

KAG Magazin

Zeitschrift von KAG freiland
der schweizerischen Nutztier-
schutz-Organisation

für Kuh, Schwein, Huhn & Co.

April 2013 | Nr. 2 Sonderausgabe

www.kagfreiland.ch

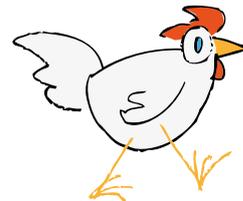


Huhn auf den Tisch - statt in den Abfall!

500 000 ausgediente Legehennen landen jährlich in der Schweiz zur Stromgewinnung in der Biogasanlage. Der Grund: Die Schweizer Bevölkerung hält das Fleisch der Legehennen für minderwertig. Ein Vorurteil, denn richtig zubereitet ist das Suppenhuhn eine gute und gesunde Mahlzeit. KAGfreiland setzt sich im Rahmen des Projekts «Suppenhuhn statt Hühnerstrom» für die Verwertung ausgedienter Legehennen als Lebensmittel ein. Schon der Verzehr von nur einem Suppenhuhn pro Familie und Jahr kann die sinnlose Vernichtung der Tiere verhindern.



Ausgediente Legehennen: *Festmahl oder Abfall?*



Früher dienten Hühner sowohl zur Fleisch- als auch zur Eierproduktion. Doch seit den 1960er Jahren werden die ehemaligen «Allrounder» zu immer extremen Leistungen hochgezüchtet: Entweder zu schnellwachsenden Mastpoulets oder zu Legehennen. Während die Brüstchen der Mastpoulets heiss begehrt sind, wird das Fleisch der pensionierten Legehennen heute kaum noch gegessen. Früher war dieses Fleisch eine geschätzte Abwechslung auf dem Speiseplan. Heute landen 500 000 Legehennen jährlich in der Biogasanlage. Und das, obwohl sie heute schon nach 18 Monaten geschlachtet werden. Ihr Fleisch ist deshalb nicht mehr zäh wie früher, als die Hennen erst geschlachtet wurden, wenn sie gar keine Eier mehr legten.

KAGfreiland wehrt sich dagegen, dass Nutztiere zu Abfall werden. Die sinnlose Vernichtung von hochwertigem Hühnerfleisch ist ethisch inakzeptabel. Würden die 500 000 Legehennen gegessen, müssten 500 000 Mastpoulets weniger aufgezogen, gefüttert und getötet werden.

Ziele des Projekts «Suppenhuhn statt Hühnerstrom!»

1. Wir unterstützen Bauern bei der Vermarktung ihrer pensionierten Legehennen.
2. Die Legehenne soll vermehrt auf den Tisch: Zuhause, in Restaurants und in Kantinen. Das Wissen, wie Suppenhühner fachgerecht zubereitet werden, soll mit Rezeptsammlungen wieder verbreitet werden.
3. Der Detailhandel soll vermehrt Suppenhühner und verarbeitete Huhnprodukte ins Sortiment aufnehmen, statt nur das Fleisch von Mastpoulets zu verkaufen.



Mit jeder Legehenne, die anstelle eines Mastpoulets gegessen wird, muss ein Mastküken weniger aufgezogen und getötet werden. Helfen Sie im Kampf gegen den sinnlosen Verschleiss von Lebewesen!

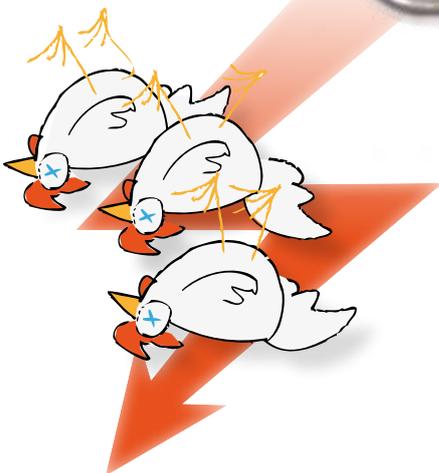


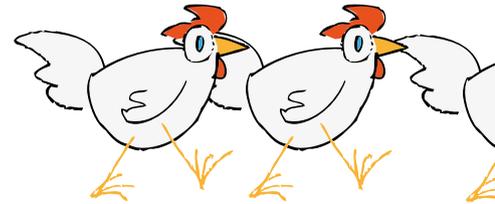
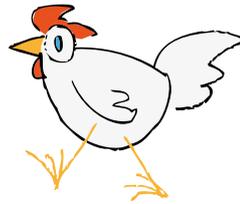
Gute Gründe für das Huhn im Suppentopf

- ➔ Mit dem Verzehr verhindern Sie, dass wertvolles Fleisch in der Biogasanlage landet
- ➔ Bio-Legehennenfleisch ist wesentlich günstiger und gesünder als Mastpoulets aus Massentierhaltung
- ➔ Hühnerbouillon gilt als bewährtes Hausmittel gegen Erkältungskrankheiten
- ➔ Mit neuen Rezeptideen wird das Suppenhuhn zum abwechslungsreichen Genuss



Der KAGfilm über die Entstehung einer Hühnersuppe und das Rezept dazu unter www.kagfreiland.ch > Projekte > Kombihuhn > Suppenhuhn

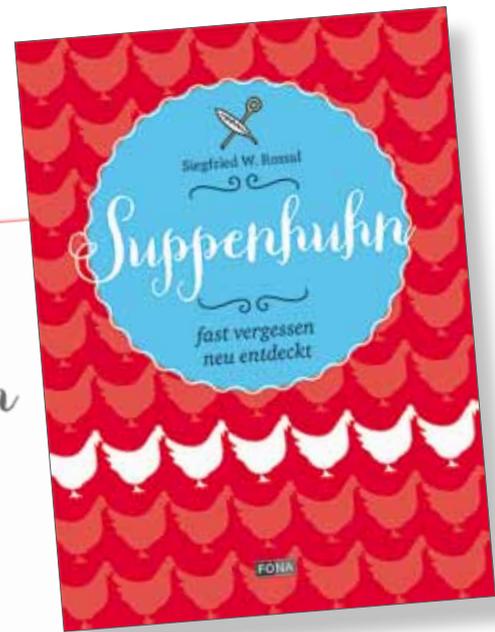




« Es ist schlimm, dass heute bestes Hühnerfleisch im Abfall landet. Stattdessen sollte das Fleisch der alten Legehennen wieder auf die Teller gelangen. Es ist schmackhaft, fettarm, gesund und preisgünstig. Zudem eignet es sich hervorragend für die kalte und warme Küche. Die vielfältigen Rezeptideen garantieren einen kulinarischen Hochgenuss! »

Siegfried Rossal

Sternekoch und Küchenchef Restaurant Cocon



Frühlingsalat mit Huhn, Morcheln und grünem Spargel

- 1 Suppenhuhn** **1** Suppenhuhn kochen, Haut entfernen, Fleisch vom Knochen lösen und in Würfel schneiden.
- 2 EL Olivenöl**
2 Frühlingszwiebeln, klein gewürfelt
150 g frische Morcheln
1 Bund Schnittlauch oder Bärlauch, fein geschnitten
- 2** Morcheln, aufschneiden, gut wässern und abtropfen lassen.
3 Unteres Drittel beim Spargel schälen. Grünspargel im Salzwasser knackig garen.
- Dressing**
2 EL Balsamico
1 1/2 dl / 150 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
- 4** Frühlingszwiebeln im Olivenöl andünsten, abgetropfte Morcheln 2 bis 3 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5** Morcheln und Huhn mit dem Dressing mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6** Spargel und Rucola auf Teller verteilen, Pilz-Huhn-Salat darauf anrichten, mit Streifen oder Scheiben von Radieschen garnieren.
- 12 grüne Spargel**
1 Bund Rucola
Radieschen

Dieses und weitere Rezepte finden Sie im Kochbuch «Suppenhuhn, fast vergessen, neu entdeckt».





Helfen Sie jetzt! Der sinnlose **Verschleiss** von **Nutztieren** soll ein Ende finden!

So setzen wir Ihre Spende ein:

- ➔ KAGfreiland unterstützt Bauern bei der Suche nach neuen Absatzkanälen für ausgediente Legehennen.
- ➔ KAGfreiland setzt sich in Zusammenarbeit mit dem Detailhandel dafür ein, dass Suppenhühner und Huhn-Produkte wie Geflügelburger oder Wurstwaren ins Sortiment aufgenommen werden.
- ➔ Ein Grund, warum Suppenhühner heute nicht mehr verwertet werden, sind fehlende Geflügel-Schlachtbetriebe. KAGfreiland setzt sich für neue lokale Schlachthöfe ein. Die Tiere sollen über möglichst kurze Strecken transportiert werden.
- ➔ Zusammen mit Züchtern und Bauern wollen wir robustere Legehennenrassen finden, die mehr Fleisch ansetzen. So müssen weniger Mastpoulets für den Fleischkonsum gezüchtet werden. Diese neuen Rassen könnten auch länger genutzt werden. Statt sie nach nur 18 Monaten zu schlachten, dürften sie nach einer Legepause (Mauser) weiter Eier legen.
- ➔ KAGfreiland wirbt mit neuen Rezepten und Kochanleitungen für die Wiederentdeckung des Suppenhuhns.



Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!



N. Brodmann
Nadja Brodmann
Projektleiterin

« Die Legehennen müssten nicht mehr entsorgt werden, wenn jeder Schweizer Haushalt pro Jahr nur ein einziges Suppenhuhn essen würde. Wenn stattdessen auf die entsprechende Menge ausländisches Pouletfleisch verzichtet würde, liessen sich immerhin rund ein Zehntel der tierquälerischen Pouletfleisch-Importe einsparen. »

