Von Hähnen und Hühnchen

Safran macht den Kuchen gehl! So heißt es in einem alten Kinderlied. Oder hat die schöne gelbe Färbung doch andere Gründe? Mitglieder des Loccumer Rassegeflügelzuchtvereins erzählen zum 60-jährigen Bestehen ihres Vereins, was sie an ihrem Hobby schätzen, was sich daraus machen lässt und weshalb Loccumer Hähne und Hühnchen berühmt sind.

„Häst du dor Safran dran moket?“ – Hast du dort Safran dran getan? – Das, erzählt Cord Strohmeier, werde seine Mutter häufiger gefragt, wenn sie Kaffee-Besuch habe und der Kuchen auf den Tisch komme. Nein, Safran würden die Frauen nicht verwenden. Den schönen gelben Farbton bekämen die Kuchen nur, weil sie mit Eiern aus seiner, Strohmeiers, Hühnerzucht gebacken würden.
Das sei schon ein Trend, fügt Tim Pabsch hinzu. Hühner zu züchten, wegen der artgerechten Haltung. Und weil dann eigene Eier auf den Tisch kommen könnten. Der Geschmack von dem Fleisch dieser Tiere sei ohnehin nicht mit den Tiefkühlhähnchen zu vergleichen, die günstig in jedem Supermarkt angeboten würden. „Neulich hat Tristan doch ein Suppenhuhn bekommen“, sagt Strohmeier zu seinem Sohn Justus, „weißt du noch? Weil er krank war. Dagegen ist Hühnersuppe immer gut.“ Die Menschen, die dort in Loccum an einem Sonntagmorgen um einen Tisch herum sitzen und erklären, weshalb Hühnerzucht ihr Hobby ist, haben viele gute Gründe.

Rund 20 aktive Züchter habe der Verein, sagt dessen Vorsitzender Heinz Hüsing. Seit 1990 hat er diesen Posten schon. „Das ist wie eine Krankheit“, schmunzelt er, „das wird man nicht mehr los.“ Über viele Jahre hatte der Verein Nachwuchssorgen. Die ‚alten’ Züchter starben weg, neue kamen kaum dazu.
Von den 25 Gründungsmitgliedern, die den Rassegeflügel-zuchtverein Loccum 1953 aus der Taufe gehoben haben, lebt nur noch Heinrich Dralle. Der habe allerdings nie im Leben Hühner gezüchtet, sagt Hüsing. Mitglied könne schließlich jeder werden, nicht nur die Züchter. Dafür hatte Dralle aber andere wichtige Aufgaben. Als Müller im Ort war er nämlich derjenige, der das Hühnerfutter schrotete.

Weil also von den züchtenden Gründern keiner mehr da ist, müssen neue Mitglieder nachkommen. Junge Menschen hätten sie versucht zu begeistern, sagt Hüsing. Üblicherweise Kinder und Enkel der Mitglieder. Die machten stets einige Jahre mit, gingen dann aber irgendwann ihre eigenen Wege. Mittlerweile gehört zu der Jugendgruppe des Vereins zwar rund ein Dutzend dieser jungen Leute. Ob die aber auch dann dem Hobby noch treu bleiben, wenn sie mit der Schule fertig sind und aus dem Haus gehen – damit hat der Verein keine allzu guten Erfahrungen gemacht. Der Ansatz müsse ein ganz anderer sein, ist Pabsch überzeugt. Neue Mitglieder müssten aus dem ‚gesunden Mittelalter’ geworben werden. Ab 30 Jahren aufwärts, wenn sie selbst schon Kinder hätten und darauf achteten, was auf den Tisch komme. Das sind dann wohl solche wie der 43-Jährige selbst, wie Strohmeier mit seinen 42 Jahren oder auch der 43-jährige Rüdiger Heß.

Diese drei gehörten auch zu denen, die einen äußerst erfolgreichen und werbewirksamen Auftritt des Vereins organisiert haben. Erst zwei Monate ist es her, dass sie beim ‚Großen Fest im Kloster’ – einem der Höhepunkte der Feierlichkeiten zum 850-jährigen Bestehen des Loccumer Klosters – einen Stand aufbauten, an dem sie ‚Köstlichkeiten rund ums Ei’ anboten. Räucher-Eier gab es dort, Eierlikör und auch Sol-Eier. „Sol-Eier können wir erst einmal nicht mehr sehen“, lacht Strohmeier und Heß stimmt ihm lebhaft zu.

Etliche Rezepte haben die beiden im Vorfeld ausprobiert bis sie das Ergebnis hatten, das sie sich vorstellten. Der Lohn der Arbeit war der Ausverkauf ihrer Eier bei dem Fest. Aber auch alles andere haben die Besucher ihnen praktisch aus den Händen gerissen. Jetzt, wo sie darüber nachdenken, geht ihnen erst auf, dass sie rund 700 Eier für die beiden Festtage verarbeitet haben. „Allerdings nicht nur Eier von unseren Hühnern“, gesteht Strohmeier. Dafür reichte deren Produktivität nicht ganz aus. Stattdessen krähten an ihrem Stand aber Hähne. Die mussten dabei sein und das Geschehen rundherum kommentieren. In das Ambiente des Marktes passte diese Geräuschkulisse bestens: direkt neben dem Stand der Geflügelzüchter zeigten Keramikerinnen ihre Arbeiten, die allesamt Hühnchen zum Thema hatten.

Eine Aktion wie diese Ausstellung hat in Loccum einen ganz besonderen Hintergrund. Schließlich gibt es da noch die Fabel vom Hühnchen, das nach Loccum wollte. Wenn dieses Hühnchen mit Namen Henne-Widewenne nämlich nicht nach Loccum pilgerte, so träumte ihm, dann stünde bald die Welt nicht mehr. Als Bilderbuch kann die Fabel an einigen Orten in Loccum käuflich erstanden werden und genügend Hühnchen, um die Welt bestehen zu lassen, gibt es durch den Geflügelzuchtverein in Loccum vermutlich auch.
Die Loccumer Hähne sind hingegen in den 1970er Jahren durch eine kleine Marotte der Züchter berühmt geworden. Damals wurde die Fernseh-Serie ‚Neues aus Uhlenbusch’ dort gedreht und eine der Folgen befasste sich mit einem Hähne-Wettkrähen. Das hatte seinen Ursprung tatsächlich in diesem Verein, der einmal im Jahr einen lustigen Wettbewerb machte: der Hahn, der in vorgegebener Zeit am häufigsten krähte, ging als Sieger daraus hervor. „Das machen wir seit einigen Jahren wieder“, sagen die Männer.

Foto:Privat
Und so funktioniert es: zu einem Grill-Nachmittag treffen sich die Vereinsmitglieder im Sommer und jeder Züchter hat seinen

ausdauerndsten Kräher unter dem Arm. Die Strichlisten, die über die Anzahl der Kikirikis Auskunft geben, verraten schließlich den Sieger. Die Antwerpener Bartzwerge seien in dieser Beziehung eigentlich unbesiegbar, meinen die Männer - so klein und dennoch so vorlaut. „Und wer nicht kräht“, wirft Pabsch ein, „der ist eine Henne.“In die Öffentlichkeit getreten sind die Züchter in nahezu jedem Jahr ihres 60-jährigen Bestehens auch mit einer Geflügelschau. Veranstalteten sie diese anfangs noch im Gasthaus des Vereingründers Wilhelm Dähling, so mussten sie sich nach dessen plötzlichem Tod Anfang der 1970er Jahre eine andere Bleibe für diese Schau suchen. Das habe dazu geführt, erzählen der Vorsitzende Hüsing und sein Vorgänger Erich Pabsch, dass rund 70 Mitglieder des Vereins zu allerlei Werkzeug griffen und im Loccumer ‚Gasthof Niedersachsen’ eine Scheune entkernten und umbauten. Da hätten früher Schweine und Kühe gestanden, nun wurde das zu einem Ort für die Käfige mit den Hühnern. Was der Verein damals anpackte, wird heute vom Wirt Ulrich Seele auch zu anderen Zwecken genutzt. Beim Herbstmarkt in Loccum beispielsweise finden Hobbykünstler einen Unterschlupf, um dort ihre Waren zu präsentieren.

Seit der Baumaßnahme durch die Geflügelzüchter ist die jährliche Schau ein Geben und Nehmen zwischen Gastwirt und Verein. Der Verein muss weder Miete noch Nebenkosten zahlen. Der Wirt bekommt dafür traditionell sämtliche Eier, die das liebe Federvieh während der Schau legt. Für die Züchter, ihre Familien und für safrangelben Kuchen bleibt aber dennoch immer genug übrig.

„Was wird das, Mama?“ Neugierig schaut der achtjährige Justus in die Schüssel. Die Freude ist groß, als er die Auskunft „eine Umkehrtorte“ bekommt. Auf dem Grund der Schale liegen bisher nur vier leuchtend gelbe Eidotter. Nicht allzu viel später hat Kerstin Strohmeier daraus eine leckere Torte gemacht – mit Eiern aus der Hühnerzucht, die ihr Mann Cord gemeinsam mit Justus betreibt.
Wer sie nachbacken möchte – nach überliefertem Loccumer Rezept – sollte bei der Wahl der Eier nicht aufs Portemonnaie schauen oder sich im eigenen Hühnerstall bedienen. Nur das garantiert die schöne Farbe des Kuchens:

Umkehrtorte

Man nehme 100 g Margarine, 100 g Zucker, 4 Eigelb, 100 g Mehl,
2 gestr. Teelöffel Backpulver, etwas Rum und fertige daraus einen Rührteig an.
4 Eiweiß zu Eischnee schlagen,

125 Haselnüsse und 125 g Zucker zugeben.
Die Masse auf den Rührteig streichen.
45 Minuten bei 180 Grad backen.
Den ausgekühlten Kuchen von der Unterseite mit Schokoladenguss überziehen. Damit es eine Umkehrtorte wird, den Kuchen in zwölf Stücke schneiden und jedes zweite Stück mit der Unterseite nach oben legen.

Hühnersuppe
Zutaten für 4 Personen:
ein Huhn, 2 Liter Wasser (½ Liter pro Person), gewünschte Menge Mettklöße (ca. 250 g Thüringer Mett), etwas klein geschnittenen Porree, 4 Eßl Nudeln (pro Person 1 Eßl Nudeln), ca. 125 g klein geschnittene Möhren, gekochter Spargel oder je nach Wunsch ein kleiner Blumenkohl

Zutaten für den Eierstich:
4 Eier (pro Person 1 Ei), etwas Salz, etwas Muskatnuss,
12 EßL Milch (auf 1 Ei 3 Eßl Milch geben), Maggi

Zubereitung:
Das Huhn ca. 2 bis 3 Stunden in einem großen Topf in kochendem Salzwasser garen.
Tipp: das Huhn ist gar, wenn man mit einer Gabel hinein stechen kann und diese ganz leicht wieder herauszuziehen ist.
Das Fleisch muss ohne Probleme vom Knochen zu lösen sein.
Anschließend das Huhn aus dem Topf nehmen und abpulen, ggfs. klein schneiden.
Das restliche Wasser nicht wegschütten!!
Aus ihm ist inzwischen eine wertvolle Brühe geworden, die Grundlage unserer Hühnersuppe!
Die Brühe bei mittlerer Hitze weiter auf dem Herd stehen lassen.
Gemüse (Garzeit ca. 15 bis 20 min) und Mettklöße (Garzeit ca. 10 min) hinzufügen und garen.
Kurz vor Garende das Hühnerfleisch und die Nudeln (Garzeit je nach Nudelart unterschiedlich, siehe Verpackung) hinzufügen und alles zusammen gar kochen.
Unmittelbar vor dem Servieren den fertigen Eierstich hinzufügen.

Zubereitung Eierstich:
Die Eier in ein kleines Tuppergefäß schlagen, Milch und die Gewürze hinzugeben
und alles miteinander verquirlen.
Falls Kartoffeln gekocht werden, so kann das Tuppergefäß in die kochenden Kartoffeln
gestellt werden und dort ca. 30 bis 40 Minuten stocken (dabei darf das Gefäß den Topfboden nicht berühren).

Falls keine Kartoffeln gekocht werden, den Eierstich in einem Wasserbad bei mittlerer Hitze stocken lassen. Sehr gut und einfach geht das aber auch in der Mikrowelle (5 min bei 600 Watt)!
Wenn der Eierstich gestockt hat (hart geworden ist), den Eierstich mit einem Messer vorsichtig aus dem Gefäß lösen, in Würfel schneiden und zur Hühnersuppe hinzufügen.

Texte und Fotos (sofern nicht anders vermerkt): ade
Rezepte: Familie Strohmeier
Dezember 2013

https://www.rehburg-loccum.de

Artikel versenden
Druckversion