

Brust oder Keule



Die Hörbranzer Josef Ruloff und Markus Casagrande sind auf das Huhn gekommen. Und zwar speziell auf das Ländle Wiesenhuhn. Mit ihrem Pilotprojekt zeigen sie auf, dass auch die Masthuhn-Haltung nach tiergerechten Aspekten erfolgen kann.

Die Eingangsfrage „Brust oder Keule“ beantwortet Josef Ruloff mit einem Lachen. „Bei uns ist es eher die Keule.“ Während er es ausspricht, picken und scharren gleich nebenan die Hühner im saftigen Gras herum. Andere wiederum liegen wohl geschützt im Schatten. „Brust oder Keule“ steht im Fall des 43-jährigen Hörbranzers und seines Kompagnons Markus Casagrande aber auch als Symbol



für den gleichnamigen Spielfilm aus den 1970er-Jahren. In der Komödie kämpft ein Restaurantkritiker mit feiner Zunge – dargestellt vom unvergleichlichen Louis de Funès – gegen einen großen Industrie-Tycoon an, der er sich zur Aufgabe gemacht hat, die Welt mit billigem, künstlich hergestelltem Essen zu ernähren.

Auf das Hörbranzer Duo umgelegt bedeutet dies, dass sie mit ihrem neuen Projekt „Ländle Wiesenhuhn“ ein ebenso ungleiches Match gegen die großindustrielle Massenproduktion führen. Denn in solch großen Anlagen ist das Leben von Masthühnern sehr kurz. Innerhalb von vier bis sechs Wochen werden sie auf das 50-fache ihres Geburtsgewichts von 40 Gramm hochgemästet. In den Großanlagen, in denen die Hühner zu zigtausenden ihr kurzes Leben verbringen und nie Tageslicht sehen, ist alles haargenau durchgetaktet. Nichts wird dem Zufall und schon gar nicht der Natur überlassen. Einzig der Profit zählt.

Aufwachsen in natürlicher Umgebung

Gleich vorweg: Im Film gibt es freilich ein Happy End und der übermächtige Gegner wird besiegt. Für Josef Ruloff und Markus Casagrande würde ein Happy End bedeuten, dass ihr Einsatz von den Konsumenten entsprechend angenommen wird. Auch wenn es et-



was mehr kostet. Wobei das „Happy“ vor allem den Hühnern zugutekommt. „Begonnen hat alles damit, dass wir für den Eigenbedarf ein paar Hennen hielten“, erklärt der gelernte Metzger Ruloff, der bei der Firma TANN beschäftigt ist. Als er davon erzählte, wurde er von der Firma gleich gefragt, ob er das Fleisch eventuell verkaufen möchte. Daraus entstand der Versuch, gemeinsam mit seinem gleichaltrigen Schwager, mit dem Ländle Wiesenhuhn ein neues Projekt zu initiieren.

Josef Ruloff nimmt ein Huhn in die Hand, das sich erstaunlich ruhig verhält und nicht einmal gackert, geschweige denn versucht, davon zu flattern. Es scheint Vertrauen zu haben. Liebevoll berührt er es, wohl wissend, dass es dazu dient, in ein paar Wochen als Hühnerfleisch sein Leben zu beenden. Der Unterschied ist, dass es nicht den ganzen Tag in einer engen, künstlich beleuchteten Box herumsteht, sondern in natürlicher Umgebung mit gesundem Futter aufwächst. In der Fachsprache handelt es sich um einen langsam wachsenden Hybriden. Mit ihm sind es noch 199 weitere Artgenossen, die den Freilauf genießen können. Männliche und weibliche gleichermaßen, denn bei der Fleischproduktion spielt dies keine Rolle.



Die Hennen legen noch keine Eier, dafür sind sie zu jung. Geplant sind im Jahr „vier Durchgänge“ wie sie es nennen – das heißt, dass per anno 800 Ländle Wiesenhühner in den Verkauf kommen. Im Gegensatz zu den Großbetrieben, in denen 30.000 bis 40.000 Masthühner keine Seltenheit sind, nimmt sich die dreistellige Zahl äußerst bescheiden aus. „Für uns geht es bei diesem Projekt auch nicht so sehr ums Geldverdienen, sondern um aufzuzeigen, dass es auch einen anderen Weg der Haltung gibt. Schließlich handelt es sich bei den Tieren um Lebewesen und nicht nur um irgendeine Ware.“ Die



Ländle
WIESENHUHN

LÄNDLE
QUALITÄT

Josef Ruloff & Markus Casagrande
6912 Hörbranz, Diezlingerstraße 32c, T 0664/815 98 87

Produkte: Ländle Wiesenhuhn, Ländle Lamm

Erhältlich bei:

- Ländle Wiesenhuhn – bei Interspar, solange der Vorrat reicht
- Ländle Lamm bei Spar, Eurospar, Interspar und Sutterlüty

www.laendle.at/wiesenhuhn www.laendle.at/lamm

Schlachtung erfolgt durch einen Metzger in nächster Nähe. Wenn die Hühner in der Fleischtheke landen sind sie zwischen zwei und drei Kilogramm schwer. Ihr Fleisch ist fester und da sie Auslauf haben, im Keulenbereich stärker ausgeprägt. Womit die Frage nach „Brust oder Keule“ endgültig aufgelöst ist.

Die Aufzucht ist das Schwierigste

Das Schwierigste an der Haltung sei die Aufzucht, sind sich beide einig. Sie kommen als Eintagsküken in einen eigenen Holzstall. Vor allem die ersten drei Wochen sind sehr kritisch, hier gilt es, alle durchzubringen. Die Familienväter – beide haben jeweils zwei Kinder – ist der achtsame Umgang und das Bewusstsein für das Leben sehr wichtig.

Damit sie sich auch das notwendige Fachwissen mitbringen, haben beide zusätzlich zur ihrer beruflichen Qualifikation die Landwirtschaftsschule nachgeholt. Deshalb tummeln sich auf dem großen Grundstück in Hörbranz auch noch ein paar Shropshire-Schafe sowie fünf Schweine der seltenen Rassen Duroc und Schwäbisch-Hällisch. Auch wenn das Duo zum Wohle der Tiere etwas andere Wege geht, sind sie alles andere als „verrückte Hühner“, sondern zwei innovative Typen.

