

Züchter und  
Vermarkter:  
Alexander Juon (l.)  
und Freddy  
Christandl.



# HÄHNE IM KORB

**Einer der jüngsten Trends in der Spitzengastronomie sind Bio-Edelhähne aus dem Kanton Graubünden. Sie wachsen nach strengsten Regeln auf und bereiten einen raren Genuss.**

**R**und 60 Stück waren es im letzten Jahr, knapp 120 Edelhähne wird Freddy Christandl in diesem Herbst ausliefern. Seit Jahren ist der Genusstainer auf der Suche nach den edelsten Zutaten für die Spitzengastronomie und für produktbewusste Gourmets. Und zwar nicht nach irgendwelchen Delikatessen, sondern ausschliesslich nach nachhaltig und glaubwürdig produzierten.

Bekannt geworden ist Christandl als Spitzenkoch im «Chrueg» in Wollerau SZ, einen Namen hat er sich aber insbesondere als Mitinitiator und Partner im Projekt rund um die Bio-Bergkartoffeln von Sabina und Marcel Heinrich-Tschalèr im Bündner Albulatal gemacht. Gemeinsam mit Senior Ueli Heinrich hat sich Christandl vor fünf Jahren auf die Suche nach den besten Hühnerrassen gemacht und in Graubünden gemeinsam mit einer Handvoll Bauern (unter ihnen auch Alexander Juon aus Tenna im Bündner Safiental) das Projekt Edelhahn lanciert.

Verschiedene edle Hühnerrassen, vom Schweizer Huhn über Sussex-Hühner bis zum begehrten österreichischen Sulmtaler Huhn, haben Christandl

und Heinrich in kleinsten Herden von maximal 30 bis 50 Tieren bei Bauern untergebracht.

Aufgezogen werden die Edelhähne ausschliesslich auf Biohöfen, wo sie sich im Freiland hauptsächlich von Bergkräutern ernähren und von einer Mischung aus Biogetreide aus der Schweiz, das von den Bauern selbst angebaut wird. Allein am Futterkonzept haben die Initianten länger als drei Jahre gearbeitet. Selbst von der zertifizierten Biozucht unterscheidet sich das Edelhahn-Konzept durch das gezielt langsame Wachstum der Hähne. Werden Hühner und Hähne in der konventionellen Zucht üblicherweise nach 30 bis 40 Tagen und in Biobetrieben nach 70 Tagen geschlachtet, kommen die Edelhähne aus Graubünden erst nach sechs bis acht Monaten unters Messer.

Beachtlich ist denn auch ihr Schlachtgewicht, das zwischen 2,5 und 4 Kilogramm liegt. Da Christandls Edelhähne in der Branche längst ein Thema sind, sind alle bereits vor der Herbstschlacht reserviert. Bei einer Handvoll Schweizer Spitzenlokalen können sich Kunden jedoch einen Hahn für eine Gruppe bestellen. Die Gourmetköche werden ihren Gästen das Fleisch nach allen Regeln der Kochkunst zubereiten, sodass keiner dieser edlen Hähne im Ofen austrocknet oder auf dem Grill verkohlt. Was schade wäre, denn ein Hahn ab Hof kann stattliche 160 Franken kosten. *Dominik Flammer*

**Edelhahn**, Birrenstrasse 41, 8834 Schindellegi. Die Hähne werden von verschiedenen Restaurants angeboten, darunter Andreas Caminada vom «Schloss Schauenstein» in Fürstenua GR, Nenad Mlinarevic vom «Focus» im Park Hotel Vitznau LU und «Koch des Jahres 2016», Kurt Röösl vom «Waldhaus» in Sils Maria GR oder Christian Kaiser vom «Alten Torkel» in Jenins GR. Die ganze Restaurant-Liste: [www.edelhahn.ch](http://www.edelhahn.ch)