

# Serie: Köche empfehlen (Teil 6) Das Suppenhuhn soll zurück auf die Speisekarten

330 Eier legt eine Legehennen in einem Jahr. Danach wird sie meist entsorgt. «Eine Schande», finden Koch Louis Bischofberger und Produzentin Karin Frederiks.

«Beelendend» findet Louis Bischofberger die Tatsache, dass viele Legehennen nach ihrer Legephase in der Biogasanlage landen. Seit acht Jahren steht das Fleisch dieser Hühner beim Gastgeber und Koch des Restaurants Kreuz in Egerkingen/SO auf der Karte. Zum Beispiel als traditionelles Suppenhuhn, im Pulled Chicken Burger oder als Brätkügel in Pastetli. Der mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Koch schwärmt vom intensiven Geschmack des in Vergessenheit geratenen Fleisches.

## Tradition und Respekt

Seine Suppenhühner bezieht Bischofberger bei Karin Frederiks – 20 bis 40 Stück im Monat. Auf dem Hof in Bennwil/BL legen 12000 Hühner rund 11500 Eier pro Tag. Nach spätestens zwei Jahren lässt die Leistung nach, die Tiere müssen getötet werden – Abnehmer gibt es kaum. «Dabei könnte das Fleisch problemlos weiterverarbeitet werden», so Frederiks. «Das Suppenhuhn hat in der Schweiz Tradition. Diese sollten wir wieder aufleben lassen – auch aus Respekt gegenüber den Tieren.» Karin



skv-Mitglied Louis Bischofberger schwärmt vom intensiven Geschmack des Suppenhuhnfleisches.

Frederiks ist ein grosser Fan des Fleisches von Legehennen. «Es schmeckt kräftiger als herkömmliches Pouletfleisch und die Konsistenz ähnelt der von Schweinefleisch.» Das Fleisch sollte entweder sehr lange gekocht oder schnell und heiss angebraten werden.



Produzentin Karin Frederiks aus Bennwil/BL will das Suppenhuhn in der Gastronomie und in Privathaushalten wieder salonfähig machen. BILDER ZVG

Louis Bischofberger kocht in einer Druckgarbraisiere 40 Tiere auf einmal, um Zeit zu sparen.

Karin Frederiks verkauft auf ihrem Hof nebst Suppenhühnern auch Bratwürste, Hamburger oder Gehacktes: «Von 5500 ausgestallten Hennen können wir aber nur etwa 800 verwerten.» Gerade in der Gastronomie sei das Interesse an Suppenhühnern klein. «Viele wissen nicht so recht, was sie damit anfangen sollen.» Das will sie ändern: «Ich werde mich für das Thema Suppenhühner einsetzen, bis diese wieder den verdienten Platz auf der Speisekarte einnehmen.» Auch Louis Bischofberger ist überzeugt: «Die Gastronomie muss mit gutem Beispiel vorangehen.» Denn würde jede Familie im Jahr nur ein Suppenhuhn essen, müsste keine einzige Legehennen mehr entsorgt werden. ANGELA HÜPPI

## REZEPT

### «Poule au pot» von Louis Bischofberger

Zutaten für zwei Portionen  
1 St. Suppenhuhn à 1,2 kg  
30 g Salz  
1 Gemüsebouquet (Karotte, Sellerie, Lauch, Nägeli, geschwärtzte Zwiebel, Lorbeer, Peterlistengel, zerdrückter Pfeffer)  
300 g gedünstetes Wurzelgemüse  
200 g Nudelfetzen oder Kartoffeln

#### So wird's gemacht

Das Huhn kalt abspülen, trocknen, blanchieren oder direkt ansetzen. Zwei Liter Wasser aufkochen, das Huhn dazugeben. Nach 15 Minuten das Salz dazugeben, nach 60 Minuten das Gemüsebouquet. Die Suppe weitergaren lassen und immer wieder abschäumen. Nach drei bis vier Stunden Garzeit kontrollieren, ob das Schenkelfleisch bereits von der Gabel fällt. Danach das Huhn im Fond leicht auskühlen lassen. Das weichgekochte Pouletfleisch handwarm vom Knochen lösen und in gleichmässige Stücke schneiden. Gemüse, Beilagen und Fleisch schichtweise im Suppentopf anrichten, mit abgeschmeckter Hühnerbrühe übergiessen, nochmals aufkochen und servieren.

#### Tipp

Suppe mit Reibkäse, Senfrüchten, Petersilie, Estragon oder Schnittlauch ergänzen. Die Zubereitung im Dampftopf verkürzt die Garzeit auf zirka eine Stunde.



Hat in der Schweiz Tradition: kräftige Suppe mit Suppenhuhn.



Die Serie «Köche empfehlen» stellt die Lieblingsproduzenten und -produkte von Köchen vor.



Freiwillige vom Museum Aargau in mittelalterlichen Trachten.

ZVG

## Kochen wie im Mittelalter

Das Museum Aargau gibt im Rahmen seines Jahresthemas «Essgeschichte aus 2000 Jahren» ein Kochbuch heraus und lanciert eine Online-Kochplattform.

Huhn Limonia, Kaiserkrappen oder Spargeln an Safran: Was im Mittelalter auf dem offenen Feuer in stundenlanger Arbeit zubereitet wurde, kann man heute ganz einfach auf dem modernen Induktionsherd kochen.

Wie, das konnten die Eingeladenen der Buchvernissage in der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich gleich selbst testen. Gemeinsam mit Geschichtsvermittlern vom Museum Aargau, dem Fachdozenten der Hotelfachschule Marco Breitenbach und dem aktuellen Titelhalter des Wettbewerbs Marmite Youngster André Kneubühler kochten sie nach drei mittelalterlichen Rezepten: Peterlistrauben, Huhn an Zitrone mit Erbsen und Karotten und zum Dessert Apfelmus mit Mandelmilch. Den Hauptgang interpretierte der junge Spitzenkoch zusätzlich einmal in seiner Manier. Er freute sich über den neuen Einblick ins Kochen, insbesondere den über dem Feuer.

### 20-jähriges Wissen

Die mittelalterlichen Rezepte findet man im ersten Kochbuch des Museums Aargau mit dem Titel «Von Birn und Mandelkern». Das Kochbuch vereint 36 mittelalterliche Rezepte, welche in langer Tradition im Museum Aargau gekocht worden sind. «Wir kochen auf dem Schloss Lenzburg seit 20 Jahren mittelalterlich. Daher verfügen wir über die Rezepte und das Wissen dazu», erläutert Angela Dettling, Leiterin Geschichtsvermittlung vom Museum Aargau. Weil es schwierig ist, Rezepte aus dem 14. und 15. Jahrhundert zu finden, stammen die Rezepte aus ver-

schiedenen europäischen Ländern. Einige davon sind noch in keinem Kochbuch erschienen. Sie wurden experimentell nachgekocht und in eine moderne Rezeptform übersetzt. Beim Ausprobieren und Verfeinern der Rezepte waren viele Museumsfreiwillige dabei. Neben den Rezepten enthält das Kochbuch kulturhistorische Hintergründe wie die Entwicklung von Kochgeräten, eine Anleitung zum Kochen über offenem Feuer und eine Lebensmittelkunde zur Herkunft sowie Verwendung verschiedener Zutaten im Mittelalter.

### Alte Rezepte auf neuen Kanälen

Das Museum Aargau lancierte zudem eine Online-Kochplattform mit Rezepten aus der Antike, dem Mittelalter, Barock und der Neuzeit. Angela Dettling präsentiert im historischen Ambiente Gerichte aus 2000 Jahren zum Nachkochen. Gedreht wurde in den Schlössern Lenzburg, Wildegg und Hallwyl und auf dem Legionärspfad Vindonissa. Die Rezepte werden auf Youtube und auf der neuen Online-Kochplattform des Museums Aargau veröffentlicht.

SARAH SIDLER

### Buchtipps



Im Kochbuch von «Birn und Mandelkern» zeigen Spezialisten vom Museum Aargau, dass mittelalterliche Rezepte auch einfach auf modernen Induktionsherden gekocht werden können.

AT Verlag  
160 Seiten, gebunden  
ISBN 978-3-03919-475-9  
Fr. 29.00



Mehr Informationen unter:  
[www.fredei.ch](http://www.fredei.ch)  
[www.kreuz.ch](http://www.kreuz.ch)



Mehr Informationen unter:  
[www.museumaargau.ch](http://www.museumaargau.ch)