

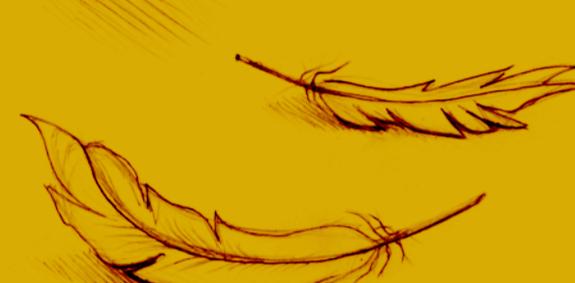
## Wo sind all die Bruderhähne?

Für konventionelle Hühnerhalter war jedes Jahr ohne dieses leidige Thema ein gutes Jahr. Dass die Bombe um das Töten männlicher Küken irgendwann platzen würde, muss allen Eierproduzenten klar gewesen sein. Von da an war es unmöglich, dieses Thema weiter zu ignorieren. Immerhin sind rund 50 Prozent der Küken, die schlüpfen, männlich. Die Zahl der jährlich getöteten Eintagsküken entspricht also in etwa der Anzahl an Legehennen: über 40 Millionen Legehennen-Brüder. Für sie gibt es im heutigen Betrieb der Legehennenhaltung keine Verwendung. Die Bruderhähne werden kurz nach dem Schlüpfen aussortiert und getötet. In Deutschland werden sie meist zu Tierfutter verarbeitet.

Agrarwissenschaftler, Hühnerzüchter und Eier-Produzenten beschäftigen sich seitdem mit Lösungsansätzen und Alternativen. Bereits 2012 gründeten vier engagierte Bio-Pioniere die „Bruderhahn Initiative Deutschland“, die sich für eine Geflügelhaltung in bürgerlicher Landwirtschaft mit größtmöglichen Tierwohl einsetzt. Der Bio-Branche geht es darum, nicht nur Symptombekämpfung zu betreiben, sondern die Entwicklung der eigenständigen Geflügelwirtschaft zu fördern. Zu denen, die sich intensiv damit auseinandersetzen und an Lösungen arbeiten, gehört auch Joachim Schneider, unser Bioland-Eierlieferant aus Rottenburg. Wir arbeiten seit 25 Jahren zusammen. 2013 wurde er für seine mobilen Legehennen-Ställe mit dem Tierschutzpreis Baden-Württemberg ausgezeichnet.

Momentan gibt es in der Debatte um Huhn, Hahn und Ei zwei Lösungsansätze. Beide bringen spezifische Herausforderungen mit sich:

1. Es wird auf das Zweiutzungshuhn gesetzt, eine Hühnerrasse, deren Lege- und Mastleistung ausreicht, um auch ökonomisch erfolgreich zu sein. Der Vorteil ist eine sehr nachhaltige, weil langfristige, Lösung, bei der die Bio-Branche eigene Bio-Linien züchten könnte. Allerdings dauert es Jahre, bis neue Zuchlinien zum Einsatz kommen und entsprechend dauert es Jahre, bis eine nennenswerte Anzahl von Bruderhähnen von dem frühen Küentod verschont bleiben.



2. Es wird mit den bisherigen Legehennen-Rassen weitergearbeitet. Die Bruderhähne werden ebenfalls gemästet. Dieser Weg ist deutlich kürzer, und falls erfolgreich, zumindest als Übergangslösung sehr geeignet. Allerdings haben die männlichen Vertreter der Legehennen-Rassen bezüglich ihrer Figur mehrere Probleme: Sie nehmen nur langsam zu, brauchen wesentlich mehr Futter und das Fleisch wird ziemlich dunkel und fest. Bei einer Entscheidung für diesen Weg wird davon ausgegangen, dass die höhere Legeleistung den geringeren Masterfolg ausgleicht.

Aber die Konkurrenz durch die fleischigen Masthähnchen ist groß. Die entscheidende Frage ist: Wer will das ziemlich dunkle und feste Fleisch der Bruderhähne? Für unsere verwöhnten Gaumen ist die Umstellung groß, erst recht dann, wenn wir nur das butterzarte Hähnchenbrustfilet kennen. Das Wohl und Wehe der ganzen Bruderhahn-Aktion hängt an der erfolgreichen Vermarktung des Bruderhahnfleisches. Wenn dieses Fleisch keine Nachfrage findet, wird es nicht lange im Lebensmittelbereich angeboten. Kein Bruderhahnfleisch, kein Bruderhahn-Ei! Nur ein Konzept, das sowohl für die Hennen als auch für die Hähne eine Lösung aufzeigt, ist glaubwürdig. Bruderhahn-Eier zu verkaufen und keine Bruderhahn-Fleischprodukte anzubieten, zielt nur auf eine schnelle öffentliche Wirkung.

Es ist kaum zu übersehen, dass auch die großen Lebensmittelketten und Bio-Supermärkte sich plötzlich als Bruderhahn-Schützer profilieren und Initiativen wie „Hahn und Huhn“ (Edeka) oder „Bruderküken-Initiative“ (Alnatura) aus dem Boden stampfen.

In Windeseile waren Bruderhahn-Eier in größeren Mengen vielerorts auf dem Markt. Also habe ich mich als interessierter Verbraucher per E-Mail an zwei Großunternehmen gewandt und mich nach Bruderhahn-Fleischprodukten erkundigt. Den Austausch mit Alnatura und Edeka können Sie auf unserer Homepage in voller Länge nachlesen. Hier nur die Zusammenfassung:

Von Alnatura habe ich erfahren, dass ihnen die Bruderküken-Initiative ein Herzensanliegen ist. Ich wurde darauf hingewiesen, dass es diverse Fleischprodukte aus Bruderhahn-Fleisch gibt, aber weder in den Alnatura-Filialen noch als Eigenmarke in anderen Läden. Wo genau ich diese Produkte kaufen kann, wurde mir leider nicht gesagt. Besonders wichtig war ihnen, dass so etwas seine Zeit bräuchte. Wie lange es noch dauern würde, konnte man mir nicht sagen.

Edeka hat auf meine Anfrage nach einer Woche reagiert. Das Thema Tierwohl spielt im Edeka-Verbund grundsätzlich eine große Rolle. Es folgten mehrere Hinweise auf ihre Bruderhahn-Eier. Aber keine konkrete Antwort auf die Frage, wo denn all das Bruderhahn-Fleisch sei. Es wurde lediglich auf zwei Firmen verwiesen, bei denen sich in ein-

zelnen Produkten Hähnchenfleisch finde.

Transparente Ansätze oder Lösungen für die Bruderhahn-Aufzucht? Fehlanzeige. Es wurden mehr Fragen aufgeworfen als beantwortet. Bei mir entstand der seltsame Eindruck, dass Verantwortung suggeriert werden soll, wo sie (noch) nicht umgesetzt wird.

Auch Carsten Bauck, Geschäftsführer des Demeter-Gefügebetriebs *Bauckhof*, einer der Pioniere der bereits erwähnten „Bruderhahn Initiative Deutschland“ berichtet von eisernem Schweigen, wenn die Großen im Lebensmitteleinzelhandel nach dem Verbleib der Bruderhähne gefragt werden. Das lässt Raum für Spekulationen. Möglicherweise steckt eine Bruderhahn-„Verwertung“ dahinter, die in der Öffentlichkeit nicht auf allzu große Begeisterung stoßen würde. Aber schon mal ein paar Millionen Eier zu verkaufen – das kann ja nicht schaden ...

Natürlich häufen sich auch bei uns in den Marktläden die Nachfragen nach Bruderhahn-Eiern. Seltsamerweise gibt es auch bei uns nur wenige Anfragen nach Bruderhahn-Fleisch. Der Fokus der interessierten Konsumenten liegt also noch auf den ethisch produzierten Eiern.

Joachim Schneider vom Hofgut Martinsberg hat sich, im regen Austausch mit uns und unserer hundertprozentigen Unterstützung ans Werk gemacht, um – wie schon bei der Entwicklung der mobilen Ställe – eine artgerechte und zugleich ökologisch wie ökonomisch erfolgreiche Lösung für seinen Legehennen-Betrieb zu finden.

Prinzipiell hat er sich entschlossen, ein Projekt mit seiner bisherigen Legehennenrasse zu starten. Im Herbst 2017 beginnt er mit der Aufzucht der ersten 400 Bruderhähne. Ab Mitte September kommen die Buben zunächst in einem Stallgebäude gemeinsam mit ihren Schwestern unter, nach acht Wochen in einem Mobilstall auf der Wiese. Ende des Jahres, so ist der Plan, sollen die ersten Produkte aus Bruderhahnfleisch zum Verkauf bereitstehen. Die Bruderhähne werden nach ca. 110 Tagen geschlachtet, und sollen bis dahin ein gutes und artgerechtes Leben führen können. Die Aufzuchtdauer von 16 Wochen ist keine beliebige Größe, sondern hat damit zu tun, dass die Hähne dann in die Geschlechtsreife kommen und fortan die Fortpflanzung beginnen. Falls Sie sich jetzt fragen, wie die konventionellen Halter das machen? Die haben „das Problem“ gar nicht, weil die Mastdauer nur 28 – 31 Tage (!) dauert. Produziert werden in diesen vier Wochen nahezu bewegungsfähige Hähnchenbrüste auf zwei Beinen ...

Sollten Sie Interesse an Bruderhahnfleisch haben und nicht bis Ende des Jahres warten wollen, fragen Sie uns gerne nach den Artikeln, die wir bereits jetzt vom Demeter-Betrieb *Bauckhof* im Sortiment haben. Wir freuen uns über jede Unterstützung für die Bruderhahnaufzucht beider Betriebe.

Die Initiative unserer Lieferanten steht und fällt mit der Nachfrage der Produkte.

Als ich in den letzten Zügen der Arbeit an diesem Text steckte, wurde in der ARD eine Doku mit dem Titel „Die Eierlügen“ ausgestrahlt. Darin geht es unter anderem um die Ungereimtheiten und Missstände, die mittlerweile auch in der Bio-Eier-Erzeugung alltäglich geworden sind.

Sobald die großen Marktteilnehmer den Preis in den Fokus stellen, geht das auf Kosten der Erzeuger, der Tiere, der Umwelt und schließlich auch auf Kosten der Verbraucher selbst. Wer Bio billig will, darf nicht genau hinschauen.

– MICHAEL SCHNEIDER

### SHORTLINK ZUR ARD-DOKU:

<http://bit.ly/ztW6Fzx>



**AN FIESSEN MONTAGEN**, wenn der Magen mittags knurrt und man keine Zeit zum Gemüseschnippeln, sondern einen Abgabetermin hat, sind die schnellen Gerichte von *troki*, einer kleinen Manufaktur in Dachsberg im Südschwarzwald, Rettung und Offenbarung. Sie bestehen aus getrocknetem Gemüse, Pilzen, Kräutern, Gewürzen und Getreide wie Polenta, Reis und Hirse. Die bunten Mischungen werden in etwas Öl kurz angebraten, bis es duftet, dann mit Wasser übergossen und schließlich leise köchend sich selbst überlassen, während man zwei Emails schreibt und den Tisch deckt. Nach etwa 20 Minuten sind sie fertig und können mit Zutaten wie geriebenem Käse, Sahne oder Butter verfeinert, oder lecker wie sie eh schon sind, einfach aufgegessen werden. Eine Packung ergibt zwei Portionen, sehr hungrige Fleißige schaffen ein edles Mischpilz Risotto mit Rosmarin oder ein feines indisches Linsencurry auch allein. „Es ist uns wichtig, dass unsere Gerichte im normalen Leben gekocht

werden“, sagt Maria Abbate, die Mitbegründerin von *troki*. „Aber wenn jemand unsere Tütchen mit in den Campingurlaub nimmt, haben wir natürlich auch nichts dagegen.“ Auf der Website der Manufaktur kann man dann gleich nachlesen, wie befriedete Mountainbiker sich vor dem nächsten steilen Aufstieg mit einer *troki*-Gerstengrütze stärken und sich für das leckere Mahl bedanken. Dass so ein nahrhafter Schmaus mit Blick auf verschneite Bergkuppen besonders gut schmeckt, kann man sich gut vorstellen, auch wenn man nicht im Gebirge, sondern im Büro vor einem hohen Papierstapel sitzt.

# troki

**Manufaktur für schnelle Küche – unterwegs oder zuhause**

Die Idee, sich selbstständig zu machen, hatten Maria Abbate und ihr Lebensgefährte Robert Witlake schon während des Studiums der ökologischen Landwirtschaft an der Uni Kassel. „Es ist uns zugefallen“, erzählt Abbate. Aus Neugier beschäftigte sie sich in den Semesterferien zum ersten Mal mit Trocknungstechniken. Bald machte sie erste Trocknungsversuche mit Obst aus der Gegend. In Zusammenarbeit mit dem Institut für Agrartechnik entwickelte das Paar 2007, im Rahmen eines Gründer-Stipendiums, die ersten Produkte: schonend getrocknete Süß- und Sauerkirschen, die sie zunächst

# Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

**Was tun mit dem Huhn?  
(und dem Hahn)**

38 | September 2017



# GurkenZisch mit Gin und Ingwer



Es gibt tausend gute Gründe für Fusionen von Wasser mit Gurkenscheiben, das kann man in einschlägigen Magazinen und Foren nachlesen. Gurkenwasser macht schlank und glücklich, Gurkenwasser erfrischt und ist gut für den Teint, Gurkenwasser ist das neue Zitronenwasser. Wer Gurken als Gemüse eigentlich ganz gerne mag, aber bei Gurkenscheiben gleich an Quarkmasken und Wellnesshotels denkt, wer völlig zu Recht denkt: „Gurkenwasser ist doch fad“, der sollte die Gurkenlimonade von *Voelkel BioZisch* probieren. An einem warmen Spätsommertag, mit Eiswürfeln und einer Gurkenscheibe im Glas, die man erst mit dem Strohhalm durchlöchert und später herausfischt und herhaft hineinbeißt. Wer die Gurkenlimo direkt aus der Flasche trinkt und sich über das schöne Etikett in floralem Retro-Design freut, erfährt, dass sie aus Demeter-Gurkendirektsaft und natürlichem Mineralwasser hergestellt wird, gesüßt mit Traubensüße und abgerundet mit Zitronensaft. Auch (kleine) Gäste freuen sich über eine Alternative zu Orangenlimo und der eine oder die andere Erwachsene wird sich beim ersten Schluck an einen Cocktail erinnern, der die Gurkenscheibe im Drink salonfähig gemacht hat: den neu belebten Klassiker *Moscow Mule*. Doch die Gurke lässt sich nicht nur hervorragend mit Wodka und Ingwerlimonade zischen – am besten mit der würzig-scharfen *Djahé Limun*, naturtrüb aus frisch gepresstem Ingwersaft, die auch pur ein Highlight für Ingwer-Fans ist, sondern auch mit *Bio-Gin*. Benannt nach der *Clouds-Bar* im 35. Stock des Zürcher *Prime Tower*, hat Andreas Kloke, Bar Manager und Gin-Liebhaber gemeinsam mit der Schweizer Brennerei *Humbel* einen Dry Gin aus regionalen Bio-Zutaten entwickelt. Der Erfinder selbst trinkt ihn am liebsten pur oder als Martini mit einem Salbeiblatt gerührt. Frische Aromen von Orangen, Mandarinen und Wacholder; würzige Anklänge von Thymian, Salbei, Harz und Kardamom machen sich natürlich auch im Gin Tonic gut – z.B. mit der klassischen *BioZisch*-Sorte *Bitter Lemon*.

– JESSICA SABASCH

regional, dann auch zunehmend überregional vermarkten könnten. Seitdem haben sie ihr Produktsortiment um weitere Trockenfrüchte, -gemüse und Fertiggerichte ergänzt. 2011 verlegten sie ihren Standort nach Breisach in Südbaden, 2015 nach Dachsberg. Die Trocknung von regional erzeugtem Obst und Gemüse sei für biologisch wirtschaftende Betriebe eine gute Möglichkeit, um Ernte-Überschüsse oder Früchte mit optischen Mängeln sinnvoll weiterzuverarbeiten, und der Lebensmittelverschwendet etwas entgegenzusetzen, sagt Abbate. Seit 2013 arbeitet die *troki*-Manufaktur mit den Freiburger Caritas Werkstätten für Menschen mit Behinderung zusammen, die einen großen Teil der Produkte verpacken und etikettieren. Zur Verkostung und Kritik neuer Kreationen werden Freunde eingespansnt. Auch über Anregungen und Wünsche freuen sich die *troki*-Spezialisten. „Wir sind immer auf der Suche nach regionalen Rezepten.“

– JESSICA SABASCH

[www.trokimanufaktur.de](http://www.trokimanufaktur.de)

**D**

DIE BERLINER COMPAGNIE wurde 1981 als freie Theatergruppe von Schauspielern aus verschiedenen Stadt-, Staats- und freien Theatern gegründet. Das Ensemble setzt sich seitdem mit aktuellen gesellschaftlichen Themen auseinander, um „dem Erhalt des Friedens, der Völkerverständigung sowie sozialer Gerechtigkeit, insbesondere im Hinblick auf die Dritte Welt“ zu dienen. Mittlerweile sind 27 Theaterproduktionen entstanden. 2009 erhielt die Theatergruppe den Nationalen Aachener Friedenspreis.

„In meiner Sturm- und Drangphase in der linkspolitischen Szene kam man an der Gruppe und ihren Stücken gar nicht vorbei, überall war die Berliner Compagnie“, erinnert sich Marktladen-Chef Michael Schneider. Immer dachte er daran, die BC selbst einmal nach Tübingen einzuladen. Jetzt im Marktladen-Jubiläumsjahr ist es soweit. In ihrem Stück „Bettler auf goldenem Thron“ zeichnet die Theatergruppe den langen Weg Boliviens aus Unterdrückung und Ausbeutung nach. Mit seinen Widersprüchen, Rückschlägen, Erfolgen, und seinem langen Atem im politischen Kampf. Denn ihr Ziel, gut zu leben – „Vivir Bien“ – haben sich die Bolivianer in die Verfassung geschrieben, dafür kämpfen sie. Ein gutes Leben heißt auch: „keine Ausbeutung von Menschen durch Menschen! Und: Kein Raubbau an der Natur.“

Ironie des Schicksals: Ausgerechnet in Bolivien, unter dem größten Salzsee der Welt, dem Salar de Uyuni, befinden sich die größten Reserven des „Rohstoffes der Zukunft“, den man z.B. zur Herstellung von Elektroauto-Batterien braucht: Lithiumkarbonat. Präsident Evo Morales will 800

## 25 JAHRE Der Marktladen

Theater:

# BERLINER COMPAGNIE

„Bettler auf goldenem Thron“

Boliviens Weg aus der Unterdrückung hin zum „Vivir bien“ – gut leben. Ein Stück mit Musik, Humor und starken Bildern.

**28. SEPT.**

um 20 Uhr

Sudhaus, Großer Saal

Tickets unter:

07071 56 5550

shop.dermarkladen.de

oder in den beiden Marktläden

Eintritt: 8/12€

Der Kästchenteppich ist an die Gestaltung der „Wiphala“ angelehnt. Seit 2009 die zweite offizielle Landesflagge von Bolivien. Die verschiedenfarbigen Kästchen repräsentieren verschiedene indigene Andenvölker.



Fotos: Ida Henschel

Liebe Leserinnen & Leser,

die meisten von Ihnen werden nach den Ferien schon längst wieder einem geregelten Arbeitsleben nachgehen und wir freuen uns, Sie wieder wohl-behalten willkommen heißen zu können.

Am ersten Ferientag hatten wir unsere sechste Jubiläumsveranstaltung. Der Sudhaus-Biergarten war rappelvoll und wir erlebten mit vielen Gästen einen sehr vergnügten Abend mit Spanferkel von unserer Bioland-Metzgerei Allmendinger und Musik von Ernst & Heinrich. Auch die September-Veranstaltung am Donnerstag, 28. September, findet im Sudhaus statt (Großer Saal). Wir haben für Sie die Theatergruppe Berliner Compagnie eingeladen, die in ihrem Stück „Bettler auf goldenem Thron“ zeigen, was wir von den Bolivianern lernen können. Wir freuen uns auf eine rasante Inszenierung mit Musik, Humor und starken Bildern. Sie sind herzlich eingeladen! Mit der Jahreszeitenküche und unserem Zuckermais-Rezept beginnt schon fast der Herbst. Viele Feingemüsesorten werden nach und nach wieder zu Importware und das Feldgemüse gewinnt die Oberhand auf den Äckern. Schneiders Senf beschäftigt sich im September mit dem „heißen Thema“ Bruderhahn-Kükken und zeigt, dass es dabei mit öffentlichkeitswirksamen Schnellschüssen nicht getan ist. Zur Abkühlung gibt es Gurkenlimonade mit Gin! Und wenn Sie auch finden, dass man für Bauern und Bäuerinnen kaum genug Lanzen brechen kann, dann möchten wir Sie noch auf die Kampagne „Meine Landwirtschaft“ hinweisen, die sich für eine zukunftsfähige Landwirtschaft einsetzt und deshalb unter anderem die „Wir haben es satt“-Demos organisiert. Mehr Infos über die aktuelle Aktionstour finden Sie im Netz.

Und jetzt erstmal viel Spaß beim Vertiefen in die Marktlese!

Astridina Schneider  
Nikola Lührs

am Europaplatz  
hat die  
**Bäckerei**  
**SONNTAGS**  
**geöffnet**  
von 9-16 Uhr



## Maisbrot

FÜR 4 PORTIONEN

- 120 g Maismehl
- 120 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 frische Maiskolben
- 260 g Buttermilch
- 150 g mittelalter Gouda
- Etwas Chilipulver
- 2 Eier
- 1 EL Honig
- 125 g Butter
- 1 TL Salz

Blätter und Haare von den Maiskolben entfernen. Dann die Körner mit einem Messer von den Kolben schneiden. Die frischen Maiskörner in etwas Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die beiden Mehle, das Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen.

In einer zweiten Schüssel die beiden Eier mit der Buttermilch und dem Honig vermengen. Die geschmolzene Butter unter Rühren dazugeben.

Den Gouda reiben und zwei Drittel der gebratenen Maiskörner im Mixer zu einer groben Paste verarbeiten.

Die feuchten zu den trockenen Zutaten geben und zügig zu einem Teig vermischen. Die Masse in eine vorgeheizte und gefettete Pfanne geben, kurz auf dem Herd Braten und dann im Ofen in ca. 20 Minuten fertig backen.

Passt sehr gut zu Chili con oder sin Carne oder Guacamole.

## Zuckermais

*Ze a mays convar. saccharata*

Wir assoziieren ihn mit Grillwochenenden, mit Salz und Kräuterbutter. Der Zuckermais hat seine Haupterntezeit im Hochsommer, im August und September (bei manchen Sorten geht sie schon im Juli los und bei anderen bis in den Oktober). Den idealen Erntezeitpunkt signalisiert die sogenannte Milchreife. Wenn man ein Maiskorn leicht anritzt und dann ein milchig weißer Saft austritt, ist es soweit. Ist der Saft hingegen klar und wässrig, ist der Kolben noch nicht reif. Wenn man zu lange wartet, werden die Körner hart. Alles also eine Frage des richtigen Timings: Nach der Ernte sollte Zuckermais möglichst bald verarbeitet werden, da er sonst schnell an Aroma verliert, indem er seinen Zucker in Stärke umwandelt. Zum Glück lässt sich frischer Zuckermais vorgekocht oder blanchiert gut einfrieren. Dann hält er sich sogar bis zu acht Monate lang, ohne dass seine Qualität darunter leidet. Der Marktladen bekommt seine leckeren Zuckermaiskolben vom Bioland-Gemüsehof Hörz aus Filderstadt-Bonlanden und vom Bioland-Hof Engelhardt aus Untermünkheim.

# Jahreszeitenküche



jetzt neu:  
**FRÜHSTÜCK**  
von Montag bis Freitag  
**AB 7:30**  
am Europaplatz



Jetzt ausprobieren!  
**Der Marktladen Lieferservice**

bestellen Sie online:  
**shop.dermarkladen.de**  
oder per Telefon:  
**07071 138 96 77**

Wählen Sie aus über 1000 Bio-Produkten.

Wir liefern im ganzen Tübinger Stadtgebiet per Fahrradkurier.  
Bei Bestellung bis 12 Uhr, sogar am selben Tag.

