

Druck auf chlorfrei gebleichtem Naturpapier

SEPTEMBER 2013

01. Sept. Ein Schmankerl zum Ende der Sommerferien: ab sofort gibt es bei Hoflieferant **LIMPURGER RIND** vom Bioland-Bauer Albrecht Schupp in Gaildorf-Unterrot. Sie werden begeistert sein!



07. Sept. **FLOWER POWER** – Bauernsträuße binden mit Kaline Keller und Eva Winkler aus dem Kochertal



13. Sept. **FAIRE WOCHEN!**
BYODO – frische Früchte aus fairem Handel mit Crema di Balsamico ... für Leckermäulchen ...



14. Sept. **DIANA ZIEGLER** kocht Fair Trade-Reis mit knackigem Wok-Gemüse.



21. Sept. **LEMONAID** – Trinken hilft! Die Biolimonade mit einem kräftigen Schluck für die gute Sache.



21. Sept. Siegfried Herrmann stellt sein **FAIR TRADE-PROJEKT KIPEPEO** vor. Die Einnahmen aus Ihren Einkäufen werden komplett an das Projekt gespendet.



21. Sept. Hoflieferant präsentiert die **BRANDNEUEN, SUPERLECKEREN HOFBURGER**. Lassen Sie sich überraschen! (11-14 Uhr)



26. Sept. **INFOABEND: BANAFAIR** – die Biobanane aus fairem Handel. Rudi Pfeiffer kommt mit Bananenbauern vom Kleinbauernverband UROCAL aus Ecuador. (20.15 Uhr – bitte melden Sie sich für diese Veranstaltung im Organix an.)



28. Sept. **SÜSSES VON LATZKO-LIEBLER** – heute gibt es schwäbisches Hägenmark und feine Marmeladen zum Probieren.



28. Sept. **GUDRUN HARTMANN** kocht regionale und saisonale Gaumenfreuden!



Vogelperspektiven.



NEWSLETTER SEPT. 2013

Vor rund einem Jahr begannen Martina Mast und Martin Häring auf ihrem Bioland-Hof mit der Haltung so genannter Zweinutzungs-Hühner. Mehr zum Stand ihres tierfreundlichen Experiments erfahren Sie in unserem Newsletter und im Organix.



Unter einem Dach:



KURZ & KNACKIG

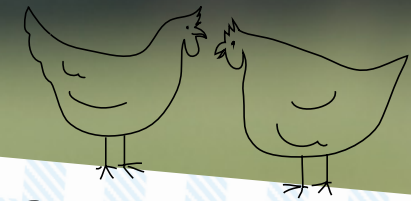
Adieu, les Bleus!

Im vergangenen September haben wir von dem Versuch von Martina Mast und Martin Häring berichtet, auf ihrem Bioland-Hof in Westhausen Hühner einer Zweinutzungsrasse zu halten. Die Idee dahinter: konventionelle Hühnerrassen sind jeweils auf maximales Legeergebnis oder maximalen Fleischansatz hin gezüchtet (und die Küken des jeweils anderen Geschlechts werden kurzerhand entsorgt). Bei Zweinutzungsrasen dürfen dagegen sowohl Hennen als auch Hähne artgerecht aufwachsen; dafür gibt es im Allgemeinen weniger Eier und die Tiere setzen auch weniger Fleisch an. Fast ein Jahr nach Beginn des Experiments haben Martina und Martin viele Erfahrungen hinzugewonnen und ziehen eine erste Zwischenbilanz.

Im September 2012 wohnen die Les Bleus-Hühner gerade ein starkes Vierteljahr im Mobilstall des Jagsthofs. Die auch als Bresse-Hühner bekannte Rasse wird in Frankreich vor allem für ihre hervorragende Fleischqualität geschätzt. Mit ihrem auffälligen Aussehen in den französischen Nationalfarben (blaue Füße, weißes Gefieder, roter Kamm) sind sie schnell eine besondere Attraktion für die vorbeikommenden Radler und Spaziergänger. Die cremefarbenen Eier der „Blauen“ sind zwar anfangs recht klein, dafür aber sehr lecker. Leider bleiben die Größe und Zahl der gelegten Eier trotz vieler Bemühungen weit unter dem erwarteten (und vom Züchter versprochenen) Niveau zurück; nicht zuletzt, da bei den Les Bleus offenbar der Fleischansatz im Vergleich zur Eierleistung noch zu sehr im Vordergrund steht. Die viel zu geringe Legeleistung bringt jedoch ein großes wirtschaftliches Problem mit sich. Würden Martina und Martin unter diesen Voraussetzungen weitermachen, könnten sie das finanzielle Defizit, selbst mit deutlich höheren Preisen, bald nicht mehr ausgleichen. So schnell wollen beide das Thema Zweinutzungsrasse aber nicht aufgeben. Die Suche nach einer Alternative beginnt.

Von blau-weiß-rot zu blau-weiß.

Neue Hoffnung macht ein bayerischer Züchter, der sich mit einer neu gekreuzten Rasse in die Domäne der drei Weltkonzerne für Hochleistungshühner vorwagt. Die ersten Ergebnisse deuten auf einen guten Kompromiss zwischen Legeleistung und Fleischansatz hin. Martina und Martin beschließen Mitte Mai mit zunächst 220 Junghennen und einem Hahn einen neuen Versuch zu wagen.



Quiche Lorraine - für 4 Personen -

- 200 g Dinkelmehl von Spielberger
- 100 g Butter
- ½ TL Salz
- 4 Eier vom Jagsthof (1 Ei für den Teig)
- 5 EL Wasser
- ¼ l Schrozberger Sahne oder Milch
- 1 Prise weißen Pfeffer von Sonnentor
- 125 g geriebener Comte
- 100 g Speck vom Hällischen Landschwein oder
- 100 g Räuchertofu

Teig: Aus dem Mehl, der Butter, dem Salz, einem Ei und 5 EL Wasser einen Mürbteig herstellen. Diesen in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die restlichen Eier, die Sahne, bzw. die Milch und den Käse vermischen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Quiche- oder Springform legen. Einen ca. 3 bis 4 cm hohen Rand formen und den Speck auf dem Teigboden verteilen. Die Eiermasse darüber gießen und im Backofen mit Umluft bei 200° C ca. 30 Minuten backen. Wenn die Quiche beim Backen zu dunkel wird, dann mit Alufolie abdecken.

>> Wer es lieber vegetarisch mag, kann die Quiche stattdessen auch mit Räuchertofu machen.

>> Zu beiden Varianten passt hervorragend ein bunter Tomatensalat mit Rucola und Balsamico-Dressing.

Mittlerweile haben sich die neuen Wandervögel im Hühnermobil gut eingelebt und gehen gerne nach draußen. Es sind sehr freundliche, zutrauliche und neugierige Tiere, die auch noch hübsch anzusehen sind. Wie zuvor ihre französischen Artgenossen legen sie zurzeit leider noch reichlich kleine Eier, wenn auch mit gutem Geschmack und hohem Dotteranteil. Etwas Bio-Sonnenblumenöl im Futter soll helfen, dass die Eier schnell größer werden. Ein weiterer Lichtblick: die Zahl der gelegten Eier stimmt und macht Hoffnungen. Wenn sie in absehbarer Zeit noch ein wenig größer werden, dann sind wir auf unserem gemeinsamen Weg wieder ein Stück vorangekommen. Das **wir** schließt übrigens explizit unsere treuen Kunden ein, die uns mit dem Kauf der Eier und mit ihrem Interesse unterstützen. Dafür an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön auch im Namen von Martina und Martin.

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

(1-2, 4) Hat seine Mädels stets im Blick: 1 glücklicher Hahn mit 220 Junghennen. (3) Vor Ort: Margret Tenta, Christof Tenta und Daniel Kopp vom Organix genießen den Vormittag bei Martina Mast und Martin Häring mit ihren Hühnern.

