

Allgemeines

“ Geflügel aus der Bresse

Königin auf dem Geflügelhof, die Krönung auf der königlichen Tafel !!! ”

Es gibt Champagner und den Dom-Pérignon !

Autos und den Rolls Royce !

Kaviar und den Beluga !

Ebenso gibt es Hühnchen und das “ Poulet de Bresse ” , das Hühnchen aus der Bresse....

und das ist einzigartig ...

*In Frankreich, in Europa, sogar in der ganzen Welt, ist nur das Hühnchen aus der Bresse berechtigt, wie ein edler Wein seine Herkunft durch eine A.O.C. Auszeichnung auszuweisen. (Appellation d'Origine Contrôlée = bescheinigte Herkunftsbezeichnung). **Vom Gesetz her umfasst die A.O.C. Auszeichnung sehr präzise Festlegungen : das Gebiet, die Rasse und die Bedingungen der Geflügelzucht**, die das Recht auf den Titel “ Volaille de Bresse ” verleihen.*

*In der Tat, in der Bresse geht man nicht leichtfertig um mit der Geflügelzucht. **GEWISSENHAFT PRODUZIEREN** (unter Berücksichtigung der Produktionsbedingungen) und **DARÜBER INFORMIEREN** (durch die Förderung dieses Qualitätserzeugnisses) damit man **DEN UNTERSCHIED SCHMECKT** ... und die **VORZÜGLICHKEIT GENIESST** Das ist unser Motto !!!*

***Das vierte gastronomische Weltwunder**, das Geflügel aus der Bresse, besitzt ein Image, das auf der Veredlung beruht, die der Feinschmeckerküche zu verdanken ist : keine gepflegte Speisekarte ohne Geflügel aus der Bresse. Was die Qualität betrifft, dem saftigen Masthühnchen, dem unnachahmlichen Hähnchen und dem Kapaun, Festbraten auf dem weihnachtlichen Tisch : keinem ist ein Rival auf der ganzen Welt gemessen. ...man muß sie genießen können,.. ja, sich geradezu daran laben*

Die Bresse : ein A.O.C. Gebiet

Die Bresse, dieser Geflügelhof von dem hier die Rede ist, sie ist einmalig. Auch wenn sie sich ungeniert über drei Départements erstreckt : L'AIN im Süden, die SAONE ET LOIRE im Norden und das JURA am östlichen Saum, und damit eine Fläche von 3.536 km² einnimmt, so gibt es doch nur eine Bresse.

Dieses Gebiet der " bocage ", der Gehölze, ist verwaltungsmässig in Départements aufgeteilt und gehört von regionalem Gesichtspunkt zu den Regionen RHONE-ALPES, BURGUND und FRANCHE-COMTE.

Die Bresse als A.O.C Gebiet indes ist ein zusammenhängendes Gebilde, dessen Flächenraum durch das am 1. August 1957 vom Staatspräsidenten COTY unterzeichnete Gesetz abgegrenzt ist, das ausschließlich dem Geflügel aus der Bresse das Recht zugesteht, sich mit einer A.O.C. Herkunftsbezeichnung auszuweisen.

Bevor es jedoch so weit kam, muß man bis ins Jahr 1936 zurückgehen, ... als die Züchter, Verfechter einer jahrhundertealten Qualität, beschließen " hier einmal aufzuräumen ". Das Gericht von Bourg wird mit der Angelegenheit befasst und Sachverständige werden beauftragt : ihre Gutachten betreffen die geologische Analyse des Bodens der Bresse, die Methoden der Geflügelzucht, die Bestimmung der " Reinrassigkeit, ohne Rassenvermischung ". Nach langem und mühseligem Kampf kommt es zum endgültigen Entscheid mit dem Schiedsspruch vom 22.12.36, dessen Wortlaut bestätigt, daß die Berechtigung zu einem A.O.C. Herkunftsnachweis von den " Bauern " selbst errungen ist aufgrund der greifbaren Werte ihrer Fähigkeiten, der beharrlichen Aufrechterhaltung des Brauchtums, der althergebrachten Kenntnisse und Gepflogenheiten, eines landwirtschaftlichen Bodens, dem sie mehr als irgendjemand anders verbunden sind

Woran erkennt man das Geflügel aus der Bresse

AUFGEPASST!

Geflügel, das “aus der Bresse kommt“, ist nicht unbedingt ein “Geflügel aus der Bresse“ !!

In der “bocage” dem gehölzreichen Landschaftsbild der Bresse aufgewachsen, ist das Geflügel aus der Bresse leicht als solches zu identifizieren ... aufgrund seiner Farbcode (Artikel 2 der Verordnung vom 04.01.95) und seiner Identitätscode (Authentizitätsmerkmale - Artikel 11 der gleichen Verordnung) :

- **völlig weißes Gefieder**, einschliesslich der langen Kragenfedern ; schlanke, **blaue Beine**, ganz glatt ; einfacher **roter Kamm** mit großen Auszackungen, rote Kinnlappen, weiße oder rotgesprenkelte Wangenflecken ; Haut und Fleisch sind weiß.
- **der Fußring** mit Angabe des Namens, Vornamens und der Anschrift des Produzenten, am linken Bein des Geflügels ; das **dreifarbig**e Siegel unten am Hals mit dem Namen und Vornamen oder dem Firmennamen des Absenders, der das Geflügel vorbereitete ; das **A.O.C. Etikett** des Interprofessionellen Komitees für Geflügel aus der Bresse ; das **Identifikationssiegel für Kapaune und Masthühnchen**.

KEIN GEFLÜGEL KANN UNTER DER HERKUNFTSBEZEICHUNG “BRESSE” VERKAUFT WERDEN, SOFERN ES NICHT ALLE OBEN GENANNTEN IDENTIFIKATIONS-AUSWEISE AUFWEIST.

Die Verhältnisse der Züchtung

Da ist nichts Theoretisches dabei

Alles beruht auf Erfahrung und Tradition !!!

Und einigen präzisen Regeln :

Die Zucht des Geflügels aus der Bresse stellt eine Produktion dar, die eine sorgfältige und anspruchsvolle Arbeit erfordert.

- **Der Lebensabschnitt auf dem Grasland**

- 10 m² pro Hühnchen
- Jede Gruppe umfaßt höchstens 500 Hühnchen, dabei wird für das Gelände eine " Ruhezeit " zwischen jeweils zwei Gruppen eingeschaltet, die als " vide sanitaire " bezeichnet wird (Erholungszeitraum)
- ein Gebäude von maximal 50 m²
- ein Auslauf von mindestens 5.000 m²

und mindestens ab dem Alter von 35 Tagen füttert der Züchter die Hühnchen mit Getreide (Mais, Weizen) und Milchprodukten. Das Hühnchen, das freien Auslauf hat auf dem Grasland (wichtig für einen guten Körperbau und die volle physische Entwicklung der Tiere), findet hier seine natürliche zusätzliche Nahrung.

- **das Maststälchen :**

*Die Vollendung erfolgt dann im Maststälchen (Stälchen aus Holz). Sie dauert **8 bis 15 Tage für die Hühnchen, und mindestens einen Monat für Kapaune und Masthühner.***

*Zusammenfassend kann man sagen, daß die Lebensdauer nicht geringer als **4 Monate sein kann für die Hühnchen, 5 Monate für Masthühner und 8 Monate für Kapaune.***

Der Lebenslauf des Geflügels aus der Bresse

Das Zentrum für die Zuchtwahl, die Brutanstalten, Züchter, Geflügelhändler, Einzelhändler und sogar die Gastwirte setzen alles daran, um das beste Endprodukt zu liefern und den Verbraucher zufriedenzustellen...

- **Das Zentrum für die Zuchtwahl** befindet sich in ST-ETIENNE-DU-BOIS, in dem Département l'AIN und übernimmt die Zuchtwahl der Bresse-Rasse im Hinblick auf die beste Kombination der nachstehenden Eigenschaften : ausgewogenes Wachstum, feiner Knochenbau, Widerstandsfähigkeit, Robustheit, blaue Beine, weiße Federn usw... Hier werden gesunde und homogene Zuchttiere erzeugt, die an die Brutanstalten abgegeben, sowie Küken, die an die Züchter verkauft werden.
- **Die Brutanstalt** (es gibt derer drei) produziert Küken, die als Eintagsküken von den Züchtern gekauft werden.
- **Züchter** : Die Anzahl der Züchter beläuft sich laut den letzten Zählungen auf ca 400, die Produktion hingegen auf etwa 1.500.000 Küken pro Jahr. Diese Züchter sind im allgemeinen in Verbänden zusammengefaßt. Diese Verbände übernehmen die Planung der Produktion und verteilen sie gemäß dem Bedarf der Schlachthöfe und Weiterverarbeiter des Geflügels aus der Bresse.
- **Geflügelhändler** : Das Geflügel aus der Bresse hat eine sehr zarte Haut und seine Schlachtung erfordert große Sorgfalt. In der Bresse gibt es etwa 15 Geflügelhändler, die das Geflügel aus der Bresse schlachten und entweder direkt zum Verkauf bringen, oder über Einzelhändler, Gastwirte und Supermärkte absetzen.

Der Markt in Zahlenangaben

Die wirtschaftliche Rentabilität des Geflügels aus der Bresse beruht auf der Tatsache, daß es als ein gastronomisches Luxuserzeugnis in Frankreich und auf dem Exportmarkt zum Verkauf kommt.

Fleischereien	30 %
GaststätTen	18 %
Fachgeschäfte	12 % (Geflügelhändler, Feinkostgeschäfte ...)
Großhändler	24 % (davon 12 % an die Gaststätten)
Delikatessgeschäfte	4 %
Supermärkte	12 %

Die bedeutendsten Abnehmer sind die Fleischereien und Gaststätten. Sie übernehmen 60 % der Produktion. Daher liegt der Anteil der gerupft und ausgenommen verkauften Hühnchen bei 80 % , der Rest wird als " bratfertige Hühnchen " vertrieben und ist hauptsächlich für die Supermärkte und den Export bestimmt.

Wenn man die von den Versandunternehmen übermittelten Angaben zu Rate zieht, erscheint die nachstehende Aufteilung zu stimmen :

Paris :	30 %
das übrige Frankreich	65 % (*)
Export :	5 %
(*) Süd-Osten = 50 %	Süd-Westen = 1 %
Nord-Osten = 12.5 %	Nord-Westen = 1.5 %

Das feine und festliche Geflügel : Kapaune und Masthühnchen

Die feinen Geflügel aus der Bresse mit A.O.C. Auszeichnung, ausgesuchte Exemplare, spezifisch für die Bresse, sind Naturprodukte : das Ergebnis einer Zucht ohne Hast. Das feine Geflügel, das die Bezeichnung Mastgeflügel verdient, ist eine jahreszeitlich bedingte Produktion, das Angebot für die Feiertage am Jahresende, originell und traditionell durch seine Methoden, einer besonderen Kundschaft vorbehalten und von verhältnismäßig geringer Kopfzahl. Diese Produktion bildet das wesentliche Element der grossen Geflügelparade, bei der die Auswahl im Rahmen eines Wettbewerbs zum Jahresende stattfindet , eine originelle Veranstaltung, einzigartig in der ganzen Welt, bei denen der Züchter seine schönsten Exemplare auswählt, die er dann mit Stolz vorstellt und verkauft.....

- **das Masthühnchen** : weiblichen Geschlechts, wird erst im Alter von 5 Monaten geschlachtet, vor dem Erreichen der sexuellen Reife, und anschliessend an einen einmonatigen Aufenthalt im Maststälchen. Sein Fleisch ist zart und saftig.
- **der Kapaun** : männlichen Geschlechts, wird im Alter von mindesten 8 Monaten geschlachtet. Die Kastrierung wird im Alter von ca 10 Wochen vorgenommen. Der Kapaun wird im Maststälchen während einem Monat vollendet. Sein Fleisch ist zart und durchwachsen.

Der Verzehr

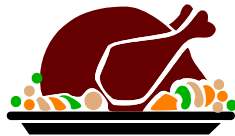
Man stellt alsbald fest : das Fleisch des Geflügels aus der Bresse besitzt ein spezielles Aroma, weswegen es von den feinsten Gourmets vorgezogen wird... Sicher ist auch, daß seine Saftigkeit auf diesem “ durchwachsenen ” Fleisch beruht.

- **Allgemeine Grundregeln :**

Das Geflügel aus der Bresse ist ein Qualitätserzeugnis. Ebenso wie man einen alten Cognac oder einen edlen Wein gemäß einem gewissen Ritual verkosten soll, verlangt auch die Zubereitung des Geflügels aus der Bresse gewisse Voraussetzungen, damit alle guten Qualitäten voll zur Wirkung kommen. Die sinnvollen Prinzipien der Zubereitung werden klar, wenn man daran denkt, daß das Fleisch des Geflügels aus der Bresse ein saftiges, im Munde zerschmelzendes Fleisch ist, mit Fett durchwachsen bis in die innersten Fasern, und daß dieses Fett potentiell das Wesentliche der saftigen Produkte enthält. Damit das Geflügel also optimal seine Qualität bewahrt, muss es “ in sich selbst ” braten. Auf diese Weise bleiben der größte Teil des intramuskulären Fettes und sogar des körpereigenen Wassers darin erhalten und die von der Hitze hervorgerufenen, den delikaten Geschmack bildenden chemischen Reaktionen dringen tief in die ganze Masse ein. Eine Zubereitung, bei der dem Geflügel der größte Teil des körpereigenen Wassers und des intramuskulären Fettes entzogen wird, würde ein kulinarisches Sakrileg bedeuten. Es bliebe nur ein eingeschrumpftes und ausgetrocknetes Tier über, das sein Aroma fast völlig eingebüßt hätte, da alles verdampft oder in der Soße aufgelöst wäre.

Zubereitung

Geflügel mit Sahne : Das ist in der Bresse die üblichste Art der Zubereitung. Das Geflügel wird in Stücke zerteilt. Jedes Stück wird in Butter gebraten, so daß sich sofort auf der Oberfläche eine gleichmässig gebräunte Schutzschicht bildet, die verhindert, daß die die Saftigkeit ausmachenden Elemente verloren gehen. Anschließend werden die Stücke mit einer Mischung aus Sahne und Eigelb bedeckt. Bei dieser für unsere Region typischen Zubereitung, die allgemein bekannt ist, haben sich die Bäuerinnen und Gastwirte übertroffen. Das “Gelingen” des Poulet à la Crème, des Hühnchens in Sahnesosse, ist dagegen eine andere Angelegenheit. Die einzelnen Phasen der Zubereitung muß man gut in der Hand haben, eine gute Sahne wählen usw...



Gebratenes Geflügel : Eine klassische und geläufige Zubereitung, die jeder kennt. Denken Sie jedoch daran, daß sehr häufiges Begießen mit dem eigenen Bratenfett das Austrocknen des Geflügels verhindert. Man erreicht einen guten Saft, wenn man die Säfte mit ein wenig Wasser auflöst. Man kann den sehr wohlschmeckenden fetten Saft verwenden, um eine Gemüsebeilage zu veredeln.

Von den Liebhabern guten Essens und den berühmtesten Meisterköchen geschätzt, wird das echte Geflügel aus der Bresse auf allen berühmten Tafeln im Frankreich der Feinschmecker aufgetischt.