

Mark Diacono

Huhn & Ei

Haltung, Rassen und Rezepte



*Mit einem Vorwort
von Hugh Fearnley-Whittingstall*





River Cottage Handbuch
Mark Diacono

Huhn & Ei

*Mit einem Vorwort
von Hugh Fearnley-Whittingstall*

AT Verlag

Für meine Schwester Rachel

Die Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel
»Chicken & Eggs« als »River Cottage Handbook No. 11«
2013 bei Bloomsbury, London, erschienen.
Copyright Text © 2013 Mark Diacono,
Illustrationen © 2013 Toby Atkins.
Diese Ausgabe ist eine von Bloomsbury genehmigte Lizenzausgabe.

Aus dem Englischen übersetzt von Susanne Bonn

© 2015
AT Verlag, Aarau und München
Fachliche Beratung: Joachim Mörl, Ehrendingen;
Inga Tiemann, Rommerskirchen; Stefanie Urselmaus, Kitzingen.
Gestaltung und Satz: AT Verlag
Druck und Bindearbeiten: Westermann Druck, Zwickau
Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-881-1

www.at-verlag.ch

Inhalt

8	Vorbereitung auf die Hühnerhaltung
24	Hühner verstehen
36	Das brauchen Sie
54	Legehühner
70	Fleischhühner
80	Eine Hühnerherde aufbauen
104	Die Hühner richtig versorgen
126	Zucht
134	Krankheiten und Raubtiere
154	Schlachtung
160	Hühner für die Küche vorbereiten
180	Rezepte
238	Adressen und Bezugsquellen
240	Dank
241	Stichwortverzeichnis
246	Rezeptverzeichnis

HÜHNER, DIE AUF EINEM HOF oder in einem Garten frei herumlaufen, mit ihren kleinen Augen und luftigem Gefieder, gluckend und flatternd, eifrig pickend und sich aufplusternd, bieten ein friedliches Bild. Da Hühner jedoch schon immer Probleme hatten, sich zu organisieren und für ihre Rechte einzusetzen, müssen wir es für sie tun. Und hiermit haben wir es getan, denn diese liebenswerten Vögel und die Eier, die sie legen, nehmen in der aktuellen Ernährungsdebatte einen zentralen Platz ein.

Wie kaum ein anderes Nutztier verkörpert das Huhn all die heiklen Fragen rund um das Thema der Ernährung in den entwickelten Ländern. Tierschutz, intensive Landwirtschaft, Bioanbau, Verschwendung von Lebensmitteln, unsere Einstellung zum Fleischkonsum, die Macht multinationaler Konzerne, die Macht und Einflussmöglichkeit der Verbraucher – all diese Probleme finden sich hier sozusagen eingeschlossen in einem Ei. Das soll aber nicht heißen, dass dieses Buch als politische Streitschrift gedacht ist. Das ist es nicht. Es ist ein fundiertes, kluges und gut geschriebenes Handbuch, in dem alles steht, was Sie wissen müssen, um selbst Hühner zu halten. Trotzdem leistet es meiner Meinung nach – über den praktischen Nutzen hinaus – einen Beitrag zu den aktuellen Herausforderungen der Ernährungspolitik. Denn wenn Sie einmal Hühner halten und in der Lage sind, Eier und/oder Fleisch für Ihren Bedarf selbst zu erzeugen, machen Sie damit einen wichtigen Schritt weg von anonymen, seelenlosen, massenproduzierten minderwertigen Lebensmitteln, hin zu dem erfüllenden Gefühl eines stärker selbstbestimmten Ansatzes, sich selbst und Ihre Familie zu ernähren.

Dieses Buch liefert also nicht nur wertvolle Informationen, es macht meiner Meinung nach auch bewusst, dass die Entscheidung, selbst Hühner zu halten, ein friedlicher, aber starker Protest gegen die Art und Weise darstellt, wie unsere Lebensmittel derzeit produziert werden. Ohne genaue Zahlen zur Hand zu haben, um es zu belegen, würde ich jederzeit wetten, dass Menschen, die Hühner halten, stärker als der Durchschnitt dazu neigen, auch andere Lebensmittel aus möglichst lokaler und dem Tierwohl gerechter Produktion einzukaufen.

Die Hühnerhaltung ist ganz eindeutig nicht mehr nur eine Sache für Kleinbauern auf dem Land. Es gibt immer mehr Hühnerhalter in Vororten, in der Stadt, und wer weiß, vielleicht bald sogar in Hochhäusern. Die meisten von uns kennen jemanden, der sich auf das Abenteuer Geflügel eingelassen hat. Begeisterung, Aufgeschlossenheit für Ernährungsfragen und der Wunsch nach qualitativ guten Produkten können Sie dazu verleiten, selbst Hühner zu halten, aber ohne Hilfe werden Sie damit nicht weit kommen. Verantwortung für ein Lebewesen zu übernehmen ist ein Schritt, den man mit Sorgfalt und Überlegung angehen sollte; es wäre unverantwortlich, mit der Hühnerhaltung zu beginnen, ohne sich erst zu informieren. Dafür ist dieses Buch gedacht.

Der Autor vermittelt sein profundes Fachwissen in leicht verständlicher und gut nachvollziehbarer Form und informiert umfassend über Auswahl, Haltung und Pflege von Hühnern, sei es für die Eier- oder die Fleischproduktion oder für beides. Von der Auswahl der Rasse und dem Bau eines Hühnerstalls bis zum Schlachten und zur Vorbereitung für die Küche werden alle Themen abgedeckt.

Als ich vor über fünfzehn Jahren im ursprünglichen »River Cottage« mit der Hühnerhaltung anfang, machte es mir von Anfang an erstaunlich viel Freude. Ich fühlte mich sofort unabhängiger und mehr mit dem Land und meiner Umgebung verbunden. Zu wissen, dass es den Vögeln gut geht und sie ihr instinktives, natürliches Verhalten ausleben können, erfüllte mich mit einer tiefen Befriedigung. Gute Pflege und ein freies Leben sind die Grundlage für das gute Gefühl bei der eigenen Haltung von Nutztieren, ganz gleich, wie klein der Maßstab: Fühlen sich die Tiere wohl, können wir sie auch mit ruhigem Gewissen essen. Dazu kommt das Wissen, dass die Eier und das Fleisch so gut wie nur irgend möglich sind – nicht nur frei von Chemikalien und Antibiotika, die bei Intensivhaltung oft routinemäßig gegeben werden, sondern auch reicher an bestimmten Nährstoffen (Omega-3-Fettsäuren zum Beispiel) als die üblichen Produkte der Lebensmittelindustrie. Das sind doch überzeugende Argumente. Und Spaß macht es außerdem auch noch. Der Umgang mit diesen Vögeln ist faszinierend – und wie sollte man ein Wesen nicht mögen, das ziemlich regelmäßig wunderbar frische Eier für Ihren Frühstückstisch liefert. Ich habe jetzt seit fast zwei Jahrzehnten Hühner und kann mir ein Leben ohne sie gar nicht mehr vorstellen.

Mark Diacono empfindet das sicher ebenso. Ich kenne ihn jetzt seit über zehn Jahren und entdecke immer wieder, dass sein Talent und seine Erfahrung weit über die Arbeit hinausgehen, die er als Chefgärtner und Kursleiter im »River Cottage« leistet. Dieses Handbuch zeugt wie seine früheren Bücher von den Freuden eines selbstgenügsameren Lebens. Er betreibt außerdem einen höchst erfolgreichen kleinen Biohof namens Otter Farm, gar nicht weit von mir in East Devon.

Wenn Sie sich nun voller Begeisterung in das Abenteuer stürzen, Ihre Lebensmittel selbst zu erzeugen oder erst einmal einen vorsichtigen Versuch wagen wollen (letzten Endes erwischt es Sie doch, glauben Sie mir!), gibt es kaum jemanden, der besser qualifiziert und mit größerer Leidenschaft dabei wäre, Sie dabei anzuleiten als Mark Diacono. Auch wenn Sie noch nicht ganz sicher sind, ob Sie sich ganz auf die Hühnerhaltung einlassen wollen, lohnt es sich, dieses Buch zu kaufen, und sei es nur wegen der großartigen Rezepte. Sie werden den appetitanregenden und herzerwärmenden Hühner- und Eiergerichten nicht widerstehen können – das ultimative Brathähnchen, eine reichhaltige Pastete, zarte Cremes und luftige Baisers, um nur ein paar zu nennen.

Kurz gesagt: Wenn der Kauf Ihrer ersten Welsumer oder Orpingtons ein erster Meilenstein auf dem Weg zu mehr Verständnis und Wertschätzung für die Lebensmittel ist, die Sie essen – und davon bin ich fest überzeugt –, dann ist dieses Handbuch der Leitfaden, der Sie gleich von Anfang an auf den richtigen Weg bringt und Ihnen den nötigen Schwung mitgibt. Ich bin sicher, dass Sie die Reise genießen werden.

Hugh Fearnley-Whittinghall



Vorbereitung
auf die Hühnerhaltung



WENN SIE EINMAL DEN WARMEN GELBTON und den unvergleichlichen Geschmack des Dotters von einem selbst erzeugten Ei auf dem Frühstückstisch hatten, ist alles andere nicht mehr gut genug. Diese Erfahrung ist für viele der Grund, selbst Hühner zu halten. Ganz selten, im Winter, wenn die Hühner weniger legen und ich gezwungen bin, Eier im Laden zu kaufen, wird mir der Unterschied wieder bewusst zwischen selbst den besten Bio-Freilandeiern und denen, die ich noch warm aus dem Nest hole: ein Unterschied wie Tag und Nacht.

Neben den Eiern und dem Fleisch, das sie liefern, sind Hühner eine sehr angenehme Gesellschaft. Ein bisschen schräg, immer wachsam, oft nervös und von Natur aus neugierig – Hühner zu beobachten wird nie langweilig. Ihr Tag besteht aus Futtersuche, Nisten, Sich-Aufplustern, Picken, Staubbädern, Auf-der-Stange-Sitzen und Spielen. Sich die Zeit zur Beobachtung zu nehmen ist ein wichtiger Teil dessen, was selbst erzeugte Eier und Hühner zu wahren »Slow Food« macht. Die Lebensmittel werden dadurch zu einem Teil von dem, was Sie tun, ein Teil Ihres Lebens, und nicht bloß das, was Sie essen. Der Tausch eines glücklichen, umsorgten Lebens gegen Eier und Fleisch wird dadurch deutlich fairer.

Hühner zu halten erfordert etwas Vorbereitung und eine gewisse Anfangsinvestition, aber danach ist es weitgehend unkompliziert. Die Tiere brauchen einen Stall und genug Platz, um ihr natürliches Verhalten auszuleben, Futter und Wasser sowie Schutz vor Raubtieren; bieten Sie ihnen all das, haben Sie glückliche, produktive Hühner. Auch für Gemüsebeet oder Kleingarten übrigens sind Hühner ideal. Unsere Hühner dürfen über den Winter streifenweise die Beete abweiden; sie entfernen Unkraut und übriggebliebene Blätter, lockern den Boden, fressen Schädlinge wie Mückenlarven und düngen dabei noch den Boden.

Manche machen auch noch den nächsten Schritt und halten Hühner zum Essen. Auch das ist mit den entsprechenden Grundkenntnissen überraschend einfach; allerdings gehört dazu die Aussicht auf ein vorherbestimmtes im Gegensatz zu einem natürlichen Ende. Wenn man Fleisch isst (oder auch Milchprodukte, zu deren Herstellung viele neugeborene männliche Tiere geschlachtet werden, weil sie keine Milch liefern), sterben dafür Tiere. Sich bewusst zu machen, wie und unter welchen Umständen dieses Leben und Sterben stattfindet, ist eines unserer Grundanliegen im »River Cottage«. Ein paar Hühner zu halten führt Sie über die Schwelle vom Gemüsegarten zum Kleinbauernbetrieb. Es ist eines der lohnendsten Unterfangen in Sachen Lebensmittelselbstversorgung. Die Eier schmecken sensationell, das Fleisch ist unvergleichlich gut, und wenn Sie damit auch nur einen Teil Ihres Bedarfs decken, tun Sie viel Gutes.

Mehr als drei Viertel aller Hühner, die zum Schlachten gemästet werden, leben in Intensivhaltung – ohne Tageslicht, ohne die Möglichkeit, ihr natürliches Verhalten zu zeigen, ohne die Möglichkeit, im Gras nach Grünfutter und Kleinlebewesen zu suchen. Ohne viel Platz verbrauchen sie wenig Energie, und sie können ständig gefüttert werden. Dadurch wachsen sie in einem Tempo, sodass sie es in vierzig Tagen vom Ei zum Sonntagsbraten schaffen. Nur so ist es möglich, dass ein Huhn ausgebrütet, aufgezogen, gefüttert, getränkt, untergebracht, gegen Krankheiten behandelt, getötet, gerupft, abgepackt,

transportiert und zum Schluss zum Gegenwert von einem Glas Bier verkauft wird. Der Preis für solch billiges Fleisch ist ein freudloses Leben und oft Leiden wie Ammoniakvergiftungen, Beinprobleme und manchmal Lungen- oder Herzversagen. Das ist nichts anderes als inhuman. In Deutschland werden jährlich etwa 100 Millionen Hühner zum Verzehr aufgezogen, die überwiegende Mehrheit davon unter unzureichenden Bedingungen.

Legehennen haben es auch nicht besser. Legen Sie dieses Buch aufgeschlagen auf den Tisch: Diese Fläche plus ein Viertel dazu entspricht skandalöserweise genau der, die eine intensiv gehaltene Legehenne zur Verfügung hat. Es gibt allerdings Grund zum Optimismus. Durch verschiedene Kampagnen und kritische Berichte in den Medien ist es gelungen, das Bewusstsein für diese Probleme zu schärfen und mehr Menschen dazu zu bewegen, Hühner aus artgerechter Haltung zu kaufen. Verbraucher haben Macht. Durch den Kauf von Freiland- oder Bioeiern bzw. -fleisch werden Erzeuger unterstützt, die ohne Intensivhaltung arbeiten, und damit weitere Erzeuger ermutigt, dies ebenfalls zu tun. Selbst ein paar Hühner zu halten hat oft noch mehr Wirkung. Sich den Wahnsinn eines Hühnerstalls vorzustellen, in dem jedes Tier rund um die Uhr auf einer Fläche eingesperrt ist, die kleiner ist als ein A4-Blatt, lässt uns gerne etwas mehr für Hühnerfleisch oder Eier bezahlen, wenn es dazu beiträgt, dass die Tiere ähnliche Freiheiten genießen wie wir selbst. Dasselbe gilt auch für anderes Fleisch und Geflügel. (Weiter hinten im Buch, auf Seite 182–183, finden Sie einige Tipps, worauf Sie beim Kauf von Eiern oder Hühnerfleisch achten sollten.)

Hühnerfleisch und Eier sind eine Bereicherung unserer Küche, und ich hoffe, dass Sie hier reichlich Inspiration finden werden. Es reicht fast nichts an den Geschmack eines perfekt gebratenen gut aufgezogenen Huhns heran, und es gibt viele hervorragende Möglichkeiten, Huhn zuzubereiten. Um möglichst alle verwertbaren Teile des Huhns zu nutzen, finden Sie hier auch einige Rezepte für weniger naheliegende, aber genauso leckere Teile des Vogels, zum Beispiel die Leber. Und ich hoffe, dass Sie sehr bald anfangen, selbst Brühe zu kochen, und sich zutrauen, ein ganzes Huhn zu zerlegen.

Wie bei selbst angebautem Gemüse, Obst und Kräutern geht die Freude weit über den Geschmack hinaus. Hühnerfleisch und Eier aus eigener Erzeugung sehen anders aus und schmecken anders als die aus dem Laden, weil die Hühner ein anderes Leben führen dürfen – das zu wissen ist ebenso gut, wie das Essen lecker ist.



Gelbe Plymouth Rocks in Anslaufhaltung

Bevor Sie beginnen

Hühner zu halten, sei es für Eier oder für Fleisch, ist nicht schwer, macht viel Freude und führt zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Aber bei aller Unkompliziertheit haben Sie es mit lebenden Tieren zu tun: Sorgfalt ist wichtig und eine gute Vorbereitung entscheidend. Es gibt ein paar Fragen, die Sie sich stellen sollten, bevor Sie beginnen, Grundkosten, mit denen zu rechnen ist, und Entscheidungen, die vorab zu treffen sind.

Verbringen Sie ein paar Stunden mit Hühnern, bevor Sie sich welche zulegen. Nehmen Sie einen Vogel auf den Arm, gewöhnen Sie sich daran, und entwickeln Sie etwas Selbstvertrauen im Umgang mit Hühnern. Vielleicht können Sie dies bei Freunden tun, die Hühner halten, oder Sie klopfen bei einem Geflügelzüchter in Ihrer Nähe an. Die ersten paar Male werden Sie nervös sein, wenn Sie ein lebendes Huhn im Arm halten, aber mit dem entsprechenden Geschick und Selbstvertrauen im Umgang mit Hühnern werden Sie sich optimal um Ihre Tiere kümmern und sich an ihnen erfreuen können.

Eier oder Fleisch?

Stellen Sie sich die grundsätzliche Frage: Wollen Sie Hühner als Haustiere halten, damit sich im Garten etwas bewegt und fröhlich gackert, oder wollen Sie Eier, Fleisch oder beides für Ihre Küche? Diese Entscheidung sollten Sie treffen, bevor Sie anfangen, denn die meisten Rassen sind entweder besser zum Eierlegen oder zur Mast geeignet. Manche eignen sich auch für beides.

Für Eier brauchen Sie nur Hennen; als Fleischlieferanten können Sie Hennen, Hähne oder beide aufziehen. Herden mit Zweinutzungshühnern (früher als Zwichühner bezeichnet) bestehen in der Regel vor allem aus Hennen, damit sie genug Eier liefern. Legehennen werden in der Regel 5 bis 10 Jahre alt, Fleischhühner und Zweinutzungshühner dagegen werden geschlachtet, wenn sie zum Essen am besten sind, meist im Alter von ein paar Monaten.

Im Zweifelsfall rate ich Ihnen, mit ein paar Legehennen zu beginnen; so können Sie sich an ihre Anwesenheit gewöhnen und die nötigen Fähigkeiten erlernen, ohne bereits ihr Ende einplanen zu müssen.

Anzahl Hühner

Hühner sind soziale Tiere: Halten Sie mindestens zwei davon; wenn Sie erst einmal angefangen haben, werden es wahrscheinlich aber bald mehr sein. Wie viele mehr? Wenn Sie klein anfangen, können Sie Erfahrung sammeln, ohne sich zu überfordern. Sie können sich auf das Wohlbefinden der Hühner konzentrieren und sich mit einer übersichtlichen Gruppe an die Verantwortung gewöhnen. Vielleicht stellen Sie fest, dass die Anzahl, mit der Sie begonnen haben, auch langfristig für Sie passt. Wenn nicht, können Sie mit dem Selbstvertrauen und der Erfahrung, die Sie gewonnen haben, Ihre Schar vergrößern.

Hennen einer guten Legerasse legen während der Sonnenmonate etwa sechs Eier pro Woche, dies aber nur für ein bis zwei Jahre, dann geht die Anzahl der Eier zurück. Zweinutzungshühner (also Rassen, die Eier und Fleisch liefern) oder weniger produktive Tiere – oft Rassehühner – liefern nur etwa halb so viel, legen aber mitunter auch über den Winter und mehrere Jahre lang.

Fleischhühner werden in der Regel in Gruppen von mindestens einem Dutzend Hühner aufgezogen (siehe Seite 76). Darüber hinaus hängt die Herdengröße von verschiedenen Faktoren ab: Wie viele Hühner möchten Sie mit Ihrer Familie und Freunden essen? Wie lange brauchen die Tiere bis zur Schlachtreife, und wie viel Platz steht für die Mast zur Verfügung? Vielleicht wollen Sie auch nur eine kleine Anzahl zu diesem Zweck halten – zum Beispiel Hähne einer Zweinutzungsrasse, die Sie ausbrüten oder als Küken übernehmen – und dann selbst schlachten.

Wenn Sie klein anfangen, bleiben auch die Investitionen überschaubar. Für einen Stall, die übrige Ausrüstung und das Futter kommt schon etwas zusammen, daher sollten Sie nur so viel anschaffen, wie Sie wirklich brauchen.

Zeit

Hühner beanspruchen nicht viel Zeit. Nehmen Sie sich 15 Minuten am Anfang und am Ende des Tages, um sie zu füttern, aus dem Stall zu lassen, wieder einzuschließen, die Eier einzusammeln und zu kontrollieren, ob alles in Ordnung ist. Automatische Türen, Futtertröge und Tränken machen es etwas einfacher, aber auch dann müssen Sie sich zweimal am Tag Zeit nehmen, um nach Ihren Hühnern zu sehen.

Wichtig ist auch der Zeitpunkt: Lassen Sie die Hühner so früh wie möglich nach Sonnenaufgang heraus, denn sie brauchen Licht, um zu legen und sich wirklich wohl zu fühlen; und sperren Sie sie so bald wie möglich, nachdem sie den Weg zurück in den Stall gefunden haben, wieder ein, um die Gefahr durch Raubtiere zu minimieren.

Hinzu kommt das wöchentliche Ausmisten. Mist und Einstreu sollten entfernt und schmutzige Flächen gereinigt werden. Je nach Anzahl und Art Ihrer Hühner dauert das 30 Minuten oder länger. Alle paar Monate sollten Sie eine gründlichere Reinigung einplanen. Die meisten dieser regelmäßigen Aufgaben dauern immer etwa gleich lang, egal, ob Sie nur ein paar oder mehrere Dutzend Hühner halten.

Platz und Standort

Wenn Sie lesen, wie viel (oder genauer wie wenig) Platz Hühner brauchen, mag es Ihnen fast grausam erscheinen. Ein Quadratmeter Bodenfläche im Stall plus ebenso viel im Freien für drei Hühner erscheint jämmerlich wenig, aber es genügt. Wenn Sie ihnen mehr Platz bieten, werden sie es zu schätzen wissen. Dazu kommt noch der Platz für Futter- und Wasserbehälter und der Lagerplatz für das Futter.

Achten Sie darauf, dass Ihre Hühner Zugang zu Grünfutter haben. Das ist ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung, entspricht ihrem Bedürfnis, einen Teil ihrer Nahrung selbst zu suchen, und trägt, da sie ursprünglich auf dem Urwaldboden zu Hause waren, vermutlich zu ihrem seelischen Wohlbefinden bei.

Wenn Sie Hühner als Fleischlieferanten halten, denken Sie daran, dass sie schnell wachsen und damit ihr Futterbedarf zunimmt. Sie brauchen also eine größere Fläche als für dieselbe Anzahl Legehennen, und außerdem Platz, um sie umzusiedeln, wenn das Gras abgeweidet ist.

Legehennen mit Ausgang ins Freiland



Ein Küken zieht in den Hühnerstall um.

Aus Sicherheitsgründen empfiehlt es sich, Hühner nicht im Vorgarten zu halten, wo alle, die vorbeikommen, einfachen Zugriff haben.

Hühner und Kinder

Im Allgemeinen vertragen sich Hühner und Kinder gut. Hühner picken selten die Hand, die sie füttert, wenn auch ein gewisser Übereifer, an ihr Futter zu kommen, hin und wieder zu einem leichten Gerangel führen kann. Wenn Kinder lernen, sich genauso wie die Erwachsenen an der Versorgung der Hühner zu beteiligen statt sie herumzujagen, werden sie bald auch von ihnen fasziniert sein.

Die Wahl der richtigen Rasse kann einer guten Beziehung zwischen Kind und Huhn förderlich sein. Hybriden sind meist ruhiger als viele Rassehühner (auf Seite 20–23 finden Sie weitere Informationen über einzelne Rassen). Für ein gutes Verhältnis zwischen Kind und Huhn ist ein ständiger Kontakt wichtig, der so früh wie möglich beginnen sollte. Zeigen Sie den Kindern, wie man die Hühner füttert, und lassen Sie sie die Tiere hin und wieder halten, damit sie Selbstvertrauen im Umgang mit ihnen entwickeln. Durch das Halten von Hühnern können Kinder auf unmittelbare Art ein gutes Verhältnis zu den Tieren entwickeln, die uns mit Nahrung versorgen. Sie lernen so, wie wichtig es ist, den Tieren Bedingungen zu bieten, unter denen sie sich wohlfühlen, um dafür ihre Eier und/oder ihr Fleisch genießen zu können.

Hähne sind da allerdings ein anderes Kapitel. Manche werden aggressiv, sobald sie ausgewachsen sind, andere greifen sozusagen über Nacht an und zielen oft auf Kinder, die in ihren Augen die richtige Größe haben, um sie zu dominieren. Näheres über den Umgang mit Hähnen finden Sie auf Seite 122–125.

Ein letzter Hinweis: Nach dem Kontakt mit Hühnern und ihren Eiern sollte man immer gut die Hände waschen. Besonders wichtig ist das für Kinder und Schwangere. Hühner können Krankheiten und schädliche Bakterien übertragen (auch über die Eier). Gründliches Waschen mit Seife und heißem Wasser reduziert diese Gefahr auf ein Minimum.

Hühner und andere Haustiere

Zwischen ausgewachsenen Hühnern und Katzen bildet sich schnell eine Rangordnung: Falls sich eine Katze zu nah heranwagt, wird das Huhn sie in der Regel verschrecken. Größere Gefahr besteht bei der Aufzucht von Küken und/oder bei Zwerghühnern. Zwerghühner (siehe Seite 22) sind meist dreist genug, auf sich selbst aufzupassen, aber Katzenangriffe kommen vor. Küken müssen zum Schutz vor Katzen immer in einem sicheren, mit einem Dach versehenen Raum gehalten werden.

Hunde und Hühner können sich prächtig verstehen, das ist aber nicht immer der Fall. Sorgen Sie für den Hausfrieden, indem Sie die beiden vorsichtig und auf Raten miteinander bekannt machen, und halten Sie dabei den Hund an der Leine. Vielleicht besteht am Anfang eine Unsicherheit und/oder lautstarke Neugier, meist gewöhnen sie sich jedoch überraschend schnell aneinander. Vergessen Sie dabei nicht, dass Hunde einen Beutereflex haben, den der Anblick eines blitzschnell davonlaufenden Huhns aus-



Ein Wyandotte-Hahn gibt seine Anwesenheit bekannt.

lösen kann. Selbst eine spielerische Jagd kann beim Huhn zu schweren Verletzungen oder Schlimmerem führen. Lassen Sie daher den Hund nie mit den Hühnern allein. Mit entsprechender Rücksicht und Aufmerksamkeit können beide jedoch friedlich zusammenleben; manche Hunde treiben die Hühner sogar abends in den Stall.

Kaninchen und Hühner sind gute Nachbarn. Sie können sich einen gemeinsamen Auslauf teilen, brauchen aber getrennte Ställe. Achten Sie auf Löcher unter dem Zaun – die Kaninchen sollten nicht hinaus- und Raubtiere nicht hineingelangen können.

Nachbarn

Nachbarn sind möglicherweise von Ihren Hühnern weniger begeistert als Sie; wählen Sie daher den Standort für das Hühnerquartier möglichst rücksichtsvoll. Die Nachbarn auf Ihrer Seite zu haben, trägt viel dazu bei, Streitigkeiten zu vermeiden, die leicht eskalieren können, wenn Lärm, Anblick und Gerüche eine Rolle spielen. Sorgen Sie daher für Ordnung, halten Sie alles, was mit Ihren Hühnern zu tun hat, sauber, und entsorgen Sie Einstreu und Mist regelmäßig außer Sicht- und Riechweite Ihrer Nachbarn.

Wenn Sie Ihre Hühner selbst schlachten wollen (siehe Seite 156–159), gilt besondere Rücksicht: Tun Sie es außer Sichtweite, und halten Sie alle Anzeichen von Blut, Federn und das tote Huhn selbst verborgen. Wenn die Nachbarn sehr nah wohnen, empfiehlt es sich eventuell, die Hühner zum Schlachten wegzugeben. Schlachtabfall lockt Schädlinge und Fliegen an und muss sofort beseitigt werden, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Ob Sie wirklich einen Hahn brauchen, sollten Sie sich gut überlegen. Tägliches Krähen bei Tagesanbruch kann eine gute nachbarliche Beziehung schnell untergraben. Viele finden es äußerst störend, und Lärmbelästigung wird von vielen Kommunalbehörden sehr ernst genommen.

Denken Sie daran, dass Sie dafür verantwortlich sind, Ihre Hühner auf Ihrem Gelände zu behalten. Es ist nicht Sache der Nachbarn, die Tiere aus ihrem eigenen Garten fernzuhalten. Selbst ein einzelnes Huhn kann in einem Gemüsebeet oder einer Blumenrabatte in kurzer Zeit beachtlichen Schaden anrichten, und niemand möchte Hühnerdreck zwischen den Zehen spüren, wenn er barfuß über den Rasen läuft. Wenn ein Hahn sich in einen fremden Garten verirrt, kann er sich eventuell aggressiv gegen Menschen oder Haustiere verhalten. Sorgen Sie also für eine sichere Einzäunung.

Um möglichen Komplikationen vorzubeugen, kündigen Sie allen am besten vorher an, dass Sie sich Hühner zulegen werden, verschenken Sie hin und wieder einen Karton Eier, und fragen Sie die Nachbarskinder, ob sie beim Füttern helfen wollen.

Kosten

Wie bei den meisten Hobbys können die Anfangskosten ganz beachtlich sein, aber es gibt Möglichkeiten, sie zu minimieren.

- Der Stall kann am Anfang ein ziemlicher Kostenfaktor sein. Wenn Sie geeignetes Material zur Hand haben und gern handwerklich arbeiten, können Sie den Stall relativ günstig selbst bauen; Sie können aber auch mehrere Hundert Euro ausgeben für einen Stall mit Auslauf (mehr über Ställe finden Sie auf Seite 38–42).

- Auch die **Hühner** selbst kosten in der Regel etwas. Für eine gute Legehenne müssen Sie in etwa so viel rechnen wie für eine gute Flasche Wein, für Küken deutlich weniger als für ein Glas. Wenn Sie allerdings eine seltene Rasse bevorzugen, die stark nachgefragt wird, kann der Preis schnell in die Höhe gehen. Wenn Sie bei der Rasse oder beim Alter weniger wählerisch sind, ist es möglich, die Hühner fast umsonst zu bekommen: Tierschutzorganisationen wie die Initiative Rettet das Huhn (siehe Adressen und Bezugsquellen, Seite 238) vermitteln gegen eine Spende »ausgediente« Legehennen aus Massentierhaltungen.
- **Futtertröge und Tränken** sind nötig und variieren stark im Preis. Informieren Sie sich auch hier vorher. In den Adressen und (Seite 238) finden Sie empfehlenswerte Lieferanten.
- **Futter** ist der wichtigste laufende Kostenfaktor. Wie viel Fertigfutter Ihre Hühner brauchen, hängt davon ab, wie frei sie ihr Futter selbst suchen können, ob es Rassehühner oder Hybriden sind (Hybriden fressen oft mehr), und ob sie Eier legen oder gemästet werden. Als Anhaltspunkt rechnen Sie 125 Gramm Futter pro Tag für ein ausgewachsenes Huhn. Sparen Sie nicht an der Qualität. Gutes, gentechnikfreies Biofutter zahlt sich für die Gesundheit Ihrer Hühner und die Qualität von Fleisch und Eiern aus. Genauere Informationen über Futter finden Sie auf Seite 109–115.
- **Tierarztkosten** sind schwer vorhersagbar, aber Krankheiten und Verletzungen müssen, auch wenn sie hoffentlich selten auftreten, immer behandelt werden.
- Ein **Brutapparat** und/oder eine **Wärmekiste** brauchen Sie, um Eier auszubrüten oder Eintagsküken aufzuziehen. Beide können teuer werden, eine Wärmekiste können Sie aber leicht selbst herstellen. Auf Seite 51–54 finden Sie mehr über Brutapparate und Wärmekisten.

Kaufen Sie wenn immer möglich alles persönlich vor Ort. Dadurch sparen Sie Transportkosten, Sie können sehen und prüfen, was Sie kaufen, und Sie haben Gelegenheit, den direkten Kontakt zum Lieferanten aufzubauen.

Hahn oder kein Hahn

Der Hahn legt keine Eier, ist oft streitlustig, manchmal aggressiv und immer zeitig wach, bietet zum Ausgleich aber immerhin sein Sperma. Um selbst Küken ausbrüten zu können, ist der einfachste Weg dazu, einen Hahn zu halten. Wenn es Ihnen jedoch nur um die Eier geht, brauchen Sie keinen Hahn – die Hennen legen auch ohne männliche Gesellschaft problemlos. Bedenken Sie bei Ihrer Entscheidung auch, dass ein krähernder Hahn die Nachbarn stören kann, und nehmen Sie darauf Rücksicht.

Manche Hähne sind sehr friedlich und wohlgezogen und behaupten sich als Chef der Hühner-Hierarchie, ohne ihren Halter herausfordern zu müssen – aber das ist nicht immer so. Mehr über den Umgang mit aggressiven Hähnen finden Sie auf Seite 122–125.

Gesetzliches

Wenn Sie in einem Eigenheim leben, schauen Sie in den Unterlagen zu Haus und Grundstück nach, ob irgendeine Klausel die Haltung von Hühnern auf Ihrem Grundstück untersagt; wenn Sie das Haus gemietet haben, fragen Sie beim Vermieter nach. Selbst wenn ein Verbot existiert, muss dieses – das Einverständnis aller Beteiligten vorausgesetzt – nicht zwingend durchgesetzt werden. Sprechen Sie aber unbedingt mit Ihren Nachbarn, bevor Sie sich Hühner zulegen, um etwaige Einwände zu erfahren.

Für ein festes Gebäude zur Unterbringung der Hühner brauchen Sie wahrscheinlich eine Baugenehmigung. Lassen Sie sich vom örtlichen Bauamt beraten, ebenso von der Naturschutzbehörde, vor allem, wenn Sie in der Nähe eines Gewässers leben.

Die gesetzlichen Regelungen für die Haltung von weniger als 50 Hennen sind relativ übersichtlich: Sie dürfen ab Hof Eier, die nicht nach Güte- oder Gewichtsklassen sortiert sind, an Endverbraucher verkaufen. Dabei dürfen die Eier höchstens 21 Tage alt sein und müssen ab dem 18. Tag nach dem Legedatum kühl gelagert werden. Auf Seite 69 finden Sie weitere Informationen zum Verkauf von Eiern.

Tierarzt

Die meisten Hühnerleiden sind leicht zu erkennen und gut zu behandeln. Sorgen Sie trotzdem dafür, dass Sie problemlos Zugang zu professioneller Hilfe haben, wenn Sie diese einmal brauchen. Eine Verletzung durch einen streunenden Hund, eine aggressive Infektion oder eine nicht identifizierbare Erkrankung können die medizinischen Kenntnisse eines begeisterten Amateurs übersteigen. Vielleicht wollen Sie auch nicht selbst dem Leben eines Ihrer Hühner ein Ende setzen, wenn es denn nötig werden sollte. Informieren Sie sich daher und suchen Sie einen Tierarzt, bevor Probleme auftreten. Manche auf Haustiere statt auf Nutztiere spezialisierte Tierärzte behandeln keine Hühner. Sie können also nicht einfach davon ausgehen, dass die nächstgelegene Tierarztpraxis hilft, wenn es nötig wird.

Rassen und ihre Eigenheiten

Seit der Mensch angefangen hat, Vögel zu domestizieren, wurden durch Zuchtauswahl wünschenswerte Eigenschaften gefördert, zum Beispiel schnelles Wachstum, hohe Legeleistung oder bestimmte äußerliche Merkmale. Dies geschieht auch heute noch.

Die Hühnerrassen unterscheiden sich in Aussehen, Verhalten, Widerstand gegen Krankheiten und Geschmack. Sie müssen sich nicht in die Feinheiten der Genetik vertiefen, aber informieren Sie sich über ein paar der häufigsten Rassen. Dabei ist zu bedenken, dass es innerhalb der Rassen gewisse Variationen gibt, vor allem im Hinblick auf die Farbe des Gefieders. Und natürlich zeigen Männchen und Weibchen derselben Rasse oft deutliche Unterschiede in Gefiederfarbe, Kammgröße, Struktur der Schwanzfedern und anderen körperlichen Eigenschaften.

Rassetypen

Die Kombination von Rassetyp und Rassekategorie (siehe Seite 22) sagt viel über den Charakter und die mögliche Nutzung des Huhns. Der Rassetyp – Rassehuhn, Hybrid, Stamm oder Mischzüchtung – gibt die Abstammung des Huhns an, also ob es sich um eine Kreuzung handelt, und wenn ja, ob es eine komplexe oder einfache Kreuzung ist. Das kann Ihnen helfen, ein Huhn zu finden, das Ihren Zwecken entspricht. Weitere Informationen über bestimmte Rassen, die sich besser zum Eierlegen, zur Mast oder für beides eignen, finden Sie in den Kapiteln über Legehühner (Seite 54–69) und Fleischhühner (Seite 70–80).

Rassehühner entsprechen einem Rassestandard. Sie wurden über mehrere Generationen aus Hühnern derselben Rasse gezüchtet und zeigen alle wichtigen Eigenschaften dieser Rasse. Wenn Sie also Hühner derselben Rasse miteinander paaren, sollten die Nachkommen ihren Eltern sehr ähnlich sein. Es gibt mehrere Hundert Hühnerrassen, von denen etwa die Hälfte einigermaßen verbreitet ist, vor allem dank begeisterter Kleinzüchter.

Rassehühner sind die richtige Wahl, wenn Sie wissen, welche Eigenschaften Sie bevorzugen, und wenn Sie Hühner entsprechend dem Rassestandard züchten wollen. Sie sind außerdem beliebt bei Züchtern, die ihre Hühner auf Ausstellungen zeigen. Eine weitere Eigenschaft vieler Rassehühner ist, dass sie regelmäßig legen, nicht unbedingt reichlich, aber oft viele Jahre lang.

Hybriden entstehen aus der Kreuzung zweier verschiedener reinrassiger Hühner, also einem Vater von einer Rasse und einer Mutter von einer anderen. Das Ziel einer solchen Kreuzung ist ein Huhn, das die erwünschten Eigenschaften beider Eltern aufweist. Sie wurden also mit einem bestimmten Ziel vor Augen gekreuzt etwa, um in kurzer Zeit schönes zartes Fleisch zu erhalten, regelmäßig und reichlich zu legen oder Ähnliches. Viele Hybriden wurden auch gezüchtet, um gesünder zu sein als die Rassehühner.

Hybriden sind nicht ideal, wenn Sie selbst weiter züchten wollen, denn die Eigenschaften ihrer Nachkommen sind unberechenbar: Sie könnten genauso werden wie jedes der Elterntiere oder auch völlig anders.

Im Gegensatz zu den meisten Rassehühnern legen viele Hybriden reichlich, aber nur für ein bis zwei Jahre, dann geht die Legeleistung deutlich zurück.

Stämme sind Variationen von Rassehühnern oder Hybriden. Sie haben alle wichtigen Eigenschaften ihrer Eltern, aber durch sorgfältige Zuchtauswahl werden bestimmte Eigenschaften gefördert, zum Beispiel eine bestimmte Gefieder- oder Hautfarbe, sodass ein Stamm oder Schlag entsteht. Sie sind oft nur bei einem einzigen Züchter erhältlich.

Mischzüchtungen sind Hühner ungewisser Abstammung; oft sind sie das Ergebnis von wenigstens einer Generation Hybriden, die Nachkommen erzeugen, oft aber eine nicht identifizierte Zusammensetzung aus vielen Zuchtformen. Sie sind recht beliebt bei Hobby-Hühnerhaltern, denn sie sind gerade daraufhin gezüchtet, widerstandsfähig und

zuverlässig zu sein und dabei einigermaßen gut zu legen. Der Nachteil von Mischzüchtungen ist, dass es kaum möglich ist, ihre erwünschten Eigenschaften nochmals zu erhalten. Wenn sie sich zufällig weiterkreuzen (und nicht ausgewählt werden, um erwünschte Eigenschaften weiterzugeben), bringen sie oft kleinere, weniger produktive und manchmal auch weniger gesunde Nachkommen hervor.

Rassekategorien

Es gibt verschiedene Kategorien, in die man Hühner einteilen kann, je nach den Eigenschaften ihrer Rasse.

Legehühner Die produktivsten Züchtungen in dieser Kategorie legen 150 bis 300 Eier pro Jahr. In der Regel sind die eifrigsten Legehennen Hybriden, die jedoch nur für ein bis zwei Jahre so reichlich legen. Dann lässt ihre Produktivität nach, manchmal sehr schnell. Hybride Legehennen werden selten brütig, was ein Vorteil ist, wenn es Ihnen in erster Linie um die Eierproduktion geht.

Wenn Sie aber Hühner züchten wollen, sollten Sie reinrassige Legehennen in Betracht ziehen, von denen viele recht gute Glucken abgeben. Reinrassige Legehennen liefern in der Regel weniger Eier als Hybriden, dafür aber über einen längeren Zeitraum. Legerassen sind zwar essbar, aber längst nicht so üppig im Fleisch wie gute Fleischrassen.

Fleischhühner Die meisten Vögel in dieser Kategorie sind Hybriden, die auf größere Brustmuskeln, stärkeren Körperbau und schnelleres Wachstum gezüchtet wurden. Die meisten Hennen der Fleischrassen legen zwar äußerst schmackhafte Eier, in der Regel aber nicht allzu viele.

Zweinutzungshühner (früher auch Zwielhuhn genannt) Für kleine Hühnerhalter sind diese Züchtungen oft ideal, denn sie legen recht gut, wachsen aber auch schnell, sodass einige der Tiere (oft die nicht legenden Hähne) als Fleischlieferanten gehalten werden können. Zweinutzungsrasen sind oft auch ruhiger als andere.

Zierhuhn Es gibt einige Rassen, etwa Seidenhühner oder Araucana, die vor allem wegen ihres Aussehens gehalten und auf Ausstellungen gezeigt werden. Sie legen oft schlecht und eignen sich kaum für die Küche. Ihre Züchtung trägt dennoch dazu bei, die genetische Vielfalt der Hühner zu erhalten.

Zwerghühner Dies sind kleine Hühner, entweder Miniaturvarianten normal großer Rassen oder von Natur aus kleine Rassen wie das Burma-Zwerghuhn. Zwerghühner liefern zwar nicht viel Fleisch und legen auch selten übermäßig viele Eier, die jedoch sehr gut schmecken. Diese Hühner sind ideal, wenn nicht viel Platz zur Verfügung steht. Zwerghuhnrasen, die kleinere Versionen einer anderen Rasse sind, legen Eier in derselben Farbe wie ihre großen »Verwandten«.



Weißes Zwerghuhn und Orpington-Henne

Seltene Rassen sind zwar streng genommen keine Rassekategorie wie die oben beschriebenen, aber es lohnt sich, auch seltene Rassen in Erwägung zu ziehen. Wie bei vielen unserer Lebensmittel, sei es Obst, Gemüse oder Vieh, konzentriert sich die kommerzielle Produktion auf einige wenige Rassen und Sorten. Widerstand gegen Krankheiten und berechenbare Produktivität – beides sehr wichtige Eigenschaften – sichern die Zuverlässigkeit der kommerziellen Nahrungskette.

Die Züchter und Halter seltener und alter Haustierrassen helfen, die Auswahl an Hühnerrassen groß und den Genpool vielfältig zu halten. Seltene Rassen sind oft sehr individuell und haben typische Merkmale. Sie legen vielleicht weniger als die produktivsten Züchtungen oder wachsen relativ langsam. Es lohnt sich aber trotzdem, ein oder zwei Exemplare davon in einer Hühnerherde zu halten. So tragen Sie nicht nur dazu bei, die seltenen Rassen am Leben zu erhalten, indem Sie den Züchtern eine Absatzmöglichkeit bieten, sondern haben auch eine einzigartige Hühnerschar. Weitere Informationen über seltene Rassen und wo Sie sie bekommen können, finden Sie unter den Adressen und Bezugsquellen (Seite 238).

Rezeptverzeichnis

Apfel

Brathuhn mit Fenchel, Äpfeln
und Speck 189

Apfelwein

Coq au cidre 193

Baiser 230

Omelette Surprise 234

Bratensaft vom Huhn 186

Brathuhn 184

Brathuhn mit Fenchel, Äpfeln
und Speck 189

Brühe, Hühner- 187

Chorizo

Huhn auf baskische Art 190

Coq au cidre 193

Curry, Hühner- 207

Dressing, Honig-Senf- 214

Eier

Baiser 230

Eier Benedict 226

Eingelegte Eier 219

Kleine Orangensoufflés 232

Omelette Surprise 234

Rührei mit Hühnerleber
und Salbei 220

Sauce hollandaise 227

Spanische Tortilla 224

Vanillecreme 228

Eingelegte Eier 219

Eintopf

Coq au cidre 193

Eiscreme

Omelette Surprise 234

Erbsen

Hühnersuppe mit Gartengemüse 211

Erdnussbutter

Sataysauce 203

Estragon

Hühnerpastete mit Mangold
und Estragon 216

Fenchel

Hühnersuppe mit Gartengemüse 219

Brathuhn mit Fenchel, Äpfeln
und Speck 197

Gartengemüse, Hühnersuppe 211

Geflügelsalat, Zitrus- 216

Granatapfel

Huhn mit Granatapfel und Shiso 198

Grillhuhn 203

Honig-Senf-Dressing 214

Huhn, gekocht 211

Huhn Jamaica 204

Hühnerleber

Hühnerleberpâté 221

Hühnerleber mit Madeira
und Zwiebelkaramell 223

Rührei mit Hühnerleber
und Salbei 220

Hühnerpastete mit Mangold
und Estragon 208

Joghurt

Huhn Tandoori 205

Kartoffeln

Spanische Tortilla 224

Knollensellerie

Hühnersuppe mit Gartengemüse 211

Kohl

Hühnersuppe mit Gartengemüse 211

Kräuterbutter 184

Madeira

Hühnerleber mit Madeira
und Zwiebelkaramell 223

Mangold

Hühnerpastete mit Mangold
und Estragon 208

Milch

Vanillecreme 228

Nudeln

Hühnersuppe mit Nudeln 213

Omelette Surprise 234

Orangensoufflés, kleine 232

- Paprika
 - Huhn auf baskische Art 190
- Parmaschinken
 - Eier Benedict 226
- Pastete
 - Hühnerpastete mit Mangold und Estragon 208
- Pilze
 - Coq au cidre 193
- Radieschen
 - Zitrus-Geflügel-Salat 216
- Reis
 - Huhn auf baskische Art 190
- Rucola
 - Huhn mit Rucola und Honig-Senf-Dressing 214
- Rührei mit Hühnerleber und Salbei 220
- Salate
 - Bunter Zitrus-Geflügel-Salat 210
 - Huhn mit Rucola und Honig-Senf-Dressing 214
- Saucen, Dressings
 - Sataysauce 203
 - Sauce hollandaise 227
 - Senf, Honig-Senf-Dressing 214
 - Vanillecreme 228
 - Walnussauce 194
- Scharf gefülltes Huhn 200
- Schinken
 - Eier Benedict 226
- Schmorhuhn 197
- Senf
 - Honig-Senf-Dressing 214
- Shiso
 - Huhn mit Granatapfel und Shiso 198
- Soufflés, Orangen- 232
- Spanische Tortilla 224
- Speck
 - Brathuhn mit Fenchel, Äpfeln und Speck 189
 - Hühnerleberpâté 221
- Suppen
 - Hühnersuppe mit Nudeln 213
 - Hühnersuppe mit Gartengemüse 211
- Tomaten
 - Huhn auf baskische Art 190
 - Hühnercurry 207
- Tortilla, Spanische 224
- Vanillecreme 228
- Walnuss
 - Huhn mit Walnussauce 194
- Wirsing
 - Hühnersuppe mit Gartengemüse 211
- Zitrone
 - Bunter Zitrus-Geflügel-Salat 216
 - Zitrus-Schmorhuhn 197
- Zitrus-Geflügel-Salat, bunter 216
- Zwiebel: Hühnerleber mit Madeira und Zwiebelkaramell 223