

Über die «Geschwister-Frage»

Ostern steht vor der Türe und vielleicht freuen Sie sich bereits darauf, gemeinsam mit Ihren Kindern, Enkeln – oder in der Erinnerung an früher sozusagen – in den Garten zu gehen, um die farbigen Ostereier zu suchen. Klar, dass fleissige Hennen die gelegt haben ...

Auch Legehennen haben Brüder

Im Alltag denkt man da wohl selten drüber nach, aber all diese Hennen, die unsere Eier legen, sind selbst einmal aus dem Ei geschlüpft – und mit ihnen ihre Brüder. Doch diese kleinen Hähne werden natürlich niemals Eier legen und auch für die Mast sind sie weniger geeignet. Denn dafür gibt es spezielle Hühnerrassen, die deutlich schneller und mehr Gewicht zulegen (also mehr Ertrag bringen) als die Tiere der schlanken Legehennen-Linie. Aus diesem Grund ist es leider in den meisten Betrieben üblich, die frisch geschlüpften Hähne gleich zu töten.

Neue Wege gehen ...

Immer mal wieder liest man von dieser Misere in den Medien – und wir sind sehr dankbar, hier schreiben zu dürfen, dass die BioBouquet-Eier eine Ausnahme sind: Sie stammen aus Betrieben, die bereits einen *anderen Weg* gehen. Die Hennen, die Ihre Eier legen, leben bei Helen und Anton Zürcher im Emmental, oder bei Suters in Obersteckholz. Dort haben sie grosse, helle Ställe und dürfen nach Herzenslust im Freiland picken und scharren. Auch die Brüder dieser Hennen werden aufgezogen.

... damit auch Brüderhähne gross werden

Das ist dem Engagement der Hosberg AG zu verdanken. Das Unternehmen hat sich in Sachen «Henne und Hahn» etwas einfallen lassen. Statt die männlichen Küken nach dem Schlüpfen 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. Sie können es z.B. unter www.gallina.bio beziehen.

Zeit für einen Ausflug ins Emmental

Wie in jedem Jahr bieten Zürchers jetzt wieder das Fleisch ihrer ausgedienten Legehennen zum Verkauf an. Statt die Tiere (wie andernorts üblich) einfach zu entsorgen, schlachten Zürchers sie und bereiten Hamburger, Brüstchen und andere feine Produkte vor. In Ihrer grünen Kiste finden Sie einen Zettel für Ihre Bestellung, die Sie dann am 10. Mai bei Zürchers abholen können. Ein schöner Ausflug inklusive voll gefülltem Kühlschranks oder Gefrierfach – zwei Fliegen mit einer Klappe, würden wir sagen.

Wir wünschen Ihnen gute Ostertage und natürlich viel Freude bei der Eiersuche!
Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler für das BioBouquet-Team

Frisch und gut – aus Ihrem BioBouquet:



Gemüse-Frittata mit Tomatensalat

Für 4 Portionen

Zutaten:

Tomatensalat:

3–4 Tomaten, fein gewürfelt
2–3 Bundzwiebeln
fein geschnittenes frisches Basilikum
3 EL Rapsöl
1 EL Balsamico-Essig

Gemüse-Frittata:

600 g Saisongemüse (z.B. Zucchini, Rübli, Peperoni), gerüstet und fein geschnitten
1 Zwiebel, fein geschnitten
200 g mehlig-kochende Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
2 EL Bratcrème
6 Eier
1,8 dl Milch
Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss

So zubereitet:

Den Salat machen:

Für den Salat die Tomaten mit Bundzwiebeln und Basilikum vermischen.
Mit Rapsöl und Balsamico beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen.

Das Gemüse vorbereiten:

Für die Frittata das Gemüse und die Kartoffeln zusammen mit der Zwiebel in einer Bratpfanne in Bratcrème dämpfen, bis das Gemüse nur noch wenig Biss hat.

Die Frittata zubereiten:

Die Eier trennen.

Die Eigelbe mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
Die Eiweisse ganz leicht schaumig schlagen und unter die Eier-Milch-Masse heben.
Die ganze Mischung über das Gemüse geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd stocken lassen.

Um die Frittata beidseitig zu braten, diese wie Rösti vorsichtig auf einen grossen Teller gleiten lassen, die Bratpfanne über den Teller legen und die Frittata in die Pfanne stürzen.

Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten leicht anbräunen lassen.

Die Gemüse-Frittata zusammen mit dem Tomatensalat anrichten und geniessen.