



## Brüder für Brüder

**Gourmet-Knospe** Ihr Leben soll nicht umsonst sein: Die Gebrüder Daniel und Hannes Mahler machen im aargauischen Seengen Chicken-Nuggets aus schmalbrüstigen Bruderhähnen.



Daniel (links) und Hannes Mahler produzieren aus männlichen Küken Chicken-Nuggets. Fotos: Dominique Meienberg

### Daniel Böniger

Daniel Mahler war die Situation immer wieder unangenehm. Im Hofladen, den er vor vier Jahren auf dem Gutsbetrieb Eichberg mit seiner Familie eröffnet hat, wurde er öfters von Kunden gefragt, ob denn seinen Hähnen das gleiche Schicksal zuteil werde wie den männlichen Artgenossen andernorts. Und er musste dies bejahen. Gemeint war die traurige, aber hierzulande gängige Praxis, dass die männlichen Küken, die es für die Produktion

von Eiern, auch in Bioqualität, ja eigentlich gar nicht braucht, kurz nach dem Schlüpfen getötet werden. Er spürte, dass diesbezüglich Handlungsbedarf besteht. Doch was tun?

Sein Bruder Hannes Mahler hatte schliesslich die zündende Idee: Aus den Schenkeln der männlichen Tiere, gern auch Bruderhähne genannt, begann er Chicken-Nuggets zu produzieren. Der Küchenchef tut dies jeweils montags und dienstags, wenn das Ausflugsrestaurant auf

der gleichen Anhöhe oberhalb Seengen AG – mit wunderbarer Aussicht auf den Hallwilersee und die Alpen – geschlossen ist. Wieso denn nur aus den Schenkeln? «Das Brustfleisch lässt sich im Vergleich einfacher verkaufen», so Daniel Mahler.

### In Buttermilch mariniert

Für die Chnuschperli, wie Mahler das Produkt ganz schweizerisch nennt, wird das Fleisch der Hähne in hiesiger Buttermilch mariniert, darauf wird es mit Salz,



Pfeffer und Currypulver gewürzt. Die mundgerechten Stücke werden in Sesamkörnern und einer Panade aus hofeigenem, trockenem Dinkelbrot gewendet, wenn genug davon vorrätig ist. «Wir verhindern so Food-Waste», sagt Mahler. Allerdings müssten sie inzwischen auch Paniermehl von anderen zertifizierten Betrieben hinzukaufen. Zu guter Letzt wird das Produkt vorfrittiert, sodass man es zu Hause nur noch in den Backofen zu schieben braucht.

Eine praktische und zugleich leckere Zubereitung – die Brüder Mahler gewannen damit letzten Herbst die Gourmet-Knospe. Die Auszeichnung wird von Bio Suisse für kulinarisch herausra-



Die sogenannten Chnuscherli schmecken angenehm würzig. Das Fleisch hat Struktur und ist saftig; also gar nicht zäh, wie man es vielleicht erwarten könnte. Immerhin werden die Tiere, von denen das Schenkelfleisch stammt, fast doppelt so alt wie bei handelsüblichen Poulets gängig.

Man kann sich als Beobachter fragen, warum es überhaupt zur beschriebenen Bruderhuhn-

Problematik kommt. Vereinfacht lautet die Antwort: weil in der Schweiz sehr viele Eier konsumiert werden, ungefähr 180 Stück pro Person und Jahr. Hinzu kommt, dass andere Rassen für die Mast gezüchtet werden als für die Eierproduktion.

Dies führt zu einem numerischen Missverhältnis: «Machen Sie die Milchbüchlein-Rechnung», sagt Bauer Daniel Mahler. Statistisch lege ein Bio-Legehuhn etwa 280 Eier pro Jahr und habe jeweils einen «Bruder» – würde man als Eier-Esser auch je eine halbe (Lege-)Henne und einen halben Hahn verspeisen, würde die Sache grosso modo aufgehen. Bloss geschieht das in der Regel nicht – weil solche Bruderhähne mindestens 90 Tage gefüttert und grossgezogen werden müssen, sind die Kosten zu hoch: «Grad weil sie schmalbrüstig sind und darum eben nicht als handelsübliches Poulet vermarktet werden können.»

Verschiedene Medien thematisierten in den letzten Jahren das Problem. Und inzwischen gibt es Bauern, welche die Bruderhahn-Aufzucht mit einem Aufpreis von fünf Rappen pro Ei querfinanzieren. Eine mögliche Vorgehensweise. Die Mahlers machen es so, dass sie die männlichen Tiere zu realem Preis zu verkaufen versuchen. Auch eine Variante: unter anderem als Burger, Würste und eben Chnuscherli, die 170-Gramm-Portion zu etwa 16 Franken. Rund 1000 Hähne halten sie jeweils, unter den Bedingungen, die Bio Suisse und KAG-Freiland auch für die Hennen vorschreiben.

## Ein Teil der Kosten gedeckt

Mit den Bruderhahn-Produkten können die Mahlers tatsächlich die Kosten für Futter und Boden decken: «Doch leider ist die Quote zwischen Schwestern und Brüdern noch nicht 1 zu 1, sodass wir nicht alle geschlüpften Männchen aufziehen können.» Mahler macht keinen Hehl daraus, dass für Eier von seinem Biobetrieb, die in die Gastronomie gehen, weiterhin männliche Küken sterben, also das erstrebenswerte Ziel noch nicht erreicht sei. Er hofft indes auf den Fortschritt: «Millionär wird derjenige werden, der es schafft, schon beim einen Tag alten Ei günstig und zuverlässig zu bestimmen, ob darin ein Weibchen oder Männchen reift.» So könnte man künftig die Eier rechtzeitig erkennen und als Lebensmittel verwerten. Bis jetzt ist dies erst nach mehreren Tagen möglich – zu spät, weil sich schon ein Embryo gebildet hat.

Was man auf dem Hof bei Mahlers sieht, regt zum Nachdenken an. Vielleicht denkt man ja an die eigenen Kinder. Sie mögen eierhaltige Speisen wie Guggelhopf oder Omelette. Und sie lieben Chicken-Nuggets. Das Produkt vom Eichberg wäre ein guter Einstieg in ein Gespräch mit ihnen. Darüber, wie Speisen zusammenhängen. Und welche Blüten unsere moderne Ernährungsweise manchmal treibt.

[www.eichberg.com](http://www.eichberg.com); weitere Bezugsquellen: [www.biopartner.ch](http://www.biopartner.ch).