

Sternekokh Raub steht für die Wissenschaft am Herd



FOTO: PETER HELLER

Von Britta Bielefeld

Göttingen. Saftiges Schmorhuhn, zart gebratene Brust: Hühnerchen ist in Deutschland beliebt. Meist stammt die Ware aus großen Ställen, in denen eine Einheitsrasse gemästet wird. In Deutschland gibt es rund 180 Hühnerrassen. Viele der alten lokalen Rassen stehen auf der Liste der bedrohten Arten. Göttinger Wissenschaftler wollen jetzt herausfinden, wie und ob regionale Hühnerrassen wieder in der Küche etabliert werden können. Dazu haben sie sich die Unterstützung von Sternekokh Daniel Raub geholt.

Spargelsalat mit Hähnchen, Hühner-Blankett mit Hummer, Schmorhuhn mit Polenta: Drei Hühnerrassen hat Raub für die Forschung unter exakt gleichen Bedingungen mit drei unterschiedlichen Garmethoden – braten, kochen, schmoren – zubereitet. Der Profi bewertete die Qualität des Fleisches anschließend unter anderem in einer App, die von den Agrar-Wissenschaftlern dann ausgewertet wird.

Drei alte Hühnerrassen für die Profiküche

„Wir untersuchen heute drei alte Rassen, nämlich das Ramelloser, das Bielefelder Kennhuhn, das aus Hannover stammt, und das Altsteirer Huhn“, erklärt Dr. Johanna Moerlein, Leiterin des Labors für sensorische Analyse und Konsumentenforschung der Universität Göttingen. Gemeinsam mit Prof. Johannes Moerlein (Abteilung Produktqualität tierischer Erzeugnisse am Department für Nutztierwissenschaften), Dr. Carina Blaschka (Biotechnologie und Reproduktion landwirtschaftlicher Nutztiere), Prof. Jens Tetens (Functional Breeding – Genetik und züchterische Verbesserung

Göttinger Agrar-Wissenschaftler erforschen Qualität und Nutzen alter Hühnerrassen



FOTO: PETER HELLER

Daniel Raub bereitet aus den Schlachtkörpern dreier alter Hühnerrassen ein Drei-Gang-Menü zu, bei dem Geschmack, Sensorik und Optik von den an dieser Studie beteiligten Wissenschaftlern verglichen werden können.

fungionaler Merkmale) und Doktorandin Claire Siebenmorgen arbeiten sie im Projekt „ÖkoGen – Charakterisierung funktionaler Merkmale für eine nachhaltige und ökologische Nutzung des Haushuhns“ mit. Das Forschungsprojekt wird von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

„Wir wollen damit einen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Landwirtschaft und Tierhaltung leisten“, so Moerlein. Die Erhaltung der Biodiversität ist eines der großen aktuellen Themen. Und dazu zählt auch die Erhaltung der Vielfalt alter, heimischer Nutztiere. In Göttingen ist das Leineschaf dafür ein bekanntes Beispiel. Auch Hühner sind weit mehr als das Einheitsfedervieh, das in den großen Mastställen Filet für

den Fleischmarkt liefert. „Derzeit werden in der EU nur drei von 2000 Hühnerrassen zur Produktion von Fleisch und Eiern verwendet“, so Siebenmorgen. Die Folgen seien der Verlust der genetischen Vielfalt, ein hoher Krankheitsdruck mit Einsatz von Antibiotika und oftmals eine schlechtere Fleischqualität.

Forschung in der Küche: Welches Huhn besteht?

Geht es auch anders? „Wichtig ist uns die Ganzkörperverarbeitung, also die Verwertung möglichst aller Teile des Tieres“, erklärt Moerlein. „Alle Hühner, die wir für diese Verkostung aufgezogen haben, waren gleich alt und wurden unter gleichen Bedingungen aufgezogen“, erklärt Tetens. Nur so kann die Fleischqualität von den „Profiköchen, die die Forscher unterstützen, nach einheitlichen Kriterien bewertet werden.“

Nach den Ergebnissen aus den Profi-Küchen sollen in einem weiteren Schritt dann Daten aus einer Sensorikstudie im Göttinger Labor erhoben werden. Das Projekt läuft bis ins Jahr 2025. Das Motto lautet: „Arten erhalten durch Aufessen“, so Tetens.

Küchenchef Raub hat aus den drei Hühnerrassen je drei verschiedene Gerichte zubereitet. „Trotz gleicher Garung gibt es große Unterschiede“, sagt der Sternekokh. Der Küchenchef betreibt zum einen das Sternelokal „Genießer Stube“, zum anderen das Lokal „Zur Tränke“ im Landhaus Biewald. In der Sternegastronomie sei Huhn nicht besonders gefragt, so der Chef. Die Hühner seien also „nicht für das Gourmetrestaurant“. Dort legen die Gäste vor allem Wert auf Edelprodukte.

Daniel Raub: Alte Hühner, moderne Gerichte

Für die Verkostung im Namen der Wissenschaft hat er drei Gerichte zubereitet, „die jeder auch zu Hause nachkochen kann“, so der Chefkoch. Und: „Es gab nichts, das nicht verwendet wurde.“ Raub hat am Ende einen deutlichen Favoriten unter den drei Rassen ausgemacht.

Qualität und Herkunft der Produkte haben in Raubs Küche oberste Priorität. „Qualität heißt auch Tierwohl“, sagt Raub. Er hat die drei alten Rassen auf Herz und Nieren geprüft: Mal war die Knochen-



Das Ramelloser-Huhn.

FOTOS: UNI GÖTTINGEN



Der Favorit: Das Altsteirer Huhn.



Das Bielefelder Kennhuhn – aus Hannover.

„
Alle Hühner,
die wir für
diese
Verkostung
aufgezogen
haben, waren
gleich alt und
wurden unter
gleichen
Bedingungen
aufgezogen

Prof. Jens Tetens,
Functional Breeding an
der Uni Göttingen



Weitere Bilder unter:
gturl.de/RaubHühner



Uni-Projekt zur Erforschung alter Hühnerrassen geht in die Sterneköche: Daniel Raub (r.) mit den Wissenschaftlern in seiner Küche. FOTO: PETER HELLER

stärke im Vergleich zum Fleisch massiv, mal waren die Federkiele noch als Punkte zu erkennen. Das Bielefelder Kennhuhn mit reichlich Fett unter der Haut würde Raub vor allem für eine Suppe nutzen. Das Altsteirische Huhn ist am Ende nicht nur Raubs Favorit, sondern auch der der Wissenschaftler, die Raubs Gerichte verkosten und die Qualität des Fleisches ebenfalls bewerten. Köstlich war jedes der Gerichte, der Unterschied in der Fleischqualität aber deutlich. Nicht jedes Huhn war für jede Garmethode ideal. Dennoch: „Ich würde jede der drei Rassen auf die Karte setzen“, sagt Raub.