

VON JULIA SIEGERS

ie Bresse, eine Region im Osten Frankreichs, steht mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP Appellation d'Origine Protégée) für ganz besondere Standards in der Geflügelzüchtung. Was genau es damit auf sich hat, weiß Wolfgang Otto, Mitgründer und -inhaber von Otto Gourmet in Heinsberg, einem der führenden Direktversender für exklusive Fleischspezialitäten in Deutschland.

"Die Haltungsbedingungen, das Futter und auch der Ablauf der Schlachtung sind genau definiert und werden so nur in der Region Bresse ausgeführt. Das ist vergleichbar mit dem Champagner, der in dieser Form und Benennung auch nur aus der Region Champagne stammen darf", sagt Otto. Geflügel aus der Bresse hat deutlich mehr Platz zum Aufwachsen, das können bei einigen Züchtern bis zu zehn Quadratmeter pro Tier sein (im Vergleich dürfen in einem deutschen Standardbetrieb bis zu 25 Tiere auf nur einem Quadratmeter leben). Außerdem wachsen die Tiere weitgehend im Freien auf, wo sie Nahrung wie Gras, Insekten und Würmer picken und erst in den letzten etwa zwei Wochen vor der Schlachtung Zusatzfutter wie Mais und Getreide, in einigen Fällen sogar frischen Rahm bekommen, um Gewicht zuzulegen. Ein weiterer Faktor ist die deutlich längere Wachstumszeit des Geflügels: "Bresse-Hühner werden nach circa drei bis vier Monaten geschlachtet, wo es in Deutschland nur etwa vier bis fünf Wochen für ein ,normales' Masthähnchen sind", erläutert Wolfgang Otto.

Dass sich diese besondere Haltungsform natürlich auf Geschmack und Konsistenz des Fleisches auswirkt, schätzen nicht nur die Feinschmecker, die es essen, sondern auch die Köche, die es zubereiten. Wenn es um die Qualität der Grundprodukte und das bestmögliche Aroma des fertigen Gerichtes geht, macht der aus dem TV bekannte Sternekoch Christian Lohse keine Kompromisse: "Die Wertschätzung unseres Essens und der Menschen, die es produzieren, sind mir für meine Küche besonders wichtig." Folgerichtig gilt das auch für Geflügel, bei dem er auf Direkt-Importe aus Frankreich setzt, wo er viele Jahre als Koch gearbeitet und die landestypischen Produkte lieben gelernt hat. "Frei und langsam aufgewachsenes Geflügel entwickelt eine deutlich festere Muskulatur, was man vor allem im dunkleren Fleisch der Keulen sehen kann.

Geflügel de luxe

Wer statt Buden-Brathähnchen einmal ein ganz besonderes Huhn probieren möchte, ist in Frankreich richtig. Aber auch in heimischen Gefilden gibt es Leckerbissen. Worauf man beim Einkauf achten sollte

Auch bekommt es durch die längere Wachstumszeit und die artgerechte Ernährung einen deutlich intensiveren Geschmack", erklärt der Koch.

Zwar sei das Geflügel aus Frankreich im Vergleich zum deutschen Supermarkt oder Direktvermarkter deutlich teurer, aber auch seinen Preis wert, wenn man die aufwendige "Produktion" bedenke. "Es ist ein Sonntagsbraten, ein Feiertagsgericht, mit dem man aber auch wirklich einen besonderen Genuss erhält und zudem sicher sein kann, dass mit den Tieren ethisch und artge-

Diese Geflügel-Arten sind erhältlich

Diese Geflügel-Arten gibt es als (Tiefkühl-)Importware aus Frankreich in Deutschland zu kaufen:

Bresse-Huhn (zum Beispiel vom Züchter Miéral, gilt unter Fachleuten als Mythos und bestes Geflügel weltweit). Das klassische Brathähnchen mit zartem, festem Fleisch und unverkennbarem Geschmack. Fakt am Rande: Die weißen Tiere mit rotem Kamm und blauen Füßen symbolisieren die französischen Nationalfarben.

Schwarzfederhuhn Eine weitere der authentischen Rassen aus der Bresse mit schwarzen Federn. Das Fleisch ist sehr saftig und kompakt.

Perlhuhn Wird erst voll ausgewachsen geschlachtet. Dunkles, kräftiges Fleisch, das Wildgeflügel ähnelt.

Kapaun Der klassische Weihnachtsbraten und das Nationalgericht in Frankreich. Der kastrierte Hahn wächst von April bis kurz vor Weihnachten zu einem stattlichen Gewicht von vier bis fünf Kilogramm heran, wobei er viel Muskulatur an-

recht einwandfrei umgegangen wird

und auch der Züchter davon leben

Auf Besonderheiten, die schon

beim Einkauf ins Auge fallen, weist

Händler Wolfgang Otto hin: "Wäh-

rend bei herkömmlich gezüchtetem

Geflügel schon einmal dunkle Fle-

cken unter der Haut oder auch klei-

ne Einblutungen im Fleisch vorhan-

den sein können, wird man das bei

aufwendig aufgezogenen und unter

guten Bedingungen geschlachteten

Vögeln wie eben denen aus Frank-

reich nicht finden. Auch wird die-

kann", findet Lohse.

Barbarie-Ente Mageres Fleisch mit fester Struktur, trotzdem saftig, dunkle Farbe. Besonders geschätzt wird das Brustfleisch.

Außerdem besonders und auch aus deutscher Zucht erhältlich:

Stubenküken Zartes, saftiges Fleisch von noch nicht geschlechtsreifen Hühnern, circa 500 bis 700 Gramm Gewicht.

Wachteln Ab der fünften Lebenswoche schlachtreif. Nur 200 bis 300 Gramm Gewicht pro Tier, aromatisches Fleisch mit zarten Fasern. ses Geflügel so gut wie immer mit am Tier belassenen Füßen verkauft als Qualitätsmerkmal für eine saubere, tiergerechte Aufzucht. Hätten die Vögel zum Beispiel zu lange in ihren eigenen Exkrementen gestanden, hätte das Einfluss auf die Beschaffenheit der Haut an den Füßen."

Ein guter Anhaltspunkt für Qualitätsgeflügel aus ganz Frankreich (bekannte Geflügelzucht-Regionen sind zum Beispiel auch das Périgord oder die Vendee) mit im Vergleich zur AOP Bresse etwas anderen, aber ebenfalls sehr hohen Standards, sei das Gütesiegel "Label Rouge", das nach den hohen qualitativen Ansprüchen und strengen Kontrollen des französi $schen\,Landwirtschaftsministeriums$ vergeben wird.

Bei heimischem Geflügel aus Deutschland sind es vor allem die Gänse, die durch Freilandhaltung, Auslauf und längere Wachstumszeiten einen besonderen Genuss darstellen und hierzulande oft als Festtagsbraten auf den Tisch kommen (Stichwort "Weihnachtsgans"). Zwar sind sie deutlich teurer als zum Beispiel Importware aus Osteuropa, dafür kann man als Kunde aber auch sicher sein, hochwertige Ware zu bekommen, bei deren Aufzucht das Tierwohl Berücksichtigung findet. Und auch wenn die herausragenden Standards aus Frankreich hierzulande in der Form nicht zu finden sind, gibt es dennoch vor allem regional besonders kleinere Geflügel-Zuchtbetriebe, die Wert auf eine artgerechte Haltung und qualitativ gute Endprodukte legen. Auf Wochenmärkten oder in Metzgereien kann man sich als Kunde einfach mal erkundigen, wo und wie die Tiere aufgezogen werden, welches Futter sie bekommen, ob Medikamente verabreicht werden und unter welchen Bedingungen die Schlachtung erfolgt - also bewusst hinterfragen, was hinter dem Lebensmittel Geflügel steckt, um ein hochwertiges Produkt zu erhalten. Im Supermarkt helfen zum Beispiel die offiziellen Bio-Label der Anbauverbände und des EU-Biostandards, die die höchsten Anforderungen zum Schutz der Tiere und artgerechter Aufzucht und Haltung stellen, bei der Auswahl. Im Internet kann man sich darüber hinaus bei der Verbraucherzentrale informieren, was hinter Begriffen wie "Bodenhaltung" oder "Freilandhaltung" steckt und welche Standards hier eingehalten werden müssen. Es ist aufwendiger und teurer,

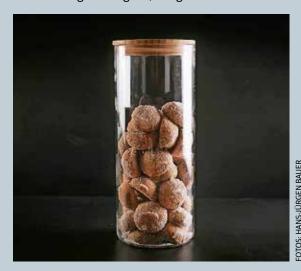
sich das besondere Stück Geflügel zu gönnen, als es mal eben im Vorbeigehen im Supermarkt mitzunehmen. Der Einsatz wird aber belohnt mit einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.

KOCHZEIT

Muscovado-Dinkel-Kekse

Ein Rezept vom "Pure Pastry"-Team

120 g Muscovado-Zucker, 250 g Butter, 1 Prise Salz, ½ ausgekratzte Vanilleschote, 45 g Haselnussgrieß, 45 g Mandelgrieß, 270 g Dinkelmehl



) Ein kleiner Genuss für Zwischendurch, zum Kaffee oder zum Tee

Die Butter, den Muscovado-Zucker und die Gewürze glattarbeiten. Haselnussgrieß, Mandelgrieß und Dinkelmehl zu einem Teig arbeiten.

Dann Kugeln formen und diese bei 160 Grad Celsius Umluft für circa 14 Minuten backen. Nach dem Backen können die Kekse mit Vanillezucker bestreut werden.



Tim Tegtmeier (I.) ist Patissier und backt an seinem Stand "Pure Pastry" auf dem Düsseldorfer Carlsplatz.

Robin Paes ist Mitglied im "Pure Pastry"-Team.

GUT ZU WISSEN

Eisen für Babys wichtig

eim Beikost-Start sollten Eltern darauf achten, dass ihr Kind mit

biaugemuse me opmitten, dass ihr Kind mit

Übrigens: In den ersten der Nahrung genug Eisen auf- sechs Monaten ist der Eisennimmt. Darauf weist die Kinderärztin Monika Niehaus vom Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte hin. Denn Eisen ist

wichtig für die Hirnentwicklung. Gut zu wissen dabei: Eisen, das in tierischen Lebensmitteln wie Fleisch steckt, kann der Körper besonders gut verwerten. Es gibt aber auch pflanzliche Eisenquellen - zum Beispiel Bohnen, Hülsenfrüchte, Nüsse, Vollkornprodukte oder dunkelgrünes Blattgemüse wie Spinat.

speicher bei Babys in aller Regel noch gut gefüllt - zumindest, wenn sie nicht Frühgeborene oder Kaiserschnitt-Babys sind. Dann erschöpft sich der Eisenspeicher allmählich. Zwar steckt auch in der Muttermilch Eisen. Allerdings nicht genug, um den Eisenbedarf des Kindes vollständig zu decken, so der Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte.



BLUMEN-1000 GUTE GRÜNDE

So fühlen sich Zimmerpflanzen auch im Winter wohl

Jetzt beginnen harte Zeiten für unsere grünen Mitbewohnerinnen: Die Sonne scheint schwächer und seltener, trotzdem bleibt es drinnen relativ warm. Dazu ist die Luft trocken und es sammelt sich Staub auf den Blättern. Viele



Pflanzen bedeutet das: Stress! Und das macht sie auch anfälliger für Schädlinge. Was kann man also tun? Als erstes sollte man seine Pflanzen etwa einmal pro Woche untersuchen. Bedeckt eine dicke Staubschicht die Blätter? Unbedingt abwischen, damit das Licht wieder besser durchkommt. Klebriger, glänzender Belag oder feines Gespinst? Das deutet auf Schädlinge hin - dann sollte man die Pflanze von den anderen isolieren und gezielt behandeln. Was tun, wenn Pflanzen die trockene Wärme so gar nicht vertragen? Einfach über den Winter an kühlere Orte stellen, zum Beispiel ins Treppenhaus oder ins Schlafzimmer. Dort brauchen sie auch nicht so viel Wasser. Apropos gießen: Am besten ist es, den Topf regelmäßig für etwa 5 Sekunden zu tauchen und abtropfen zu lassen. Das Düngen sollte man im November und Dezember ganz einstellen. Im Frühjahr kann man langsam wieder damit anfangen.

So bleiben die Pflanzen auch im Winter schön. Noch mehr Tipps habe ich auf meinem YouTube-Kanal "Tristan rockt den Garten" oder bei der Initiative "1000 gute Gründe" unter www.1000gutegruende.de.