



# Ich Wiesengüggel

Text – STEPHANIE ELMER / Bild – VANESSA PÜNTENER

Manchmal träume ich davon, eine Ente zu sein. Aber nur manchmal, weil das Leben als fahrender Wiesengüggel mit netten Damen très adorable ist.

**ERMATINGEN** – Heute Morgen, mein Ruf war schon lange verhallt, meine Damen flatterten und gackerten, wackelte mein Heim. Ich spreizte die Federn und spähte nach draussen, so wie es sich gehört für den bewachenden Harem-Chef. Dort erblickte ich unseren Besitzer, Guido Leutenegger, sowie Selma Regenscheit, die für ihn den Gutsbetrieb Ulmberg in Ermatingen führt, und André Stübbe, der oft mithilft. Und ich sah ein grünes Auto und das ist ein gutes Zeichen. Denn grünes Auto bedeutet grüne Wiesen. Freudig zwinkerte ich meinen Damen zu: «Mesdames, le voyage peut commencer.» Und kurze Zeit später setzte sich unser Wohnwagen tatsächlich in Bewegung und die Reise begann. Dieses Mal hatten wir lange gewartet, denn es gab die Vogelgrippe, vor der wir geschützt werden mussten. Nun ist die Gefahr aber gebannt und wir haben grünes Licht, wieder hinaus zu dürfen.

Wie lange wir jeweils fahren, weiss ich nicht. In der Aufregung und Vorfremde ist das Zeitgefühl eh immer etwas beeinträchtigt – sogar bei mir als stolzem Wecker. Aber lang dürfte es dieses Mal auf jeden Fall nicht gewesen sein, schade eigentlich, weil die leicht wogenden Bewegungen und das vorbeiziehende Blau des Himmels lassen mich manchmal glauben, ich sei eine Ente, die sich im See treiben lässt. Das ist selbstverständlich Unsinn, weil ich als Güggel mit Wasser nicht sehr viel anfangen kann – und mit dem Schwimmen schon gar nicht. Bewahre! Aber da ich auf meiner jetzigen Weide

freie Sicht auf den Bodensee habe, bin ich auch ein wenig Seegüggel. Nur un petit peu. Denn eigentlich bin ich ein Wiesengüggel.

Genauer ein La-Bresse-Wiesengüggel, weil ich ursprünglich aus der Bresse stamme. Und ganz korrekt ausgedrückt, bin ich ein La Bresse-Gauloise-Wiesengüggel. Denn «La-Bresse» darf sich nur nennen, wer auch wirklich dort lebt. Das ist wie beim Champagner, aber mir ziemlich egal. Denn als Wiesengüggel mit Vagabunden-Herz habe ich alles, was ich brauche.

Unser Besitzer, Guido Leutenegger, will, dass wir immer frisches Gras und sauberen Boden haben. Denn ich muss gestehen: Wir Hühner mögen es gerne sauber und reagieren sehr schnell mit Krankheiten, wenn es nicht so ist. Haben wir sauberes Gras unter den Füßen und genug Platz, um uns auch etwas auszubreiten, dann ist das ein wichtiger Beitrag für unsere Gesundheit. Bei uns im Wohnwagen erzählt man sich ja die Geschichte, dass dies auch der Grund war, weshalb sich Guido Leutenegger für uns als sehr alte und gestandene Rasse entschied. Er war nämlich zu Besuch in Deutschland, bei einem Pionier der artgerechten Hühnerhaltung, als dieser ihm erzählte, dass die meisten der modernen Hybridrassen antibiotikaresistente Keime bereits in ihren Genen tragen. Guido Leutenegger, der ein Jahrzehnt Präsident vom Thurgauer Naturschutzverband war – das ist die heutige ProNatura – und sich seit jeher für artgerechte Nutztierhaltung und ökologische Landwirtschaft ein-

Auf Wandschaft: Ich und meine Hennen ziehen von Weide zu Weide.



Kein Franzose wie ich: Guido Leutenegger zeigt den Appenzeller Barthuhnen-Güggel.

setzt, wurde hellhörig und begann, sich intensiv mit uns Hühnern auseinanderzusetzen. Das nachdem er bereits ein paar Jahre zuvor sein Hobby – die Zucht von Schottischen Hochlandrindern – zum Beruf gemacht hatte und die Firma Natur Konkret gründete, bei welcher genau jene Ziele der nachhaltigen Landwirtschaft, bei der das Tierwohl oberste Priorität hat, im Zentrum steht. Mit drei Hochlandrindern hat er begonnen, heute sind es deren neunhundert. Diese leben verteilt auf die Kantone Thurgau und Tessin, auf Alpen, die lange nicht mehr bewirtschaftet wurden und die Guido Leutenegger pachtet, im Versuch, die Vergandung rückgängig zu machen.

Als er begann, sich mit uns Federvieh zu beschäftigen, ist er bei uns alten Rassehühnern gelandet und dann bei uns Franzosen. Vielleicht gefiel ihm, dass wir fast aussehen, wie das Schweizer Huhn, nur dass wir grösser sind. Aber wahrscheinlich liegt es daran, dass wir freundlich sind und unkompliziert im Wesen. Ich vermute, der Hauptgrund war aber, dass unser Erbmaterial frei von jeglichen Keimen ist. Damit das auch so bleibt, hat Leutenegger mobile Hühnerställe gebaut, unsere Wohnwagen.

Immer, wenn das Grün der Wiese langsam schwindet und unser Auslauf schmutzig zu werden droht, fährt er mit uns zur nächsten Weide – manchmal sind das auf der grossen Wiese nur ein paar Meter und manchmal fahren wir dann aber so weit, dass die Zeit reicht, mir kurz ein Entendasein vorzustellen. Bisher hat sich das System bewährt. Medikamente haben wir noch nie geschluckt. Doch Guido Leutenegger wollte es genau wissen und liess unser Fleisch bei der Universität Zürich untersuchen. Mit über fünfhundert Proben konnte er nachweisen, dass sein Poulet frei von antibiotikaresistenten Keimen ist.

Das System mit den Wohnwagen hat sich also bewährt und ich bin ein richtiger Reisegüggel geworden. Mittlerweile gibt es zwanzig Wagen für uns Hühner. In einem Wagen leben bis zu vierzig Hennen und ein Güggel. Gut, manchmal kommt es auch vor, dass zwei Güggel in einem Wagen leben. Aber Guido Leutenegger meint, dass das keine grosse Rolle spielt. Erstens sind wir friedlich und zweitens haben auch zwei Güggel mit so vielen Hennen genug zu tun.

Mittlerweile gibt es drei Standorte hier im Thurgau und dann noch die Alpen im Tessin – dort sind es dann aber keine Wiesengüggel, sondern Alpgüggel. Manchmal kommt es vor, dass wir Wiesengüggel zu Alpgüggeln werden und umgekehrt, weil wir in den Tessin ziehen oder die Tessiner zur Zucht hierher kommen. Ich

persönlich träume ja schon lange von einer Fahrt in den Süden. Wobei – der Bodensee reicht ja, soviel ich weiss, nicht bis dorthin, also ist Thurgau vielleicht doch nicht so verkehrt. Und unser Alltag hier ist recht gut ausgefüllt.

Mit etwa zehn Tagen kommen die Küken in den Wagen. Und mit sechs Wochen auf die Weide. Im Hühnerwagen wird gemunkelt, dass es andernorts tatsächlich Güggel gibt, die niemand will und die dann gleich getötet und weggeworfen werden. Das ist hier kein Thema und würde auch gegen die Philosophie des Betriebes gehen – hier werden sowohl die männlichen, wie auch die weiblichen Küken aufgezogen. Zwar werden auch unsere Küken irgendwann zu Suppenhühnern und Güggelgerichten – aber das erst nach rund vier Monaten. Wir sind eben keine Spitzensportler wie die Hühnerassen, die nach dreissig Tagen schon zwei Kilogramm Fleisch angesetzt haben. Da nehmen wir es lieber etwas gemütlicher und träumen hie und da noch vom Entendasein ... ●



#### KÖRNER

Liebe geht auch durch den Hühnermagen. Denn hat der Güggel erst einmal eine Henne im Visier muss er auch noch um ihre Gunst werben. Und dafür hat er verschiedene Tricks auf Lager. Ganz Showman stolpert er dabei über seine eigenen Flügelfedern, lässt sein Stimmorgan mächtig rufen oder aber – und da ist er ganz Gentleman – er lockt die Angebotete mit feinen Körnern, die er ihr zum Picken anbietet.

#### Rezept «SUPPENGÜGEL» – S. 82

STEPHANIE ELMER hat noch nie Ferien im Wohnwagen gemacht. Aber der Besuch bei den fahrenden Hühnern im Thurgau war sehr inspirierend.

VANESSA PÜNTENER ist freischaffende Fotografin. Der Appenzeller Spitzhahnen-Güggel hat ihr besonders gefallen. [vanessapuentener.ch](http://vanessapuentener.ch)

DER BRUDER DER HENNE: Mittlerweile gibt es verschiedene Projekte und Betriebe, die sich dafür einsetzen, dass auch die männlichen Küken aufgezogen und nicht gleich nach dem Schlüpfen getötet werden. Zum Beispiel der Gutsbetrieb Eichberg, der Randerhof in Siblingen oder das Demeter-Projekt «Hahn im Glück».

[gutsbetrieb-eichberg.ch](http://gutsbetrieb-eichberg.ch), [randenhof.ch](http://randenhof.ch), [hahnimkorb.ch](http://hahnimkorb.ch)

#### REISETIPP

##### Auf die Alp

Die Alpgüggel sind im Sommer auf der Alp Cottino im Val Colla zu Hause und lassen sich dort auch besuchen. Auf dem «Cattle Trail» lassen sich ausserdem hunderte Hochlandrinder beobachten. [natur-konkret.ch](http://natur-konkret.ch)

## Weil jede Region besonders schmeckt.



**Gstaad, Berner Oberland**  
Freilandeier aus den Bergen sind oft weiss – was vermutlich mit der Schneedecke zu tun hat.



**Naters, Wallis**  
Wie die Region selbst sind auch die Eier im Wallis oft besonders naturbelassen.



**Rehetobel, Appenzell**  
Die Hühner im Appenzell haben ihren eigenen Kopf und legen nicht auf Befehl Eier. Dafür manchmal grössere.



**Ponte Capriasca, Tessin**  
Die Hühner hier sind sehr viel im Freien. Der Farbton des Eis hat aber mit Sonnenbräune nichts zu tun.



**Wittnau, Aargau**  
Als Teil des Juraparks Aargau hat Wittnau überregionale Bedeutung; die Eier bleiben aber schön in der Region.



**Wetzikon, Thurgau**  
Nur Bio-Futter, viel Weidefläche – die Hühner hier leben wie Kühe. Was vielleicht den milchigen Farbton erklärt.



**Haslital, Berner Oberland**  
Die Eier im Haslital sind in der Regel braun. Dieses Ei entspricht der Regel. Typisch Berner Ordnungssinn.



**Rüti, Zürich**  
Im Erholungsgebiet Zürcher Oberland geht es entspannt zu. Bei dickeren Eiern lassen sich die Hühner halt mehr Zeit.



**Matt, Glarus**  
Angeblich werden Eier im Kanton Glarus mitunter vom Föhn ausgebrütet.



**Entlebuch, Luzern**  
Die Biosphäre Entlebuch ist UNESCO-Schutzgebiet. Und so schöne Eier verdienen wirklich Schutz.



**Cournillens, Fribourg**  
Ohne das einzigartige Eiweiss der Fribourger Eier wären die berühmten Meringues wohl nie erfunden worden.



**Pfyn, Bodensee-Region**  
Dass die Eier aus Pfyn durch die Nähe zum Bodensee einen hohen Wassergehalt haben, ist eine reine Behauptung.



FÜR DAS BESTE VON HIER.

coop

Für mich und dich.

# Suppengüggel

REZEPT FÜR 4 PERSONEN  
VORBEREITUNGSZEIT CA. 10 MIN. / KOCHZEIT CA. 2,5 STUNDEN

## ZUTATEN

1 Natur Konkret Alp- oder Wiesen-SUPPENGÜGSEL  
800 g KAROTTEN, geschält  
300 g MAIRÜBEN, geschält  
4 Stangen LAUCH, evt. halbiert  
4 FRÜHLINGSZWIEBELN, ganz  
2 rote ZWIEBELN, mit je 2 NELKEN besteckt  
ca. 3l WASSER, kalt  
1 EL THYMIAN, grob gehackt  
2 LORBEERBLÄTTER  
SALZ  
PFEFFER

## ZUBEREITUNG

Den Guggel zusammen mit dem Wasser in eine grosse Pfanne geben und aufkochen. Den Schaum abschöpfen. Das Gemüse dazugeben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Zugedeckt min. 2,5 Std. köcheln lassen, bis sich die Haut vom Fleisch ablöst. Das Fett von der Bouillon abschöpfen, die Haut vom Suppengüggel abziehen. Die Bouillon zuerst als Vorspeise servieren. Die Nelken von den Zwiebeln entfernen. Den Guggel verschneiden und zusammen mit dem Gemüse auf Tellern anrichten. Als Hauptgang warm servieren.



Bild: Natur Konkret