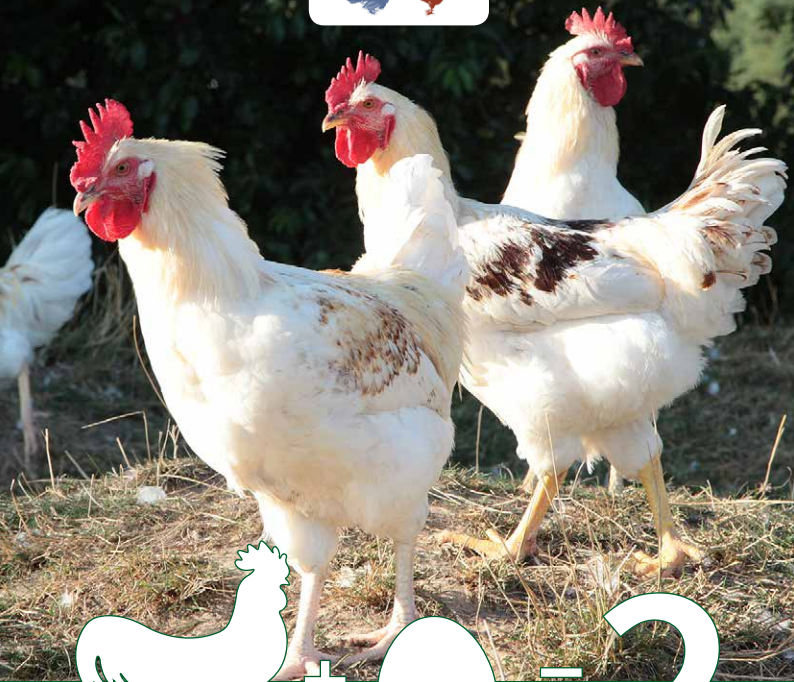


demeter

BAUCKHOF



... die zusammengehören

Bruderhahn-Gerichte und -Geschichte



**Der Bruderhahn und seine Schwester**

# Hahn und Ei: Zwei die zusammengehören

## Mit dem Ei ist es nicht gegessen

Wir möchten Ihnen mit dieser Broschüre eine kleine Geschichte erzählen. Die Geschichte vom Ei, dem Legehuhn und seinem Bruder.

## Warum?

Weil wir zusammen schon viel erreicht haben, und wir Sie mitnehmen wollen, auf unsere Mission.

- Respekt vor der Schöpfung
- Faire Bedingungen im Umgang mit Nutztieren
- Optimale Kreisläufe für Mensch, Tier und Umwelt
- eine nachhaltige, ökologische Landwirtschaft

## Unser Anliegen: Wer das Ei isst und den Bruderhahn vergisst ...

## Kommt er nicht auf den Speiseplan, ist die Bruderhahn-Initiative gefährdet.

Mehr über unsere Beweggründe und die Bruderhahn-Initiative Deutschland finden Sie in dieser kleinen Broschüre. Ergänzt mit schmackhaften einfachen Rezepten für die Zubereitung unseres Bruderhahns, denn darum geht's!

# Der Bruder aus dem Ei!

## Wer ist eigentlich der Bruderhahn?

Klar, der Bruder der Henne. Der eierlegenden Henne wohlgemerkt – und hier liegt in diesem Fall nicht der Hund, sondern das Ei begraben oder eben der Bruderhahn. Wissen Sie schon? Dann können Sie diese Seite getrost überlesen.

Ganz deutlich gesagt, ist der Bruder ein Produkt der Hochleistungszüchtung: höher, schneller, weiter ... das gibt es nicht nur im Sport, sondern auch in der Lebensmittelwirtschaft. Siegt die Profitoptimierung, verliert das Lebewesen. Einen Zustand, den wir vom Baukhof Klein Süstedt, zusammen mit Partnerbetrieben, nicht länger hinnehmen wollten.

Gemeinsam gründeten wir 2012 die Bruderhahn-Initiative Deutschland und bereiteten dem sinnlosen Töten der Legehennen-Brüder ein Ende. Genau das passiert nämlich mit den Brüdern. Sie sind quasi schon dem Tod geweiht, kaum dass sie geschlüpft sind. Denn sie legen keine Eier, sie haben keinen nennenswerten Fleischansatz und sind somit unprofitabel für die Betriebe. Das ist aber nicht das Verschulden der Hähne, das liegt an uns Menschen ... höher, schneller, weiter ...

**Mehr Infos: [www.bruderhahn.de](http://www.bruderhahn.de)**



# Du bist, was du isst!

## Ein Animalist, Genießer und Visionär

Für uns ist die Aufzucht der Bruderhähne eine ethische Frage, subventioniert durch die 4 Cent Aufschlag auf jedes verkaufte Ei. Die eigentliche Diskrepanz beheben wir damit nicht, noch nicht! Als die Bruderhahn-Initiative angefangen hat, gab es noch keine ökologische Tierzucht. Das haben wir gemeinsam – die Biobauern, die Händler und Sie als Verbraucher und Unterstützer – bewirkt. Weil wir die Brüder aufziehen, weil der Handel beim Vermarkten hilft und Sie die Eier kaufen. Das hat auch die Notwendigkeit und das Bedürfnis nach anderen Rassen geweckt, wir wollen zurück zum Zweinutzungshuhn: einem Huhn, das eine gute Legeleistung

hat und bei dem auch die Brüder wirtschaftlich aufgezogen werden können. 4 Cent für die Ethik – es ist super, dass Sie bereit sind für das Tierwohl mehr zu bezahlen und dafür sagen wir: Danke. Es zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind, das „Geiz ist geil“ eben nicht alles ist.

Nun lebt der Bruder – 150 Tage übrigens, zwei Mal solange wie sein Bio-Artgenosse, der als Fleischhähnchen gezüchtet und von uns aufgezogen wird. (Hähnchen in der konventionellen Mast werden nach 30 Tagen geschlachtet). Und hier kommen wir zum springenden Punkt – auch der Bruderhahn ist Fleischlieferant und soll gegessen werden. Die Fleischqualität ist genauso hochwertig wie beim Masthähnchen, sie ist nur anders. Sein Fleisch ist kein Kurzbrat-Produkt!

Hier haben wir einen „Athleten“, einen ursprünglichen Hahn, mit festem, dunklerem Muskelfleisch, geschmacklich etwas intensiver, dichter am Wildgeflügel. In der Zubereitung benötigt er – wie auch in der Aufzucht – etwas mehr Zeit, ist dann aber der pure Genuss.

Sie sind ein Animalist, weil Sie sich mit Ihrer Kaufentscheidung auch für mehr Tierwohl und -ethik entscheiden. Ein Genießer, weil Sie beste Ei- und Fleischprodukte essen und ein Visionär, weil Sie uns bei dem Ziel, eine andere (Land)wirtschaft zu leben, unterstützen.





# Wer „A“ sagt ...

## Eine Frage der Konsequenz und des Respekts

Wir sagen ja, zu einer ökologischen und artgerechten Tierhaltung. Als Demeter-Betrieb legen wir größten Wert auf eine biologisch-dynamische Kreislaufwirtschaft. Sie ist die Grundlage für unseren Hof-Organismus, die Basis der Werte, die wir leben. Alles gehört zusammen: Wir bauen soviel eigenes Futter an wie möglich, dazu nehmen wir am Versuchsanbau für Soja und Lupinen der Landwirtschaftskammer teil. Diese Feldfrüchte ermöglichen es, zukünftig einen großen Anteil des eiweißhaltigen Futters für unser Geflügel selbst anzubauen.

Ebenso wie bei unserer Tierhaltung und -fütterung haben wir auch einen sehr hohen Anspruch an die Art und Weise der Tötung unserer Tiere. Mit Respekt vor dem Lebewesen begleiten die Menschen, die sich zu Lebzeiten um die Tiere gekümmert haben, sie auch zur Schlachtung. Das Einfangen der Hühner findet immer in der Dunkelheit statt, weil Geflügel im Dunkeln ruhen. Wir haben so kurze Wege wie möglich, die Tiere kommen in einer Wartezone mit blauem Licht, das sie nicht wahrnehmen können, zur Ruhe. Nach der Betäubung und vor der eigentlichen Tötung wird von einer Tierärztin jedes Tier kontrolliert, um zu gewährleisten, dass das Tier vollständig betäubt ist.





# Tom Kha Gai

## Thailändische Hühner-Kokos-Suppe

### Zutaten

- 60 g Ingwer (oder 30 g Ingwer/30 g Galgant)
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Gläser Geflügelfond
- 300 – 400 ml Kokosmilch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Koriander (frisch)
- 400 g Bruderhahnkeule oder -brustfilet
- 100 g Champignons
- ½ Glas Bambussprossen
- 2 – 3 frische Tomaten
- 2 – 3 EL Currypaste rot
- 1 Chili
- 3 – 5 EL Limettensaft
- 2 – 3 EL Kokosöl
- 1 EL Agavendicksaft
- evtl. 3 Kaffirlimettenblätter
- Salz

Ingwer/Galgant und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden, Zitronengrasstangen ebenfalls sehr fein schneiden. Alles zusammen ganz kurz in Kokosöl und mit der Currypaste andünsten, dann mit Bruderhahnfond aufgießen.



Das in mundgerechte Stücke geschnittene Bruderhahnfleisch hinzugeben, gewürfelte Tomaten, Salz und Limettensaft hinzugeben, ein paar Minuten zugedeckt köcheln lassen. In Scheiben geschnittene Champignons und die abgetropften Bambusprossen dazugeben.

Die Kokosmilch sowie Chilischotenstreifen hinzufügen, unter ständigem Rühren fast bis zum Siedepunkt erhitzen, vom Herd nehmen. Die Suppe mit etwas Agavendicksaft abschmecken und mit Korianderblättern bestreuen (Kaffirlimettenblätter können ebenfalls mitgekocht werden, sind aber Würzzutaten und werden nicht mitgegessen.)

# Saltimbocca

## vom Bruderhahn

### Zutaten Saltimbocca

- 4 Gockelbrustfilets (8 Stück)
- 8 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 8 große Blätter Salbei
- 1 EL Olivenöl, 1 EL Butter

### Zutaten Risotto

- 300 g Risotto-Reis
- 1 kleine Zwiebel
- 400 ml heißer Gockelfond
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 – 2 (je nach Größe) unbehandelte Zitronen
- 3 EL Butter
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Brustfilets salzen und pfeffern, dann jedes Stück mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Mit je einem Salbeiblatt belegen und alles mit Holzstäbchen fixieren; beiseite stellen.

Mit einem Zestensneider die Zitronenschale in feinen Streifen abziehen und anschließend in etwas kleinere Stücke schneiden, die Zitrone auspressen. Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl und Butter glasig andünsten. Reis dazugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen.

Den Reis nun unter häufigem Rühren immer wieder mit dem heißen Fond aufgießen (der Reis sollte stets leicht bedeckt sein). Nach kurzer Zeit Zitronenschalen und Zitronensaft dazugeben.

Wenn der Reis noch etwas Biss hat, diesen vom Herd nehmen, Butter und die Hälfte des Parmesans unterrühren, salzen und zirka 5 bis 10 Minuten ziehen lassen (das Risotto sollte nicht zu matschig sein). Eventuell nochmals mit Zitronensaft abschmecken und später auf dem Teller mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Während das Risotto zieht, die Filets bei mittlerer Hitze in Olivenöl und Butter in einer beschichteten Pfanne anbraten (der Salbei sollte nicht verbrennen). Zum Schluss gegebenenfalls noch den Bratfond mit ganz wenig Zitronensaft ablöschen. Risotto und Fleisch auf heißen Tellern anrichten.





# Gebratener Bruderhahn

## aus dem Römertopf

Mit relativ wenig Aufwand lässt sich hier ein wirklich ausgesprochen schmackhaftes Bruderhahngericht zubereiten und der Römertopf ist das ideale Kochgeschirr dazu (aber es gelingt auch in einem normalen Bräter mit Deckel).

### Zutaten

- 1 Bruderhahn (oder 4 Keulen)
- 1 Zwiebel
- 2 bis 3 Karotten
- ½ Stange Lauch
- 1 Petersilienwurzel (oder Pastinake)
- 1 Stück Sellerie (ca. 150 g)
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- Kümmel nach Geschmack

Den Römertopf mindestens zehn Minuten in kaltes Wasser legen.

Den Bruderhahn von allen Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer und ausgepresstem oder fein gewürfeltem Knoblauch würzen (nach Geschmack Kümmel dazugeben). Das Gemüse schälen, nicht zu fein würfeln, ebenfalls würzen und in den Römertopf geben.

Den Bruderhahn auf das Gemüsebett legen und mit maximal 200 ml Wasser aufgießen. Bei 150 °C Heiß-

luft nun bei geschlossenem Deckel etwa zwei Stunden braten, bis das Fleisch weich ist. Dann den Bruderhahn herausnehmen und für weitere 15 Minuten auf den Rost legen, damit die Haut von allen Seiten knusprig wird.

Zwischenzeitlich den Bratensud durch ein Sieb gießen und das verbliebene Gemüse zum Großteil durch das Sieb in den Sud streichen. Die Soße aufkochen, eventuell noch etwas Flüssigkeit in Form von Wasser oder Bier oder Rotwein (hier zeigt sich dann die Fraktion der jeweiligen Getränkeliebhaber...) dazugeben und nach Geschmack ein wenig binden. Dazu schmecken: Kartoffeln, rohe Klöße oder Spätzle.

Getränkewahl natürlich je nach Lust, Laune, Stimmung oder Fraktion.



Eine kleine Lektüre über den Bruderhahn, seine Initiative und unser Engagement. Mit Rezepten von Peter Schubert (Slow Food) und Daniela Schubert (Geflügelhof Schubert) zum Nachkochen und Genießen.



demeter

**Bauchof Klein Süstedt**

Eichenring 18 | 29525 Uelzen  
Telefon: 0581 / 90 16 - 0

E-Mail: [vertrieb@bauchof.de](mailto:vertrieb@bauchof.de)  
Internet: [www.bauchof.de](http://www.bauchof.de)

