

Öko ist Silber, Rasse ist Gold!

Ich sollte und wollte einmal den Internetauftritt eines Museumsdorfes machen. Deswegen wurde mir das Glück zuteil, von diesem Museumsdorf 20 Eier von alten Deutschen Hühnerrassen zum testen in die Hände zu bekommen.

Zuerst dachte ich: „So ein Scheiß, was soll ich damit!“, bereitete aber die Eier dann zwei Tage später aber zu. Solide, naturförmig und groß waren die Eierschalen, ein bisschen Kot vom Huhn klebte noch dran. Ganz ein Kontrast zu einförmigen Eiern von Hühnern aus Legebattarien, wo an den Eiern sogar noch die Rollspur des Käfigrostes zu sehen ist. Und dann kam´s: Schwungvoll wollte ich das Ei auf dem Pfannenrand aufschlagen - und die Eischale blieb ganz. Bei einem Supermarketei aus Käfighaltung hätte ich schon eine Sauerei gehabt - Rührei in und außerhalb der Pfanne, welches dann angebrannt wäre. Ich holte nach dem Schreck noch einmal aus, diesmal noch stärker und die Schale gab tatsächlich nach - aber das innere des Eis lief nicht in die Pfanne. Der Grund: Die Haut hinter der Schale war trotz der beiden Schläge unbeschädigt. Ich schnitt diese dann mit einem Messer auf und öffnete das Ei, so, dass das Eigelb und das Eiweiß in die Pfanne lief, von etwa 30 cm Höhe. Auch die Haut, die das Eigelb vom Eiweiß trennte, hielt stand - kein Rührei, sondern das erwünschte Spiegelei hatte ich in der Pfanne. Naja, die ersten Schnabelbildungen waren sichtbar. Das nächste Erstaunen kam beim Braten: die Eier wurden gleichmäßig gar, ohne am Pfannenboden anzubraten - und es waren immer noch die erwünschten Spiegeleier und nicht die unerwünschten - aber sonst üblichen Rühreier.

Ich aß die Eier dann. Und: Sogar ohne Salz waren sie voll im Geschmack. Wenn ich 20 Eier aus dem Supermarkt esse, die von Hühnern aus Legebattarien kommen, dann bin ich nicht satt, sondern mir ist schlecht. 2 von den Eiern von den alten Deutschen Hühnerrassen haben jedoch gereicht, dass ich das Gefühl hatte, etwas gutes gegessen zu haben und dazu noch fast satt zu sein.

Die Begründung: Die Leute mussten früher ihre Lebensmittel im Regelfall selber tragen, auch auf Reisen. Dabei bevorzugten die Leute vor allem Produkte von Bauern, von denen sie wussten, dass deren Produkte

- 1.) leicht zu transportieren sind,
- 2.) lange frisch bleiben,
- 3.) leicht zuzubereiten und
- 4.) nahrhaft sind.

Mit heutigen Lebensmitteln, die nur auf dem Papier nahrhaft sind, viel kosten und wiegen, konnten die Leute damals nichts anfangen - erst recht nicht auf Reisen. Kund/inn/en schlechter Bauern wurden nicht alt. Und die Vorteile der damaligen Lebensmittel wurden anhand von Jahrhundertealten, teilweise Jahrtausendealten Erfahrungswerten erstellt, Gentechnik, die 99,95% der Fakten nicht sehen kann, brauchten die Leute nicht und hatten die Leute nicht.

Warum sollten auch Legehennen ihre Nachkommen, die eben normalerweise in den Eiern sind, in so katastrophale Zustände hineinbringen? Die Eier aus Legebattarien sind keine Eier, sie haben nur eine Eiform.

Folgende Homepage wollte ich zuerst 2002 machen, es kam dann doch kein Arbeitsverhältnis zustande. Aber es gibt dort die [Eier von alten deutschen Hühnerrassen](#). Hier gibt es mehr über [alte deutsche Haustierrassen](#).

Öko ist Silber, Rasse ist Gold!