

Kultur & Gesellschaft

Aufs Huhn gekommen

Freddy Christandl erkochte sich einst «Gault Millau»-Punkte, bis er sich vom Herd verabschiedete. Mit Bergkartoffeln ist er in Luxusküchen weiter präsent, und er hat ein neues Projekt: anständige Poulets.

Esther Kern*
Filisur

Ein Hühnerhaus in einem privaten Garten. Zwei Männer beobachten pickende Hennen und Güggele. Die Tiere sollen nichts weniger als eine kleine Ernährungsrevolution auslösen. Freddy Christandl und Ueli Heinrich setzen mit dem Projekt «Edelhühner aus den Bündner Bergen» einen Kontrapunkt zu industriell hergestelltem Poulet.

«Ohne Freddy Christandl hätten wir uns nicht an die Sache gewagt», sagt Ueli Heinrich, pensionierter Biobauer aus Filisur, der nun in seinem Garten die Edelhühner züchtet. Freddy Christandl, 49, ist Genusstrainer. Mit 16 «Gault Millau»-Punkten wurde er 2007 als Koch im Chruug in Wollerau ausgezeichnet - dann entschied er sich, einen neuen Weg zu gehen. «Wenn ich als Koch die fertigen Teller schickte, hätte ich den Leuten immer gerne mehr erzählt zu den Speisen», sagt er. «So entstand die Vision, als Genusstrainer die Brücke zu schlagen zwischen Produzenten und Endkonsumenten.»

Das macht Christandl heute erfolgreich auf verschiedenen Ebenen: etwa mit Seminaren, an denen man beispielsweise verschiedene Erdbeerjoghurts isst und dabei auf frappante (!) Unterschiede achtet. Und vom Kursleiter erfährt, dass in einem Industrie-Joghurt nicht unbedingt Erdbeeren drin sind - und warum viele Konsumenten trotzdem auf diese Art Milchprodukt stehen. Man erlebt. Man erfährt. Man wird erfüllt von Sinesindrücken. Christandl vermag dabei kulinarisch interessierte Personen ebenso abzuholen wie solche, die durch einen Firmenanlass bei ihm landen: «Für viele ist Genuss gleichbedeutend mit Konsum - es gibt immer wieder Kursteilnehmer mit Aha-Erlebnissen», erzählt er.

Fair Trade als zentrales Thema

Einer breiteren Öffentlichkeit bekannt geworden ist Christandl als Mitinitiator der «verrückten Bergkartoffeln aus dem Albulatal». Als Koch im Chruug hatte er diese schon eingekauft. Nach seinem Neuanfang hörte er, dass der Bauer Mühe habe, die Kartoffeln zu einem anständigen Preis zu verkaufen, und darum das Geschäft eindampfen wolle. Der Genusstrainer entschied sich daraufhin zu einem gewagten Schritt: Er kaufte dem Bauern den Grossteil der Kartoffelernte ab, zu einem fairen Preis.

Fair Trade für Schweizer Bauern ist, nebst dem Genuss, ein Thema, für das sich Christandl starkmacht: «Sonst sind sie abhängig von Subventionen - und die bezahlen wir ja via Steuern mit.» Er lagerte die Kartoffeln anfangs in der eigenen Garage. Um sie zu verkaufen, nutzte er seine Kontakte zu Spitzenköchen. Mittlerweile kommen sie in The Restaurant im Dolder ebenso auf den Teller wie im Stucki in Basel oder im Schloss Schauenstein in Fürstenaau.

Und nun also die Hühner. Gereift ist die Idee über Jahre. Christandl, aufgewachsen auf einem Bauernhof in der Steiermark, kennt aus seiner Heimat das Sulmtaler Huhn, eine Zweinutzungsrasse, bei der die Hennen gute Eier legen, die Hähne gutes Fleisch ergeben. Im Gegensatz zu Rassen, die in der Massentierhaltung eingesetzt werden. Diese sind nur für einen Zweck hochgezüchtet - entsprechend werden männliche Bibeli in Eierbetrieben oft vergast oder geschreddert; in Fleischbetrieben müssen weibliche Küken dran glauben.

In Ueli Heinrich hat Christandl einen Verbündeten mit Herz fürs Huhn gefunden. Nicht ganz zufällig ist Heinrich der Papa vom Kartoffelbauern. Hühner hat Heinrich schon immer gehalten - und auch bei ihm reifte irgendwann die Idee, daraus mehr zu machen, als er sah, wie sein Sohn und Christandl gemeinsam den Markt aufrollten. Er erkannte die Chance, ein Hühnerprojekt zu entwickeln, das Bergbauern eine gute Einnahmequelle bietet: «Wir brauchen Freddy Christandl dafür, denn Hühner, die um die 100 Franken kosten, könnten wir selber nicht direkt vermarkten.»

Der Genusstrainer erzählt bei unserem Ausflug in die Berge, dass das



Die Edelhühner leben sechs Monate auf einem Biohof in Filisur, bevor sie von Hand geschlachtet werden. Foto: Daniel Martinek (i3 Photo)

Fleisch vom Huhn früher mit das teuerste war, das es gab. Die Tiere durften einen Sommer lang gackern und wurden dann manuell geschlachtet und gerupft. «Das ist aufwendig», sagt Christandl, «es kostet Zeit, und entsprechend ist der Preis.» Auch das Edelhuhn aus den Bündner Bergen wird nie ein Massenhuhn werden. Es lebt sechs Monate, während Billigpoulets oft im Alter von fünf bis sechs Wochen geschlachtet wer-



«Unsere Hühner sind nichts für den Grill - lange gegart, werden sie zart.»

Freddy Christandl
Genusstrainer

den. Maschinell, also kopfüber an ein Band gehängt, geköpft und in einem Tumbler gerupft. «Wir aber schlachten von Hand, nach alter Tradition», so Christandl. Dass ihre Hühner Biofutter erhalten, immer wieder auf frischen Wiesen weiden können und viel Platz haben, ist für die Truppe aus dem Albulatal selbstverständlich.

Die gelegten Eier werden ab diesem Herbst von den Bauern verkauft, das Fleisch von Christandl vertrieben -

nachdem es zwei bis vier Wochen gereift ist. «Da die Tiere langsamer gewachsen sind, braucht es das Abhängen», so Christandl. «Unsere Hühner sind nichts für den Grill - lange gegart, werden sie zart und geschmackvoll.» Bis man allerdings ein Bündner Edelhuhn ergattern kann, wird es noch etwas dauern.

In Filisur und Umgebung sind schon mehrere Bauern in das Hühnerprojekt involviert, Andrea Accola etwa: Als wir ihn besuchen, freut er sich über frisch geschlüpfte gelbe und schwarze Bibeli. Es sind sogenannte Schweizer Hühner und Amrocks, zwei alte Rassen also. Bei Ueli Heinrich sind Hühner der Rasse Sussex und Sulmtaler daheim. Aufgrund der Erfahrungen, die man diesen Herbst machen wird, wird Heinrich beginnen, die Rassen zu kreuzen. Alte, geerbte Bücher und sein Wissensschatz werden ihm dabei als Leitfaden dienen. Christandl wiederum steht in engem Kontakt zu Spitzenköchen, die erste Edelhühner zubereiten und jetzt schon Feedback geben.

Das abendliche Genussritual

Durch seine Projekte geht der Genusstrainer nach wie vor in Gourmetrestaurants ein und aus - nur steht er dort selber nicht mehr am Herd. Trauert er der eigenen Kochkarriere nach? «Nein, ich bin genau dort, wo ich hin-

wollte.» Auch wenn das manchmal heisst, dass er als Kartoffellieferant nicht mal gegrüsst wird - obschon er 2001 sogar mal den spanischen Kochstar Ferran Adrià bekochte. Dieser kam für eine Veranstaltung, an der Christandl ebenfalls teilnahm, nach Zürich und wünschte, im Chruug zu speisen. Das Mittagessen zog sich bis in den Abend hinein - und Christandl vernahm tags darauf, Adrià sei begeistert gewesen. Weil der heutige Genusstrainer die Brücke zwischen Luxus und Scholle mühelos überwindet, schafft er es, Geschichten zu Produkten glaubwürdig zu erzählen - und damit auch gehört zu werden.

Trifft man Freddy Christandl an, hat er stets zu viel Arbeit am Hals. Wie genießt er denn überhaupt? «Ich habe das Ritual, dass ich mir abends fünf schöne Momente des Tages aussuche, sie Revue passieren lasse.» Anfangs sei ihm das schwergefallen, doch mittlerweile fielen ihm stets mehr als fünf Momente ein. Christandl: «Und die Erinnerung ist detaillierter», sagt Christandl, «weil durch dieses Ritual auch meine Sinne geschärft wurden.»

www.christandl.ch (ab Herbst Infos zum Edelhuhn, mit Bezugsquellen/Restaurants).

* Esther Kern betreibt die Onlineplattform Waskochen.ch.

Weintipp

Chardonnay do Brasil

Es gibt nicht nur Cachaça, um den Durst auf Brasilianisch zu löschen, Caipirinha und Guaraná, diese süsse, koffeinhaltige Tropenlimonade aus den Samen des Seifenbaumgewächses Paullinia cupana, die mild schmeckt und die Umgebung nicht olfaktorisch verpestet wie Energy Drinks. Brasilien kennt auch Wein, und das schon seit dem 16. Jahrhundert. Die Eroberer Amerikas von Nord bis Süd waren meist Katholiken, und wo Katholiken leben, darf der Messwein nicht fehlen. Die Liturgie war der erste Grund, warum Spanier und Portugiesen Weinstecklinge in die Neue Welt brachten. Die Macht der Gewohnheit war der zweite, denn Messwein war Pflicht, Genußwein die Kür. Um nicht auf das vertraute Labsal verzichten zu müssen, schleppten die Konquistadoren Fässer für den Eigenkonsum mit. Aber: Der Weg zur Verwandlung in Essig dauerte eine Schiffsreise lang. So pflanzten die Siedler, kaum hatten sie Fuss gefasst, Rebstöcke. 1522 in Mexiko, 1531 in Peru. 1532 führten Portugiesen bei São Paulo den Weinbau ein. Es wurde nichts draus. 1626 versuchten es Jesuiten weiter unten in Rio Grande do Sul. Man vertrieb sie, ihr Weinberg des Herrn verdorrte. Im 18. Jahrhundert versuchten es Einwanderer aus den Azoren. Ein Fehlschlag.

Paul Imhof

Der Weinkenner schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Es mutet kurios an, dass ausgerechnet die Portugiesen, die über das vermutlich reichste unentdeckte Sortenreservoir Europas verfügen, weder Sorte noch Methode fanden, um in Brasilien dauerhaft Wein anzubauen. Das schafften ab 1870 italienische Einwanderer, die sich im Vale dos Vinhedos, im Tal der Weinberge, ansiedelten und ihre mitgebrachten Stecklinge spriessen liessen. Eine besonders kühle Ecke, «Lot 43» auf 450 bis 650 Meter über Meereshöhe in der Serra Gaúcha, wurde Giuseppe Miolo zugeteilt, der aus dem südalpiner Raum des Veneto stammte. 1897 begann er in einem vergleichbaren Umfeld wie zu Hause Landwirtschaft zu betreiben mit Mais und Reben, Schafen und Rindern. Der Bundesstaat Rio Grande do Sul ist mit einem relativ frischen subtropischen Klima gesegnet, was der Region Einwanderer aus halb Europa bescherte.

In den 1990er-Jahren begann die Familie Miolo voll auf Rebbaun und internationale Sorten zu setzen. Aus den ursprünglich 48 Hektaren des Lot 43 sind 120 Hektaren geworden; insgesamt verarbeiten die Miolos Traubengut von 450 Hektaren (330 gehören 80 Weinbauern). Mit dem Aufschwung der brasilianischen Wirtschaft hat der Weinkonsum, im Schnitt bloss zwei Liter pro Kopf, zu wachsen begonnen. Auch das heimische Schaffen gewinnt da an Aufmerksamkeit in dem Land, das mit seinen 200 Millionen Einwohnern ein enormes Entwicklungspotenzial für Wein hat. Derzeit bewirtschaften laut Wines of Brasil mehr als 1100 Betriebe knapp 84 000 Hektaren.

Ein zur Saison passender Versuchstropfen brasilianischer Weinkultur ist ein Chardonnay von Miolo, 80 Prozent im Stahltank und 20 Prozent in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Erfrischend und süffig, gestützt von würziger Frucht mit Zitrusaromen: ein Sommerwein für den Mann am Grill ebenso wie für die Dame auf der Altane.

Miolo Chardonnay, 16 Fr. (75 cl), Jeggli Weine. Sonnhaldenweg 1, 8107 Buchs, Tel. 044 844 37 47; www.jeggliweine.ch

Gedicht

Schlussstück

Der Tod ist gross.
Wir sind die Seinen
lachenden Munds.
Wenn wir uns mitten im Leben meinen,
wagt er zu weinen
mitten in uns.

Rainer Maria Rilke (1875-1926)

Edelhahn auf meine Art Rezept von Freddy Christandl

Zutaten für 4-6 Personen

1 Edelhahn 2,5-3 kg, küchenfertig
Kräutermeersalz
weisser Bergpfeffer
1 Bio-Apfel, geviertelt und entkernt
1 Bio-Orange, geviertelt
je 2 Rosmarin- und 2 Quendelzweige (Bergthymian)
Kleinstmolkerei-Butter
300 g Gemüsewürfel (Rüebli, Sellerie, Zwiebel, Champignons)
2-3 dl brauner Geflügel- oder Kalbsjus

Zubereitung

Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze

vorheizen. Hahn innen und aussen würzen. Mit Apfel, Orange, je 1 Kräuterzweig und 1 EL Butter füllen; mit einem Zahnstocher verschliessen.

2 bis 3 EL Butter in einem grossen Schmortopf aufschäumen, Hahn einlegen, und auf allen Seiten langsam Farbe nehmen lassen. Gemüsewürfel und restliche Kräuter zugeben. Hahn daraufsetzen, den Topf verschliessen und den Hahn während 120 bis 150 Minuten im Ofen garen. Dabei immer wieder mit dem austretenden Bratensaft übergiessen. (Garprobe: Schenkel bis auf das Gelenk einschneiden und kontrollieren, ob das Fleisch gar ist.)

Zum Schluss den Deckel wegnehmen und Hahn unter der Grillschlange leicht bräunen. Stets im Auge behalten! Hahn aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 80 °C warm stellen.

Geflügel- oder Kalbsjus zum Gemüse geben und aufkochen, bis sich der ganze Bratensaft gelöst hat. Bratensaft durch ein Sieb in ein Pfännchen giessen, gut abfetten und abschmecken.

Serviertipp

Den Hahn tranchieren und mit Beilagen der Wahl servieren, z. B. mit Bergkartoffeln aus dem Albulatal. Die köstliche Leber kann man wie Kalbsleber separat braten.