

WIE AUS DEM EI GEPELT

Geflügel aus der Bresse zählt zu Frankreichs Nationalheiligtümern – aber das von Valéry Miéral ist eine Klasse für sich. In vierter Generation lässt er Luxushühner züchten, die Köche und Genießer verzücken

TEXT: ROMY STRASSENBURG, FOTO: JOERG LEHMANN



Ein Händchen für Hühner: Valéry Miéral mit einem Prachtexemplar seiner Züchter

Behutsam greift sich Valéry Miéral eines der friedlich glucksenden Hühner heraus, begutachtet es von allen Seiten, fühlt unterm Federkleid, wie viel Fett es in den vergangenen Tagen angesetzt hat (und das bitte an den richtigen Stellen!), prüft, ob schon Daunen nachwachsen. Er nickt zufrieden, sieht es doch aus wie, ja, aus dem Ei gepellt, und setzt es sanft wieder auf den Boden. Mit dem Züchter Guillaume Vellou bespricht er sich ausführlich: Gibt es Sorgenkinder in der Truppe? Sind alle munter?

Fast täglich besucht der Händler einen seiner Vertragszüchter, und wenn man ihn begleitet, wird klar: Die Bresse, der grüne Landstrich nördlich von Lyon, mag ein Paradies für das Federvieh sein, doch wirklich auf Händen getragen werden die Vögel nur bei Miéral, Geflügelhändler in vierter Generation. Erst vor ein paar Monaten hat der 43-Jährige die Leitung des legendären Betriebs von seinem Vater Jean-Claude übernommen und wacht nun über die prächtigen Hühner der Rasse Bresse-Gauloise, der Elite des europäischen Geflügels. Mit ihren Trikolore-Farben sind sie auch Symbole für das Genussland Frankreich – leuchtend roter Kamm, schneeweißes Gefieder, blau schimmernde schlanke Beine. Schon im 19. Jahrhundert bezeichnete der berühmte Gourmet Jean Anthelme Brillat-Savarin das Bresse-Huhn als „Königin des Geflügels, Geflügel der Könige“, und der Jahrhundertkoch Paul Bocuse ist seit Jahrzehnten Miéral's wichtigster Kunde.

Nicht nur die Hühner, auch Kapaune, Fasane und Tauben sind nahezu weltweit als Delikatesse bekannt, viele Gourmets halten Miéral gar für den Namen einer eigenen Geflügelrasse. Immerhin ist die Familie schon seit fast 100 Jahren im Geschäft. Eugène Miéral handelte mit Eiern, Butter und Käse, bevor er sich 1919 ganz den Vögeln verschrieb. Sein Sohn Roger erkämpfte 1957 die Einführung des AOC-Siegels (Appellation d'Origine Contrôlée), das beim Geflügel ähnlich wie bei Wein und Käse die geschützte Herkunft garantiert, und prägte das Credo: „Ein Bresse-Huhn muss unfehlbar sein, oder es darf gar nicht existieren.“ Diesem Anspruch folgend, führte auch Jean-Claude Miéral die Firma, mit Charisma und Strenge. Sogar auf den Charakter jedes Züchters schaute er: Ist er eher nervös oder ausgeglichen? Ordentlich oder chaotisch? Solche Eigenschaften färbten seiner Meinung nach auch auf die Hühner ab. Wer die hohen Ansprüche nicht erfüllt, wird unverzüglich aus dem illustren Kreis

Wer die strengen Auflagen nicht einhält, wird unverzüglich aus dem illustren Kreis der Miéral-Züchter ausgeschlossen

der Züchter-Gilde ausgeschlossen. Dabei sind die Miéral's ausschließlich *valliers*, Geflügelhändler, und halten keine eigenen Tiere. Sie pflegen ein Netz von rund 40 Vertragszüchtern mit jeweils bis zu 700 Vögeln, mit vielen besteht seit Jahrzehnten eine vertrauensvolle Partnerschaft – basierend auf dem Respekt vor der Kreatur jenseits von Turbomast und Effizienz.

Idyllisch wirkt auch der malerische Bauernhof von Guillaume Vellou. Diese typische *ferme bressane* erstreckt sich hinter dem lan-

Leuchtend roter Kamm, weißes Gefieder, blaue Beine: Das Huhn trägt die Farben der Trikolore

gen Fachwerkhäuser mit dem traditionellen Lehmziegeldach; Maisfelder, Wiesen, sanfte Hügel prägen das Bild. Schon von Weitem sieht man weiße Punkte umherwandern. Die Hühner stolzieren übers Gelände, picken und plustern sich unter Brombeersträuchern auf. „Die Trockenheit hat uns dieses Jahr zu schaffen gemacht“, erzählt Vellou, „aber die Rasse ist zum Glück anpassungsfähig.“ Bloß die knappe Maisernte bereitet den beiden Männern Sorgen: „Die Preise steigen, aber wir dürfen nur lokal angebauten Mais verfüttern.“

Das soll für eine Haltung ohne Gentechnik bürgen – nur eine von vielen Regeln für die Aufzucht eines Bresse-Huhns, die in einem Katalog festgehalten sind. So stehen in den ersten fünf bis sechs Monaten jedem Tier zehn Quadratmeter Auslauf an der frischen Luft zu. Zum Vergleich: Ein Huhn aus Massenbodenhaltung muss sich einen Quadratmeter Stallboden mit bis zu neun Tieren teilen und wird gerade mal 35 Tage alt. Dabei ist Bewegung wichtig, um das Fett gleichmäßig in den Muskeln zu verteilen, es macht das Fleisch so saftig und zart.

Die kräutersatten Wiesen, durchzogen mit Würmern als Beilage, bieten den Luxushühnern täglich ein Festmahl. Drei Wochen vor der Schlachtung wechseln die Vögel in ein Ruhelager im abgedunkelten Stall, wo sie gezielt mit Mais, Milch, gekochtem Getreide und Frischkäse gemästet werden. Nur perfekte Exemplare verkauft Miéral unter dem eigenen Namen, alle anderen werden mit dem „Label Rouge Prince de Dombes“ vertrieben.

Besonders jetzt im Dezember herrscht bei Miéral Hochbetrieb. Jeden Tag kommen Hunderte Tiere von den Höfen, werden hier geschlachtet und samt Füßen, Kopf und Innereien ausgeliefert; auf dem Blechring am linken Fuß steht der Name des Züchters. Valéry Miéral packt überall mit an. „Dadurch merke ich, wo wir noch besser werden können“, sagt der Vater von zwei Töchtern, der schon als Kind im Betrieb mitgeholfen hat. Bereits frühmorgens sitzt er am Schreibtisch, arbeitet an Investitions- und Lieferplänen, telefoniert mit Partnern im Ausland, kümmert sich um den neuen Verkaufsladen in Viriat. Dann wieder streift er Kittel und Haarnetz über und schaut seinen 30 festen Mitarbeitern über die Schulter, die das Geflügel schlachten, verpacken und versenden. Er ist ein Tausendsassa mit geringem Schlafbedürfnis, halb Businessman, halb Bauer. Zum 100-jährigen Bestehen des Unternehmens 2019 will er beim Haus seiner Familie in Montrevel-en-Bresse einen Showroom bauen, in dem Kunden und Besucher auch Geflügelgerichte verkosten können. Valéry Miéral liebt es dabei vor allem klassisch: geschmortes Huhn mit Morcheln in einer Sauce aus Vin jaune, einem Süßwein, und Crème fraîche. Ein Nationalheiligtum, das auf der Zunge zergeht. **||**

Der neue Chef in vierter Generation ist ein Tausendsassa, halb Businessman, halb Bauer

Feinkosthandel Miéral: „Le Coq Hardi“, 45 D, Rue du Plateau, FR-01440 Viriat. Bezug in Deutschland: www.otto-gourmet.de