

# HENNE & HAHN IM GLÜCK



**Auf immer mehr Schweizer Wiesen tummeln sich zufriedene Bruderhähne. Ihr schönes Leben verdanken sie dem Pionier Roman Clavadetscher aus Malans.**

**TEXT & FOTOS: JEAN-PIERRE RITLER  
REZEPT & STYLING: JEANINE BIERI FOTO: NADIA WÄLTY**



Auch Hähne lieben es,  
in den Ausgang zu gehen,  
vor allem ins Grüne.

**N**eugierig stolzieren die kleinen Hähne auf den saftigen Wiesen von Landwirt Christoph Widmer in Sempach herum, blinzeln in die Sonne, picken immer wieder einen Wurm aus dem Boden oder halten nach einem Korn Ausschau. Und zugleich sind die Tiere unglaublich schreckhaft. Nähert sich ein auch nur leises Traktorgeräusch, springen sie aufgeregt und in enormem Tempo zurück in den Stall, bis sich die Lage beruhigt hat und sie das feine Naturfutter wieder nach draussen lockt. Ein gutes Leben haben die Hähne hier und man ist gewillt, sie auch als glücklich zu beschreiben. Denn das sind sie wirklich. Im Gegensatz zu Millionen anderer Hähne in der Schweiz haben sie das grosse Los gezogen: Sie durften den ersten Tag in ihrem Leben überleben.

«Bruderhähne werden in der Regel sofort nach ihrer Geburt vergast», erklärt Roman Clavadetscher. «Denn die Hähne sind anders als ihre Schwestern. Diese legen Eier und damit verdient man Geld. Die Hähne hingegen produzieren nichts und haben auch weniger Fleisch als ein Mastpoulet.»

Dass man ein Lebewesen gleich an seinem ersten Tag tötet, verstand Roman Clavadetscher nie so richtig. «Ich war sogar daran beteiligt, arbeitete in einer Brüterei», gibt er zu. Doch sein Unbehagen gegen die Vergasung blieb, und so machte sich der gelernte Agronom vor über 10 Jahren daran, eine Lösung zu suchen.

### Eine Familie mit Pioniergeist

«Ich versuchte es zuerst in unserem Familienbetrieb in Malans. Wir liessen die Bruderhähne leben, mussten aber herausfinden, wie man sie richtig aufzieht.» Kein einfaches Unterfangen. Das Wissen um die Haltung, die richtige Fütterung, den Verkauf des Hahnfleisches – das alles war zu Beginn unklar. «Wir waren die ersten in der Schweiz und haben viel Lehrgeld bezahlt», erinnert sich Clavadetscher.

Doch die Pionierarbeit liegt ihm im Blut. Schon seine Eltern gingen in den siebziger Jahren komplett neue Wege, als sie ihren Betrieb auf Bio umstellten. «Wir wurden als die



Ein Herz für Hähne: Roman Clavadetscher, Gründer des Eier-Labels «Henne & Hahn».

## Senfeier mit Kartoffelstampf

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten  
Kartoffelstampfer

### EIER

- 1 Zwiebel, gehackt
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 5 dl kräftige Fleischbouillon
- 1 EL Dijonsenf
- 3 EL grober Senf
- 1 Lorbeerblatt
- 2 dl Halbrahm
- Salz, Pfeffer
- 8 Eier, wachsw weich gekocht, halbiert

### STAMPF

- 800 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, gewürfelt
- 50 g Butter
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 20 g gemischte Sprossen zum Garnieren

**EIER** Zwiebel in Butter andämpfen. Mehl dazugeben und ca. 2 Minuten andünsten. Mit Wein und Bouillon unter ständigem Rühren ablöschen. Senf und Lorbeerblatt begeben, unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln. Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Eier begeben, nur noch warm werden lassen.

**STAMPF** Kartoffeln in siedendem Salzwasser weichkochen, abgiessen, gut abtropfen und in der Pfanne ausdampfen lassen, stampfen. Butter in einer Pfanne bräunen, mit der Petersilie zu den Kartoffeln geben, mischen, würzen. Stampf mit den Senfeiern auf Tellern anrichten, garnieren. Dazu passt Blattsalat oder glasierte Rübli.

SCHNELL 40 GÜNSTIG

### Tipp aus der Testküche

Die perfekte Kochzeit für wachsw weiche Eier beträgt 7 Minuten. Darauf achten, dass die Eier vor dem Kochen Raumtemperatur haben. Die Eier nach der Kochzeit sofort kalt abschrecken.



**Senfeier  
mit Kartoffelstampf**



Ob im Stall mit Tageslicht oder im Freien: Auf dem Bio-Hof fühlen sich Legehennen und Bruderhähne wohl.

«Grünen» beschimpft, auch in der Schule.» Die Eltern liessen sich nicht beirren, und so wuchs Roman Clavadetscher mit einem ausgeprägten Sinn für die biologische Landwirtschaft und das Tierwohl auf. Klar, dass er jetzt auch das Bruderhahnproblem anpacken musste. Die grösste Herausforderung dabei: Das liebe Geld.

Clavadetscher: «Die Aufzucht von Bruderhähnen ist nicht lukrativ. Sie wachsen langsam und setzen weniger Fleisch an. Sie leben 63 bis 70 Tage, fast doppelt so lang wie ein Masthuhn. Die Haltung mit sehr viel Weideplatz und die Fütterung, das kostet. Bei der Finanzierung müssen also die Konsumentinnen und Konsumenten mithelfen.» Aber er hat auch schnell festgestellt, dass niemand bereit ist, für das Fleisch mehr zu bezahlen.

### Grosser Zulauf von Bio-Bauern

Gelöst hat der findige Clavadetscher das Dilemma mit der Querfinanzierung durch die Eier der Schwesterhennen. Er gründete das Eier-Label «Henne & Hahn», bei dem pro Bio-Ei im Durchschnitt 5 Rappen in die Aufzucht der Bruderhähne investiert werden. Ein Konzept, das immer besser funktioniert. Die von Clavadetscher ins Leben gerufene Gruppe Gallina bekommt immer mehr Zulauf von Bio-Bauern aus der ganzen Schweiz, auch Bauer Widmer aus Sempach hat sich der Gruppe Gleichgesinnter angeschlossen. Beim Verkauf werden sie von der Firma Hosberg in Rüti ZH unterstützt. Die grösste Vermarkterin für Bio- und Demeter-Eier in der Schweiz war von Anfang an am Projekt beteiligt.

Gemeinsam tüftelt die Gruppe auch an der Frage, wie sich das Fleisch der Bruderhähne besser verkaufen lässt. «Eigentlich ist das ein wunderbares Lebensmittel», erklärt Clavadetscher. «Die Tiere bewegen sich viel und auch die Fütterung mit Käfern, Würmern und Gras schlägt sich in der Fleischqualität

nieder.» Viel Platz haben die Hähne wahrhaftig. Im Gegensatz zu Intensivmastbetrieben mit bis zu 9000 Tieren auf kleinstem Raum sind es bei Clavadetscher jeweils nur 500, die sich auf einer Fläche von 1000 Quadratmetern frei bewegen können. Jeder Hahn kann also selbst entscheiden, ob er sich auf der grossen Wiese oder im frisch eingestreuten Unterschlupf, inklusive kuschligem Sandbad, aufhalten möchte.

Diese tierfreundliche Haltung schmeckt man auch. So hat Bruderhahnfleisch weniger Fett und der Gout ist deutlich aromatischer. Viele Schweizer Spitzenköche sind richtige Fans davon. Doch die grosse Masse landet nicht als schmackhafter Coq au Vin auf dem Tisch, sondern in verarbeiteten Produkten wie Bratwurst, Fleischkäse, Burger oder Schnitzel. Darin sieht Clavadetscher auch den Markt für die Zukunft. Er ist optimistisch: «Klar sind wir nur in einem Nischenmarkt. Aber wer sich um Tierwohl kümmert und dazu noch ein tolles Produkt haben möchte, kommt am Bruderhahn nicht vorbei.»

[gallina.bio](http://gallina.bio)  
[malanser.ch](http://malanser.ch)

### Bio Suisse: Kein Töten der Küken mehr!

Die Delegiertenversammlung von Bio Suisse hat 2021 einen Grundsatzentscheid gefällt: Ab 2026 sollen keine Küken mehr getötet werden. Stattdessen sollen alle Eier ausgebrütet und die Brüder der Legehennen gemästet werden. Dafür setzt der Verband auf den Bruderhahn und das Zweinutzungshuhn. Mit dem Fokus auf natürliche Kreisläufe bringt die Bio-Branche die im Zuge der Intensivierung der Landwirtschaft getrennte Eier- und Fleischproduktion wieder zusammen.