

Kontext

Der zweite Bund des Bieler Tagblatts



Titelgeschichte

«Wir heissen auch kritische Bauern willkommen»

Erklärtes Ziel von Bio Suisse-Chef Balz Strasser ist das Bioland Schweiz. Dafür müssen noch mehr Landwirte auf bio umstellen – und von ganzem Herzen zu Biobauern werden.

Interview: Brigitte Jeckelmann

Balz Strasser, Sie sind seit dem letzten November Geschäftsführer von Bio Suisse – wie lautet Ihre Zwischenbilanz nach den ersten neun Monaten?

Balz Strasser: Durchwegs positiv. Wir haben viele Themen, an denen wir derzeit arbeiten. Ich sehe zudem viel Potential, die Partnerschaften zwischen den verschiedenen Gruppen, die in der Biobranche tätig sind, zu stärken. Wir haben seit einigen Jahren ein grosses Marktwachstum.

Der Bedarf an Bio-Lebensmitteln steigt. Über 7000 Betriebe in der Schweiz produzieren derzeit nach den Richtlinien von Bio Suisse. Dennoch beträgt der Marktanteil erst knapp 10 Prozent. Das klingt immer noch nach Nische.

Ja und Nein. Betrachten wir einzelne Produkte, sind diese breit etabliert und ein Wachstumssegment im Lebensmittelhandel. Bei

den Eiern beispielsweise beträgt der Bio-Marktanteil fast 30 Prozent, in der Westschweiz liegt er sogar darüber. Bei Gemüse und Brot liegt er ebenfalls bei über 20 Prozent. Noch aussagekräftiger ist die Steigerung. Bio legte in den letzten Jahren Jahr für Jahr zu. Und dies trotz teils widriger Umstände im Detailhandel und dem Trend, im Ausland billiger einzukaufen.

Wie erklären Sie sich die zunehmende Nachfrage?

Ein Grund sind sicher die Lebensmittelkandale – sei es der Rinderwahnsinn, das Insektizid Fipronil in Eiern aus den Niederlanden oder Pferdefleisch in Lasagne, das als Rindfleisch deklariert war. Viele Menschen sind zudem stärker an Umweltthemen interessiert. Das zeigt die aktuelle Klimadebatte. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten machen sich Gedanken über ihre Ernährung, woher die Lebensmittel kommen und damit auch

Balz Strasser, der neue Geschäftsführer von Bio Suisse, wohnt mitten in der Natur in einem alten Bauernhaus in Leubringen.

RAPHAEL SCHAEFER

über die Landwirtschaft. Das Essen nimmt in vielen Bevölkerungsschichten einen hohen Stellenwert ein. Ein typisches Beispiel ist Fleisch. Viele kaufen es weniger häufig, dafür aber sehr gutes Fleisch. Das ist dann oft bio.

Die Preise für Bio-Lebensmittel sind hoch – nicht alle können und wollen sich das leisten.

Wir beobachten, dass es nicht in erster Linie eine Frage des Geldes ist. Bei immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten ist es eine Frage der Einstellung, ob sie bio kaufen oder nicht. Derzeit findet ein Umdenken statt, das wir auch in der Ausbildung der Jungbauern fördern.

Wie?

Wir wollen Bio in den Bildungsplänen verankern. Immerhin verbringen etwa 10 Prozent der Lehrlinge einen Teil der Lehrzeit auf einem Biobetrieb. Aber erst wenige landwirtschaftliche Schu-

len bieten Bio-Module an. Zwar liegt die Bildungshöhe bei den Kantonen. Aber wir als Dachverband können uns einbringen, indem wir darauf hinweisen, dass bio wächst und dass es sinnvoll wäre, dies in der Ausbildung zu berücksichtigen. Wir stellen auch fest: Jungbauern interessieren sich zunehmend für das Thema Nachhaltigkeit.

In der Schweiz sind erst knapp 15 Prozent aller Betriebe Biobauernhöfe. Biobetriebe erhalten vom Bund mehr Direktzahlungen als konventionelle – warum gibt es nicht mehr Biobauern?

Der Biolandbau ist sehr anspruchsvoll. Die Umstellung auf bio steht am Ende eines längeren Entscheidungsprozesses, hinter dem die ganze Familie stehen muss. Dabei ändern sich auch viele Denkmuster. Ein Beispiel: Für einen Jungbauern ist es schwierig, wenn er mit den Aussagen von Grossvater und Vater

aufwächst, dass die beste Kuh diejenige ist, die am meisten Milch gibt. Wenn er dann in der Schule einmal pro Woche eine Stunde lang einem Lehrer zuhört, der «bio» denkt, ist es fast unmöglich für ihn, dies auf dem Hof umzusetzen. Aber das Bewusstsein für mehr Nachhaltigkeit wächst langsam.

Woran machen Sie das fest?

Immer mehr Bauern stellen auf bio um. Auf Anfang dieses Jahres kamen 370 neue Betriebe dazu, so viele wie noch nie. Manche stellen um, weil sie merken, dass die Nachfrage auf dem Markt da ist. Sie sehen, dass die Produkte gute Preise erzielen. Anhand einer Betriebsanalyse finden sie heraus, dass die Umstellung für sie nicht allzu kompliziert ist. Wenn sie bereit sind, Mehrarbeit und gewisse Investitionen auf sich zu nehmen, zum Beispiel in einen Laufstall, dann stellen sie um.

Fortsetzung auf Seite 24

Der Blick auf den Bauch

BT-Kolumnist Niklaus Baschung bewegt sich im Minenfeld von Kleiderkauf und Körpergewicht. Und was hat das alles mit Glace zu tun?

Seite 27

Der Blick auf Ungerechtes

Jetzt wird zurückgeschlagen. Drei Arbeiterinnen lassen sich in der schwarzhumorigen Krimikomödie «Rebelles» nichts mehr gefallen.

Seite 29

Der Blick zurück

Unser Rückblick der Woche: Das sind die wichtigsten Zahlen und die knackigsten Zitate. Zudem: Unser Bild der Woche.

Seite 30

Titelgeschichte

Fortsetzung von Seite 23

Also nur des Geldes wegen?
Ich finde es völlig in Ordnung, wenn Umsteller auch auf den Geldbeutel schauen. Selbst wenn sie im Herzen noch nicht bio sind. Schliesslich will jeder Bauer von seiner Arbeit leben können. Mir ist wichtig, dass wir auch die kritischen Bauern an Bord willkommen heissen. Denn wir wollen ja weiter wachsen. Und das bringt mit sich, dass halt auch Bauern umstellen, die zu Beginn mehr ans Geld denken. Es ist unsere Arbeit als Verband, dass wir diese Bauern mit Schulungen und Kontakten dazu bringen, herzhaft Biobauern zu werden. Doch über kurz oder lang entwickeln die meisten Umsteller eine «Bio-Haltung».

Wie zeigt sich das?

Was ich oft höre: Umsteller sagen, dass sie wieder Freude an Bauern haben. Man müsse sich mehr mit dem Boden und den neuen Anbautechniken auseinandersetzen, mehr überlegen und nach Lösungen suchen. Die Lösung wird nicht einfach fix fertig aufgetischt, wie es früher war. Und sie bekommen positive Rückmeldungen von Konsumentinnen und Konsumenten.

Wofür steht die Knospe, das Label, das Bio Suisse in Lizenz vergibt?

Sie steht für eine besonders nachhaltige Art der Landwirtschaft. Sie ist die Marke der rund 7100 Schweizer Biobäuerinnen und -bauern, die nach den Richtlinien von Bio Suisse produzieren. Ziel ist, Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht zu bringen.

Welches sind Ihre Aufgaben als Geschäftsführer eines Dachverbands mit 32 Mitgliedsorganisationen?

Zuhören ist wohl das Wichtigste. Die Herausforderung ist nicht die Zahl der Mitgliedsorganisationen, sondern die Heterogenität der Biolandwirtschaft in der Schweiz: Ein kleiner Ziegenkäseproduzent in den Bündner Bergen hat eine völlig andere Realität als ein intensiv produzierender Gemüsebauer im Seeland oder ein Ackerbauer mit grosser Ackerfläche im Kanton Waadt.

Das klingt kompliziert. Wie wollen Sie das fertigbringen?

Es ist mir sehr wichtig, unsere Basis, sprich, die Bauern, stark in richtungsweisende Entscheidungen einzubinden und diese Prozesse offen und partizipativ zu gestalten. Von unserer Geschäftsstelle in Basel wird erwartet, dass wir aktuelle Herausforderungen in der Bio-Branche rasch und konsequent angehen, damit wir pragmatische und praxistaugliche Lösungen anbieten können. Dies ist sehr herausfordernd, es macht aber Spass, mit meinem Team daran zu arbeiten.

Welchen Bezug haben Sie selber zur Landwirtschaft?

Meine Eltern zogen Anfang der 70er-Jahre in die Freiberge im Kanton Jura und gründeten eine Hofgemeinschaft. Dieser Betrieb stellte bereits in den 80er-Jahren auf Biolandwirtschaft um, und war einer der Ersten mit Mutterkuhhaltung in der Schweiz. Die Lebenserfahrungen auf diesem Hof haben mich stark geprägt, so dass ich mich später für ein Agronomie-Studium an der ETH entschieden habe. Nach vielen Jahren im Ausland – mich interessieren globale Entwicklungsfragen sehr – finde ich es nun spannend, die nachhaltige Entwicklung in meinem eigenen Land zu fördern.

Gerade vor unserem Gespräch habe ich in der neuen Ausgabe von «Bioaktuell», dem Magazin der Schweizer Bio-Bewegung, gelesen: Bio-Legehennen müssen die gleich hohe Leistung bringen wie konventionelle, täglich ein Ei. Nach einem Jahr sind auch sie ausgelaugt und landen beim Schlachter. Ich dachte, Bio-Legehennen hätten ein besseres Leben als konventionelle?

Das haben sie auch. Für ein Huhn sind die Rahmenbedingungen dann gut, wenn seine artspezifischen Bedürfnisse erfüllt werden. An diesen orientieren sich unsere Richtlinien. Der maximale Tierbestand pro Stall liegt bei 2000 Legehennen – in der konventionellen Landwirtschaft sind es 18 000. Bio-Legehennen haben mehr Platz, täglich Auslauf im Freien, können nach Lust und Laune picken und Sandbäder nehmen.

Heute nutzt man zwei Sorten Hühner: Die einen sind fürs Eierlegen gezüchtet, die anderen fürs Braten. Gibt es denn keine Hühnerrassen, die man für beides verwenden kann?

Bei der Hühnerzucht verfolgt man seit rund 100 Jahren zwei Richtungen mit unterschiedlichem Ziel. Die Männchen der heutigen Legehennen-Typen eignen sich schlecht zum Mästen. Die Hähne brauchen etwa 50

«Es stellen auch Bauern auf bio um, die zu Beginn mehr ans Geld denken.»

Balz Strasser

Prozent mehr Futter und sind trotzdem kleiner und haben weniger Fleisch am Knochen. Es gibt innerhalb der Biobranche diverse Direktvermarkter und Pilotprojekte, die männliche Küken aufziehen – beispielsweise «Henne & Hahn» oder «Hahn im Glück». Diese haben eine Stammschaft, die auch bereit ist, für die Produkte mehr zu bezahlen. Nicht nur für die Eier, sondern auch für das Fleisch. Die Pionierprojekte zeigen auch die Komplexität des Themas: es braucht eine passende Logistik, geeignete Verarbeitung, Vermarktung und nicht zuletzt regelmässige Abnehmer.

Welche Ziele hat sich Bio Suisse punkto Wachstum gesteckt?

Längerfristig ist unser Ziel das Bioland Schweiz, also dass jeder Bauer biologische Landwirtschaft betreibt.

Wie wollen Sie das erreichen?

Wichtig ist, dass sich Produktion und Konsum Hand in Hand weiter entwickeln. Wir möchten vermeiden, dass mehr Bauern auf bio umstellen als dass es Konsumenten gibt, die konsequent Bio-Lebensmittel einkaufen. Verschiedene Kantone, so auch Bern, haben Bio-Offensiven gestartet. Diese wollen die Entwicklung des Biolandbaus fördern. Was sich die Politik weniger überlegt: Was wäre zu tun, damit auch Konsumenten schneller umstellen und mehr als nur ein Bioprodukt in den Einkaufskorb legen? Mit ihrem Einkaufsverhalten können Menschen viel mehr verändern als beispielsweise die derzeit laufenden Initiativen für sauberes Trinkwasser und das Verbot für Pestizide.

Wie stellt sich Bio Suisse denn zu den Initiativen?



Wir sind keine politische Organisation, sondern der Verband der Bio-Produzenten. Unsere Aufgabe ist es, Vermarktungsmöglichkeiten für ihre Produkte zu schaffen und für faire Preise zu sorgen. Für viele unserer Produzenten gehen die Initiativen zu weit. Die Delegiertenversammlung wird voraussichtlich im Herbst eine Parole fassen.

Stichwort Auslandsimporte. Auch solche bekommen von Bio Suisse die Knospe. Wenn ich an die Treibhauslandschaften in Südsanien denke, irritiert mich das.

Produkte, die im Ausland produziert werden, stammen von

Knospe-zertifizierten Betrieben. Das heisst, diese müssen die genau gleichen Richtlinien erfüllen wie ein Betrieb in der Schweiz. Kontrolliert werden die über 2000 ausländischen Betriebe von unabhängigen Kontrollstellen. Stellt eine Kontrollstelle Missstände fest, kann dies zum Entzug der Knospe führen.

Trotzdem: Auch Biogemüse wächst in Spanien in Treibhäusern, in denen Gemüsepfücker für Hungerlöhne arbeiten. Wie lässt sich das mit dem Biogedanken vereinbaren?

Mitarbeitende von Knospe-zertifizierten Betrieben arbeiten nicht für Hungerlöhne. Bio Suisse stellt

sehr strenge soziale Anforderungen an die ausländischen Betriebe. So müssen diese beispielsweise den im Land gültigen Mindestlohn einhalten und mit lokalen Gewerkschaften zusammenarbeiten. Bio Suisse wird sich in den kommenden Jahren weiter engagieren, damit soziale Mindestanforderungen gefördert und gefordert werden können.

Nun ist aber nicht jedes Bio-Produkt völlig frei von Pestizidrückständen. Jüngst hat eine Studie der Uni Neuenburg belegt: Sogar in Bio-Ackerboden kann man sie nachweisen. Wie soll der Konsument so Vertrauen haben?

Mit ihrem Einkaufsverhalten können

Konsumenten viel mehr verändern als politische Initiativen, ist Balz Strasser überzeugt.

RAPHAEL SCHAEFER

Titelgeschichte

«Biobauern produzieren nicht unter einer Glaskugel.»

Balz Strasser

Rückstände lassen sich nicht vermeiden – auch nicht in Bio-Produkten. Neue Untersuchungen zeigen aber: In Bio-Lebensmitteln hat es massiv weniger Rückstände als in konventionellen. Man muss auch sehen: Bio-Bauern produzieren nicht unter der Glaskugel. Durch Regen und Wind kann es beispielsweise zu einer so genannten Abdrift kommen. Da sind wir der Meinung, man müsste die konventionellen Landwirte mehr in die Pflicht nehmen und nicht nur die Bio-Bauern.

Schafft dies einen Graben zwischen konventionellen und Biobauern?

Es gibt Differenzen, das ist normal. Doch ob bio, konventionell, Integrierte Produktion oder Demeter – die Bauern dürfen sich nicht auseinanderdividieren lassen, auch wenn die derzeit laufenden Initiativen das ein Stück weit fördern. Landwirte produzieren Rohprodukte, die die Konsumenten wollen. Fakt ist: 90 Prozent der gekauften Lebensmittel sind in der Schweiz nicht bio. Was uns jedoch freut, ist, dass immer mehr Bauern auf Nachhaltigkeit setzen. Wer diesen Weg konsequent geht, für den macht die Umstellung auf Bio bald einmal Sinn.

Bio-Suisse vergibt das Knospe-Label in Lizenz und lebt von den Gebühren. Coop ist mit Abstand der wichtigste Verkäufer von Knospe-Produkten. Besteht dadurch nicht eine gewisse Abhängigkeit?

Zwischen Coop und Bio Suisse besteht eine 25-jährige Partnerschaft. Dank dieser ist Bio aus der Nische herausgekommen. Künftig streben wir auch die Zusammenarbeit mit anderen Partnern an. Denn Bio-Produkte sind lange nicht überall erhältlich. Sie sollen noch stärker dort sichtbar und verfügbar sein, wo Konsumentinnen und Konsumenten diese suchen und erwarten – im Quartierladen, am Kiosk, im Tankstellenshop oder in Restaurants.

Haben Sie eine Vision von Bio in 20 Jahren?

Bis 2025 produzieren mehr als 25 Prozent aller Landwirtschaftsbetriebe Bio, also rund zehn Prozent mehr, als heute. Der Marktanteil soll bis dann auf 15 Prozent gestiegen sein. In 20 Jahren dürften diese Zahlen noch höher sein. Dann sind wir dem Bioland Schweiz ein grosses Stück näher gekommen.

Zur Person

- Jahrgang 1973
- Lebt mit Ehefrau und drei Kindern in **Leubringen**.
- Hobbys: Velofahren, Reisen.
- Beruflicher Werdegang: Studium der Agronomie an der ETH Zürich. Dissertation an der Uni Zürich über **Entwicklungsfragen von Kleinbauern** im globalen Süden.
- 2006 bis 2013: Zuerst Programmkoordinator bei Helvetas, danach Gründung und Aufbau der Pakka AG in Zürich.
- 2014 bis 2017: Geschäftsleitung von Swissnex India in Bangalore, Indien. *bjg*



Ei oder Poulet: Heute sind hauptsächlich zwei spezialisierte Hühnerzuchtlinien bei Produzenten im Einsatz.

KEYSTONE

«Legehennen verdienen einen würdevollen Abgang»

Legehennen leisten in ihrem kurzen Leben Enormes: Jeden Tag ein Ei. Danach landen sie entweder als Suppenhuhn im Topf oder werden verwurstet. Ein Grossteil jedoch endet in der Biogasanlage. Das wollen Produzentenorganisationen ändern.

Glückliche Hühner auf grünen Wiesen: Die Bilder auf den Eierschachteln legen Konsumenten nahe: Hier gibt es ein Stück gesunde, heile Welt zu kaufen. Das ist aber nur die halbe Wahrheit. Legehennen in der Schweiz sind hochgezüchtete Leistungssportlerinnen: Während 12 bis maximal 15 Monaten legen sie täglich ein Ei. Danach würden sie für die Mauser, die Erneuerung des Federkleids, eine Pause benötigen. Doch das können sich Eierproduzenten meist nicht leisten. Resultat: Die Hennen, die eigentlich bis zu fünfjährig werden könnten, landen nach ungefähr 500 Tagen beim Schlachter. Bestenfalls dienen sie als Suppenhuhn oder Hühnerwurst bis zuletzt der menschlichen Ernährung.

Doch rund 40 Prozent der ausrangierten Legehennen enden derzeit in der Biogasanlage. Das wollen Produzentenorganisationen ändern: Gallo Suisse und Gallo Circle setzen sich dafür ein, dass möglichst alle Legehennen in der Nahrungskette verbleiben. Laut den Zahlen, die die beiden Organisationen erhoben haben, wurden letztes Jahr über 700 000 Hennen, die Gallo Circle von Eierproduzenten übernommen hat, zu Biogas. Rund 680 000 verwertete man als Verarbeitungsfleisch für Charcuterie. Nur gerade knapp 383 000 Tiere konnten als Suppenhuhn verkauft werden.

Zu Biogas werden in der Schweiz aber nur Legehennen aus konventioneller Haltung. Die Firma Hosberg im zürcherischen Rüti vermarktet Bio-Eier und unterstützt Bio-Eierproduzenten. «Wir übernehmen seit 2009 alle Bio Althennen in der Schweiz», schreibt Geschäftsführer Jonas Reinhard. Letztes Jahr waren es rund eine Viertelmillion Tiere. Das daraus gewonnene Fleisch wird zu Lebensmitteln weiterverarbeitet.

Ode an das Suppenhuhn

Dass so viele Legehennen in der Biogasanlage enden, schmerzt Willi Neuhauser. Der Präsident von Gallo Circle – die Organisation ist der wichtigste Abnehmer von ausgedienten Legehennen – stellt fest: «Suppenhühner sind bei Frau und Herr Schweizer immer weniger gefragt.» Und dies, obwohl das Fleisch

der Legehennen bekömmlich und gesund sei, Brühe daraus sei zudem gut für das Immunsystem. Es sei halt etwas zeitaufwändiger, aber nicht schwierig in der Zubereitung (siehe Infobox).

Ein Ende in der Biogasanlage hält Willi Neuhauser zwar noch immer für sinnvoller, als die Tiere zu entsorgen. Dennoch habe sich Gallo Circle auf die Fahne geschrieben: «Unser oberstes Ziel ist und wird es auch immer sein, die Tiere zu achten und wertzuschätzen.» Umso mehr, da die Legehennen auch «hohen Respekt erwarten dürfen», ist Willi Neuhauser überzeugt. «Legehennen haben Höchstleistungen zum Nutzen für uns Menschen erbracht und verdienen einen würdevollen Abgang.» Doch Konsumenten braten lieber einen saftigen Pouletschenkel, statt ein Suppenhuhn zu kochen.

Dabei würde es gar nicht viel brauchen: «Würde jeder Mehrpersonenhaushalt in der Schweiz einmal pro Jahr ein Suppenhuhn zubereiten, landeten alle Legehennen auf dem Teller», sagt Edith Nüssli von Gallo Suisse, der Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten. Das Ziel der Produzenten sei klar: «Jede Henne soll auf den Teller kommen.» Um das zu erreichen, habe man sich nun in der Branche zusammengesetzt, um das Suppenhuhn zu propagieren.

Über genaue Pläne, wie dies gelingen soll, kann Edith Nüssli noch nichts sagen. Eine Schiene sei, Konsumenten mit gluschtigen Suppenhuhn-Rezepten Appetit zu machen (siehe unten). Auch eine Kehrseite der Eierproduk-

tion ist die Sache mit den Bruderhähnen. Die männlichen Küken der Legehennen setzen weniger Fleisch an als Mastpoulettrassen. Das lohnt sich für Pouletmäster nicht, daher werden die Männchen nach dem Schlüpfen getötet.

Konsument hat die Wahl

Sowohl Produzenten als auch Konsumenten sind im Dilemma: Einerseits wollen Produzenten vom Erlös von Fleisch oder Eiern leben können. Andererseits erwarten Konsumenten, dass die Werbung ihr Versprechen einlöst und verlangen Fleisch und Eier von «glücklichen» Tieren. Der Konflikt zwischen Ethik und Konsum ist nicht so einfach lösbar.

Eine Möglichkeit ist das so genannte Zweinutzungshuhn. Der Zuchtbetrieb Lohmann im norddeutschen Cuxhaven, einer der grössten Züchter von Leistungs-Legehennen, bietet seit einigen Jahren das Dual-Huhn an: Es legt zwar weniger Eier als eine hochgezüchtete Legehenne. Dafür bleiben die Männchen am Leben. Bio-Mäster füttern sie rund 70 Tage lang und vermarkten sie anschliessend als Bruderhahn. Beide Produkte, Ei und Fleisch von Dualhühnern, sind dann zwar etwas teurer als jene von spezialisierten Rassen. Die Wahl liegt beim Konsumenten.

Bei Grossverteilern erhältlich

Eier und Fleisch von Zweinutzungshühnern sind gekennzeichnet und bei einigen Grossverteilern erhältlich: Migros-Mediensprecherin Alexandra Tschan schreibt, im Rahmen des Projekts Hahn im Glück garantiere die Migros Gleichberechtigung im Hühnerstall: Die Zweinutzungshühner würden aufgezogen und das Fleisch der Minihähne in Filialen in Zürich und in Alnatura Bio-Supermärkten angeboten.

Bei Coop ist das Naturaplan-Bio-Poulet identisch mit dem Fleisch des Zweinutzungshahns, schreibt Rebecca Veiga von der Medienstelle. Beide Grossverteiler verkaufen ältere Tiere des Zweinutzungshuhns und von ausgedienten Legehennen zudem als Suppenhuhn.

Auch Aldi setzt auf das Dualhuhn. Unter dem Label des Projekts Henne&Hahn sind seit letztem Jahr schweizweit in allen Filialen Eier der Marke Nature Suisse Bio erhältlich, wie das Unternehmen auf seiner Website schreibt.

Info: Weitere Suppenhuhn-Rezepte finden Sie unter www.gallosuisse.ch

Rezept Suppenhuhn

Zutaten:

- 1 Schweizer Suppenhuhn ganz, wenn möglich mit den Füessen
- Salz
- Suppengemüse, Kräuter und Gewürze nach Belieben

Zubereitung:

- Das Huhn im kalten Wasser ansetzen. Sobald das Wasser kocht, Salz begeben und das Huhn im wellenden Wasser garen. Je nach Alter, Rasse und Grösse des Tieres kann dies mehrere Stunden dauern. Tipp: Im Dampfkochtopf gehts schneller.
- Eine Stunde vor Ende der Garzeit das Gemüse, die Kräuter und die Gewürze begeben. *bjg*

Quelle: Zeitschrift «Messer&Gabel»