

Wohin mit der Legehenne?



Die glücklichsten Hühner legen die besten Eier. Das Schweizer Ei

Genossenschaft GalloCircle
Willi Neuhauser

Das Schweizer Suppenhuhn

- Vor Jahrzehnten ein Festessen
- Merkmale des Suppenhuhnes
- Rückläufige Nachfrage
- Gründung Selbsthilfeverein GalloCircle
- Sicherstellung der Ausstellungen
- Heutige Verwertung
- Aktuelle Schweizer Schlachtbetriebe
- Anbieter von Suppenhühnern
- Kosten
- Wo finde ich Suppenhühner und Produkte
- Projekt «Die Schweizer Henne»

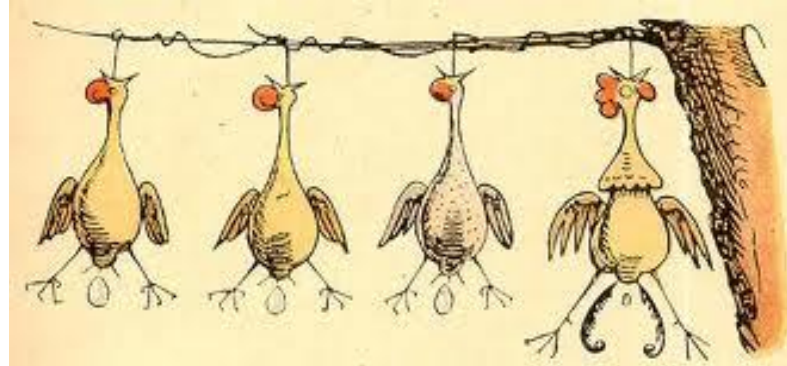
DAS SUPPENHUHN: FRÜHER EIN FESTESSEN

Max und Moritz

Erster Streich.

Mancher gibt sich viele Müh'
Mit dem lieben Federvieh;
Einesteils der Eier wegen,
Welche diese Vögel legen,
Zweitens: Weil man dann und wann
Einen Braten essen kann;

Damals handelte es sich noch um echte
Suppenhühner – das Poulet oder
Masthähnchen gab es in der heutigen Form
noch nicht.



Max und Moritz rochen dieses;
„Schnell aufs Dach gekrochen!“, hieß es.



Durch den Schornstein mit Vergnügen
Sehen sie die Hühner liegen,
Die schon ohne Kopf und Gurgeln
Lieblich in der Pfanne schmurgeln. –



Rückläufige Nachfrage nach Suppenhühnern

- Die Nachfrage nach Suppenhühnern nahm in den vergangenen 25 Jahren kontinuierlich ab und erreichte 2010 den Tiefpunkt mit ca. noch 20%, die als Nahrungsmittel abgesetzt wurden.
- Parallel stieg die Poulets-Produktion und spezialisierte sich immer stärker.
- Die Schlachtkörper (Poulets/Suppenhuhn) wuchsen auseinander und bereiteten zunehmend Probleme bei der mechanischen Verarbeitung über die gleichen Anlagen die immer schneller und exakter arbeiten müssen.
- Hygienische Auflagen werden laufend verschärft und machen die Verarbeitung von Legehennen immer schwieriger. Keine Schlachtung gemeinsam mit Poulets.

Bell und Micarna entschieden ab Ostern 2010 keine Suppenhühner mehr zu schlachten!

- Als Alternativen für Schlachtungen in der Schweiz stehen den Legehennen-Haltern nur noch Kleinbetriebe mit geringer Kapazität zur Verfügung.

Gründung Gallocircle

Art. 2 Zweck

- ¹ Der GCV ist eine nicht gewinnorientierte Selbsthilfevereinigung der in der Schweiz tätigen Legehennenhalter und Vermehrer.
Sie verfolgt folgende Ziele:

 - a) Die in der Schweiz angebotenen Legehennen am Ende der Legeperiode werden als Lebensmittel vermarktet oder anderen sinnvollen Verwertungen zugeführt.
 - b) Das Angebot wird national auf einer Plattform GCV zusammengestellt und von dort disponiert.
 - c) Prioritär wird die Abnahme der Althennen gemäss Anmeldung organisiert.
 - d) Weiter ist die kosten- und ertragsoptimierte Vermarktung und Verwertung das erklärte Ziel.
 - e) Die Bei- und Erträge müssen pro Kalenderjahr eine ausgeglichene Rechnung ermöglichen.

- ² Die GCV übt eine kommerzielle Tätigkeit im Sinne einer Kosten- und Ertragsoptimierung aus, und kann mit anderen Organisationen und kommerziellen Unternehmen zusammenarbeiten, wenn dies den eigenen Zielen, den Interessen der Legehennenhalter sowie den Vermehrern förderlich ist.

Sicherstellung der Ausstellungen






- In der Schweiz fallen jährlich 2.4 Mio. Althennen resp. Suppenhühner an.
- Diese müssen wochengenau ausgestallt werden – die 18 wöchigen Jungtiere stehen bereit.
- Der Eiermarkt fordert eine saisonale Ausstallung (keine SH vor Weihnachten, Ostern)
- Stark schwankende Auslastung möglicher Schlachtbetriebe
- Projekte für Schweizer Schlachthof immer wieder geprüft – zu hohe Kosten
- Markt kann nur mit gefrorener Ware kontinuierlich bedient werden
- Die letzten 10 Jahre wurde der grösste Teil der CH Legehennen in Ertingen, Deutschland geschlachtet.
- Dieser Betrieb will aber nun ebenfalls aus der Legehennen Schlachtung aussteigen
- Aktuell Verhandlungen mit grösserem Schweizer Schlachtbetrieb für die Legehennen Schlachtung

Alternative zur Schlachtung

- Aufbau einer vom Bvet bewilligten Tötung direkt auf dem Betrieb **Gallo Fox**
- Keine Transportwege für die lebenden Tiere
- Verwertung der Tierkörper zur Energiegewinnung

2021 Verwertung der Legehennen als Nahrungsmittel

Total für Nahrungsmittel wurden 1'330'000 Schweizer Legehennen geschlachtet

Bio	 	26 %	Micarna  Charcuterie
L&S		34 %	Micarna Gruppen intern
GCG		11 %	Coop
		10 %	übriger Markt
CH Schlachtbetriebe		19 %	Direktvermarktung

Fazit: Vom Gesamtmarkt werden ca. 50% geschlachtet

Schlachthöfe für unsere Legehennen

- Oberschwäbischen Geflügel GmbH in Ertingen D (ab 2023 ?)
- Geflügel Gourmet AG, Schlachthof in Staad SG
- Kopp's Geflügel Metzger in Heimisbach BE
- Felder Gebrüder, Schlachthaus, Safenwil SO
- ALI Geflügelmetzgerei GmbH, Gretzenbach SO
- Fournier Frères, Ferme avicole, Perly GE

Fakt:

In der Schweiz fehlt ein Schlachtbetrieb für Herden ab 3000 Tieren

GCG aktuell in Verhandlungen mit bestehendem Schweizer Schlachtbetrieb.

Kosten deutlich höher in der Schweiz.

Schlachtkosten Legehennen

- Die Transport und Schlachtkosten für eine Suppenhennen liegen in der Schweiz im Bereich von 3.60 bis 6.- Fr. je nach Menge und Trsp. Kosten
- Pro Suppenhuhn kann rund 350 Gr. Verarbeitungsfleisch durch manuelle Zerlegung gewonnen werden. Zerlegungskosten Fr. 1.50 / Tier (Annahme)
- Von 3 Legehennen kann 1 kg Verarbeitungsfleisch gewonnen werden.

Fazit: Leghennen Verarbeitungsfleisch kostet das 3 bis 4 fache von Poulets Verarbeitungsfleisch.

Wo finde ich das Suppenhuhn?



Migros



Coop



Web Shop



Produzenten

GalloSuisse
Das Schweizer Ei

Rezepte Eier Hühner Produzenten

Zuerst war das Ei, dann das feine Geflügel-fleisch.

In der Regel kommen in der Schweiz Eier und Fleisch nicht vom gleichen Huhn, denn das Fleisch von Legehennen wurde bisher kaum als Lebensmittel genutzt. Mit «Die Schweizer Henne» soll sich das nun ändern. Aus dem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Legehennenfleisch werden erstklassige Produkte hergestellt. Für alle, die möglichst nachhaltig Fleisch geniessen möchten.

Neu: fünf feine Produkte aus Legehennenfleisch.

Hennenfleisch hat einen kräftigen Geschmack und eine festere Struktur. Deshalb wurden Legehennen bis anhin meist als Suppenhuhn geschmort. Neu verarbeiten wir das Fleisch zu feinen Burgern, Nuggets oder Würsten, die schnell und einfach zubereitet sind und die Sie in den Hofläden von Eierproduzenten kaufen können.



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss

Hier erhalten Sie die neuen Legehennenfleisch-Produkte.

→ Hofläden finden

Tierwohl
Tiergesundheit
Haltung
Futter
Eier legen
Suppenhuhn
Legehennenfleisch

Legehennen-Nuggets.

Knusprige, zarte Nuggets, die aus erstklassigem Brustfleisch geschnitten werden. Egal ob in der Fritteuse, im Backofen oder in der Bratpfanne – unsere natürlichen Nuggets sind im Nu zubereitet und erfreuen grosse und kleine Geniesser.

Legehennen-Burger.

Feinste Burger aus reinem Hackfleisch. Probieren Sie Ihren Lieblings-Burger doch einmal mit saftigem Legehennenfleisch. Unsere Patties lassen sich grillieren oder in der Bratpfanne zubereiten.

Legehennen-Bratwurst.

Zarte, raffiniert gewürzte Bratwurst mit Legehennenfleisch. Unsere Bratwurst hat das Zeug zum Klassiker und schmeckt vom Grill genauso gut wie aus der Bratpfanne.

Suppenhuhn.

Ganzes Suppenhuhn. Perfekt zum Schmoren und für herzhafte Gerichte wie Pulled Chicken Burger und Coq au vin. Unser Suppenhuhn ist aber auch eine tolle Basis für Hühnersuppen und Fonds.

→ Mehr erfahren zum Suppenhuhn

Legehennen-Landjäger.

Geräucherte Würst aus Legehennenfleisch. Unser Landjäger passt immer und überall: kalt als Snack, zum Apéro oder zu einem knackigen Salat. Zum Kochen für Saucen, Pizza oder Eintöpfe.













Die Schweizer Henne – ein Projekt von GalloSuisse und GalloCircle.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Ressourcen wird immer wichtiger. Das gilt auch für die Lebensmittelbranche. Deshalb hat GalloSuisse – die Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten – die Marke «Die Schweizer Henne» gegründet. Unter diesem Label stellen wir aus dem Fleisch von Schweizer Legehennen, das bisher kaum als Lebensmittel genutzt wurde, erstklassige Convenience-Produkte her. Für einen zeitgemässen, nachhaltigen Fleischkonsum.

Jetzt ausprobieren! Viele raffinierte Rezeptideen mit unseren nachhaltigen Legehennen-Produkten.

→ Zu den Rezepten



Die Schweizer Henne
Nachhaltig gut.

Die Schweizer Henne

Zuerst war das Ei, dann das feine Geflügelfleisch.

In der Regel kommen in der Schweiz Eier und Fleisch nicht vom gleichen Huhn, denn das Fleisch von Legehennen wurde bisher kaum als Lebensmittel genutzt. Mit «Die Schweizer Henne» soll sich das nun ändern. Aus dem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Legehennen-Fleisch stellen wir erstklassige Produkte her. Für alle, die möglichst nachhaltig Fleisch geniessen möchten.

Schweizer Legehennen –gutgehalten

Unsere Legehennen können sich in ihrem Stall frei bewegen, scharren und picken. Sie haben täglich Auslauf an der frischen Luft und meistens Zugang auf eine Weide. Eine Legehennen wird rund 500 Tage alt und legt in dieser Zeit durchschnittlich 320 Eier.

Hennenfleisch –noch viel mehr als Suppenhuhn

Hennenfleisch hat einen kräftigen Geschmack und eine feste Struktur. Deshalb wurden Legehennen bis anhin meist als Suppenhuhngeschmort. Neu verarbeiten wir das Fleisch zu feinen Burgern, Nuggets oder Würsten, die schnell und einfach zubereitet sind.

Helfen auch Sie mit, unsere Ressourcen besser zu nutzen und unterstützen Sie die Eierproduzenten in Ihrer Region. Mit nachhaltigen Fleischprodukten von Schweizer Legehennen.



Nachhaltiger Genuss:

Pfannenfertige Delikatessen aus Legehennen-Fleisch.

Probieren Sie unsere Legehennen-Produkte mit dem gewissen Etwas. Unsere Burger, Nuggets, Würste und Suppenhühner sind exklusiv in den Hoffläden der Eierproduzenten erhältlich.



Legehennen-Nuggets

Knusprige, zarte Nuggets, die aus erstklassigem Brustfleisch geschnitten werden. Egal ob in der Fritteuse, im Backofen oder in der Bratpfanne – unsere natürlichen Nuggets sind im Nu zubereitet und erfreuen grosse und kleine Geniesser.



Legehennen-Burger

Feinste Burger aus reinem Hackfleisch. Probieren Sie Ihren Lieblings-Burger doch einmal mit saftigem Legehennen-Fleisch. Unsere Patties lassen sich grillen oder in der Bratpfanne zubereiten.



Legehennen-Bratwurst

Zarte, raffiniert gewürzte Bratwurst mit Legehennen-Fleisch. Unsere Bratwurst hat das Zeug zum Klassiker und schmeckt vom Grill genauso gut wie aus der Bratpfanne.



Suppenhuhn

Ganzes Suppenhuhn. Perfekt zum Schmoren und für herzhafte Gerichte wie Pulled Chicken-Burger und Coq au Vin. Unser Suppenhuhn ist aber auch eine Basis für Hühnersuppen und Fonds.



Legehennen-Landjäger

Legehennen-Landjäger
Geräucherte Wurst aus Legehennen-Fleisch. Unser Landjäger passt immer und überall: kalt als Snack, zum Apéro oder zu einem knackigen Salat. Zum Kochen für Saucen, Pizza oder Eintöpfe.

Jetzt ausprobieren! Viele raffinierte Rezeptideen mit unseren nachhaltigen Legehennen-Produkten erhalten Sie unter: swissegg.ch/henneguet



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Entdecken Sie weitere tolle Rezeptideen mit Legehennen-Produkten: swisslegg.ch/henneguet

Die Schweizer Henne – ein Projekt von GalloSuisse.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Ressourcen wird immer wichtiger. Das gilt auch für die Lebensmittelbranche. Deshalb hat GalloSuisse – die Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten – die Marke «Die Schweizer Henne» gegründet. Unter diesem Label stellen wir aus dem Fleisch von Schweizer Legehennen, das bisher kaum als Lebensmittel genutzt wurde, erstklassige Convenience-Produkte her. Für einen zeitgemässen, nachhaltigen Fleischkonsum.



GalloSuisse
Postfach
8049 Zürich
info@gallosuisse.ch

Legehennen-Burger «Classic»

im Brioche-Bun mit Speck, Ei, und Lattich.

Für 4 Personen

Buns:

220 g Mehl
2 g Salz
8 g Frischhefe
1 EL brauner Zucker
1½ dl lauwarme Milch
1 Eigelb
50 g kalte Butter
1 Eiweiss
2 EL Sesamsamen

Burger:

3 EL pikante BBQ-Sauce
100 g Mayonnaise
50 g Joghurt nature
Salz
2–3 Mini-Lattiche,
je nach Grösse
4 Legehennen-
Burgerpatties,
aufgetaut
1 EL HO-Sonnenblumenöl
8 Tranchen Speck
4 Eier
nach Belieben BBQ-Sauce
oder Ketchup zum Servieren

Zubereitung:

1| Für die Buns Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, dann in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch verrühren und in die Mulde giessen. Mit Mehl vom Rand bedecken. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
2| Das Eigelb zum Vorteig geben und alles 6 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Butter in Würfel schneiden. Nun nach und nach die Butter in kleinen Stücken einarbeiten, dann nochmals weitere 2 Minuten kräftig kneten, bis ein samtig-weicher, glatter Teig entstanden ist.



- 3| Auf etwas Mehl aus dem Teig 4 gleichmässig grosse Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit dem Handballen leicht flach drücken. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.
- 4| Die Buns mit Eiweiss bestreichen und mit Sesam bestreuen. Sofort im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille 15 Minuten goldbraun backen.
- 5| Für den Burger BBQ-Sauce, Mayonnaise und Joghurt mischen. Die Lattiche halbieren und in Streifen schneiden.
- 6| Die Burgerpatties mit Öl einpinseln und in der Bratpfanne oder auf dem Grill auf jeder Seite 5–6 Minuten braten. Die Burgerpatties auf einen Teller geben und zugedeckt warmstellen.
- 7| Den Speck in der Bratpfanne oder auf dem Grill knusprig braten. Anschliessend warm stellen und in der gleichen Pfanne die Eier braten.
- 8| Zum Servieren die Buns waagrecht halbieren. Die Hälfte der Sauce mit dem Lattich mischen und auf dem unteren Teil der Buns verteilen. Mit dem Fleisch belegen und die restliche Sauce darüber verteilen. Mit Speck, Ei und der anderen Bunnhälfte belegen und sofort servieren.

Tipp: Die Schnittflächen der Buns vor dem Belegen in der Pfanne oder auf dem Grill leicht rösten.



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Superhuhn.

Unsere Suppenhühner liefern nicht nur feinste Eier, sondern auch nachhaltiges Geflügelfleisch für Ihre Schmorgerichte.

Jetzt probieren!



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Coq au vin:
Was lange schmort
wird richtig gut.

Genau das Richtige für Ihre Eintöpfe und Suppen: Suppenhühner aus Schweizer Boden- oder Freilandhaltung.

Jetzt probieren!



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Legehennen-Burger.
Schmeckt gleich
doppelt gut.



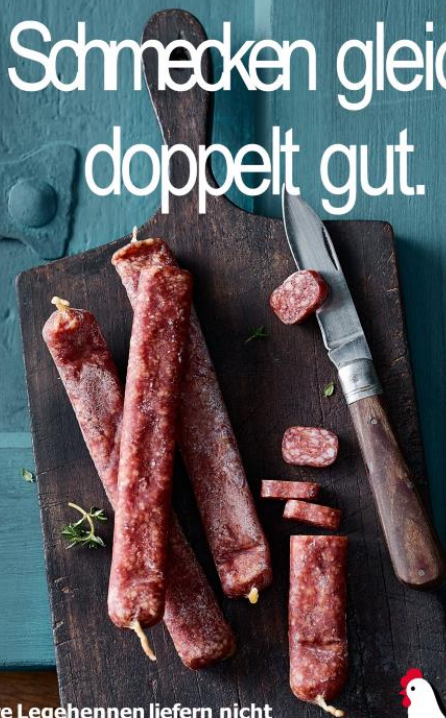
Unsere Legehennen liefern nicht
nur feinste Eier, sondern
auch nachhaltiges Geflügelfleisch.



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Jetzt probieren!

Legehennen-Landjäger.
Schmecken gleich
doppelt gut.



Unsere Legehennen liefern nicht
nur feinste Eier, sondern
auch nachhaltiges Geflügelfleisch.



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Jetzt probieren!

Legehennen-Nuggets:
Schmecken gleich
doppelt gut.



Unsere Legehennen liefern nicht
nur feinste Eier, sondern
auch nachhaltiges Geflügelfleisch.



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Jetzt probieren!

Legehennen-Bratwurst:
Schmeckt gleich
doppelt gut.



Unsere Legehennen liefern nicht
nur feinste Eier, sondern
auch nachhaltiges Geflügelfleisch.



Die Schweizer Henne
Nachhaltiger Fleischgenuss.

Jetzt probieren!

DAS HUHN SOLL IN DEN TOPF WIR BLEIBEN DRAN



Danke für die Unterstützung!