossteil wurde zu Biogas weiterverarbeitet. Seit einigen Jahren gibt es Bestrebungen, das Fleisch alter Legehennen als Nahrungsmittel zu erhalten. Und tatsächlich gelangen heute wieder fast 70 Prozent der Legehennen in Form von Charcuterie in den Lebensmittelhandel.

Viel besser als sein Ruf

Rechnet man nach, bleiben pro Jahr aber immer noch gut eine halbe Million Suppenhühner, die nicht verwertet werden. «Das ist eine sinnlose Verschwendung, die so nicht sein muss», bekräftigt Hansjörg Ladurner. Denn entgegen ihrem Ruf sind Suppenhühner weder zäh noch fleischlos. Umso mehr, als dass die heutigen Suppenhühner kaum älter als 18 Monate sind. «Und auch ein vierjähriges Tier ist – richtig zubereitet – ein Highlight», schwärmt Ladurner. Höchste Zeit also für die Ehrenrettung des verrufenen Vogels! Lesen Sie auf den kommenden Seiten, wie wir gemeinsam mit Hansjörg Ladurner das Beste aus dem Suppenhuhn herausholen.

MIT ALTEN HÜHNERN LERNT MAN KOCHEN

Terroir-Koch Hansjörg Ladurner verrät, wie eine gute Hühnerbouillon gelingt und was mit dem Huhn aus der Suppe sonst noch gemacht werden kann.



POT AU FEU

Eine aromatische und wärmende Hühnersuppe ist wohl der Suppenhuhnklassiker schlechthin. Das Gemüse, das mit den Hühnern mitgeköchelt hat, verwendet Ladurner als Einlage und anstelle von Kartoffeln gibt man im «Scalottas» geräuchte Kastanien in die Suppe. Ein besonders spannendes Element ist der würzige Cracker, den Ladurner aus der Haut der Suppenhühner herstellt.



Einmal pro Jahr lässt Hansjörg Ladurner die ältesten Hühner in seiner Herde schlachten. Der Chef begleitet seine Tiere immer höchstpersönlich nach Malans in die Dorfmetzgerei, wo sie nach seinen Wünschen verarbeitet werden: «Ich bestehe darauf, dass die Füße dranbleiben. Denn in eine perfekte Bouillon gehören auch die Füße, sie verleihen der Suppe noch einmal Extrageschmack.» Wer nicht das Glück hat, mit eigenen Tieren zu arbeiten, dem empfiehlt Ladurner, mit Eierproduzentinnen und Hühnerhaltern in der Umgebung Kontakt aufzunehmen. Oft seien diese froh, wenn ihnen jemand Suppenhühner abnehme. Und natürlich kann auch der Metzger des Vertrauens mit der Beschaffung von Schweizer Suppenhühnern beauftragt werden.

Für seine Bouillon setzt Ladurner mehrere Hühner aufs Mal in kaltem Wasser an. Im «wellenden» Salzwasser köcheln die relativ grossen Tiere bis zu acht Stunden vor sich hin. «Ein Suppenhuhn kann eigentlich nicht verkochen», beruhigt der Profi. «Wenn ich das Huhn am Schenkelknochen anhebe und der Knochen herausrutscht, ist es parat.» Etwa eine Stunde vor Ende der Garzeit gibt Ladurner Kräuter, Gewürze und Suppengemüse zur Brühe. Sind die Hühner durch, lässt er sie in der Brühe abkühlen. «Das Fleisch kann sich so einmal richtig mit Flüssigkeit vollsaugen.» Durch das Auskochen der Knochen und der Hühnerfüsse sowie das Fett, das die vierjährigen Tiere angesetzt haben, geliert Ladurners Brühe so fest, das man sie nach dem Abkühlen beinahe schneiden kann. «Das ist purer Geschmack!», freut sich der Küchenchef.



PULLED CHICKEN BURGER

Das Brustfleisch einer Legehennen ist eher trocken. Hansjörg Ladurner verarbeitet es darum mit einer würzig-rauchigen Barbecuesauce zu einer Pulled-Chicken-Masse. Diese serviert er in einem Bun aus Berggetreide. «Das Brustfleisch lässt sich zu schönen langen Fäden zerzupfen, diese lasse ich vorzugsweise über Nacht in der Sauce, so saugen sie sich richtig schön voll.»

Die ausführlichen Rezepte zu Hansjörg Ladurners Suppenhuhnkreationen finden Sie auf unserer Website: messer-und-gabel.ch/suppenhuhn

TONNO DI GALLINA

Tonno di Gallina – übersetzt «Hühnerthunfisch» – heisst wohl so, weil die Zubereitung und die Beschaffenheit des Fleisches an Thunfisch aus der Büchse erinnern. «Zerzupft, mit Kräutern in ein Einmachglas geschichtet und mit Olivenöl aufgegossen, ist das Suppenhuhnfleisch gekühlt bis zu drei Monaten haltbar», erklärt Ladurner. Auf einem warmen Toast oder zu Salat genossen, ist dies wohl der nachhaltigste Thunfisch der Welt.



HANSJÖRG LADURNER

Der Alpenraum gehört genauso zu Hansjörg Ladurners Biografie wie zu seiner Küche. Geboren und aufgewachsen im Südtirol, haben ihn seine Lehr- und Wanderjahre als jungen Koch und Küchenchef über das Engadin in die ganze Schweiz geführt. Vor 15 Jahren ist der heute 47-Jährige aber wieder in die Berge zurückgekehrt.

Auf der Lenzerheide wurde er schliesslich Küchenchef im «Scalottas Terroir» und im «Carn & Caschiel», den zwei Genussrestaurants des Hotels Schweizerhof. Und die Rückkehr in die Berge hat sich auch in Ladurners Arbeit niedergeschlagen. Heute kocht Ladurner ausschliesslich mit dem, was ihn umgibt. Er ist überzeugt: «Es ist unnötig, in die Ferne zu schweifen, das Beste haben wir vor der Haustüre.»



RESTAURANT SCALOTTAS TERROIR

Abseits vom grossen Hotelkomplex des «Schweizerhofs» in der Lenzerheide, in einem unscheinbaren Haus, verstecken sich eine schöne Arvenstube und eine kleine Küche. Das ist das «Scalottas», das Reich von Küchenchef Hansjörg Ladurner, Souschef René Bissig und Restaurantleiter Thomas Bocksch. Zum konsequent gelebten Terroir-Konzept des Lokals gehören Holzofenbrot aus dem Dorfbackhäuschen, Bergkartoffeln aus dem Nachbardsdorf, eigene Bienen und Hühner ebenso wie Bauern, die die restauranteigenen Tiere aufziehen – um nur einige Beispiele zu nennen.

Den Gast erwartet im «Scalottas», dank kleiner Degustationsteller und ständig angepasster Karte, ein spannender Streifzug durch die vielfältige Geschmacks- und Produktwelt des Alpenraums.