



Die Bresse im burgundischen Süden ist eine friedvolle Region der grünen Hügel, des Weins, und der weltberühmten „Volaille de Bresse“.

Schlemmerregion Bresse

## Der blaufüßige Verwandte des Broilers

TEXT UND BILD: MICHAEL RITTER

Uorbei an den typischen Scheunen und Häusern der Bresse mit ausladenden Vordächern, die dazu dienen, darunter den Mais zu trocknen, geht es durch eine typische Bocage-Landschaft von Hecken und Weiden nach Sornay. Stolz präsentiert uns Philippe Buatois dort seinen Besitz. Hunderte von Hühnern in den französischen Nationalfarben – blaue Füße, weißes Gefieder und roter Kamm – toben ausgelassen über die saftig grünen Weiden oder stehen in Grüppchen im Schutz der sie trennenden Hecken. Auf der

Weide stehen kleine Ställe, in die sie am Abend zurückkehren. Schon Philipps Eltern hatten Hühner gezüchtet, aber erst er hat daraus einen Beruf gemacht. Gut 2.000 Hühner leben auf seinem Hof. Als Eintagsküken hat er sie in einer der drei Brutanstalten gekauft. Damit er sie als prestigeträchtige „Volaille de Bresse“ verkaufen darf, muss er bei ihrer Aufzucht strenge Regeln befolgen. Höchstens 500 Tiere dürfen in einer Gruppe sein und jedem der Tiere steht mit mindestens 10 Quadratmeter Weidefläche mehr

Platz zur Verfügung, als den meisten Kindern. Platz genug, um hühnergerecht in der Erde zu scharren und so kräftige Muskeln zu entwickeln. Alle paar Wochen nimmt Philippe Buatois den Traktor und fährt die Hühnerställe auf eine andere Weide, damit sich das Land in der „vide sanitaire“ von seinen blaufüßigen Bewohnern erholen kann. Den Hühnern geht's gut dabei. Zusätzlich zum frischen Gras gibt's in Milch aufgeweichten Mais und Weizen, Regenwürmer und Insekten, denn erstklassiges Geflügel verlangt erstklassiges Futter und eine Haltung, wie sie früher auf den Gutshöfen in ganz Europa üblich war. Ihre letzten Lebenswochen verbringen die Bresse-Hühner nicht mehr auf der grünen Wiese, sondern in Mastställen, damit die Edelbroiler Fleisch ansetzen. Nach gut vier Monaten ist dann für die meisten Hühner der Termin gekommen, an dem sie Bekanntschaft mit dem Geflügelhändler schließen, der sie schlachtet und weiterverkauft. Besonders prächtige Hühner dürfen ein bisschen länger das Leben genießen und gehen im Alter von fünf bis acht Monaten als Masthuhn oder kastrierter Kapaun über den Geflügeltresen.

### Der Kampf für die AOC

Nur wenige Kilometer sind es von Sornay nach Louhans, einem der schönsten Umwege Frankreichs zur Hauptstadt der im Südosten des Burgund gelegenen Bresse bourguignonne. Es ist Montagmorgen und seit dem Mittelalter findet dort einer der größten landwirtschaftlichen Märkte Frankreichs statt. Vor der Stadt bieten die Geflügelhändler ihre Waren an. Marie-Paul Meunier vom Interessenverband des Bresse-Geflügel wacht mit Argusaugen über Aufzucht, Haltung und Verkauf des Federviehs, dessen Spuren man bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen kann. Ein Siegel in den Farben der Tricolore mit dem Namen des Züchters und ein nummerierter Ring am Fuß sind Merkmale, an denen der Käufer ein echtes Bresse-Huhn erkennt, weshalb es meist mit Kopf und Füßen verkauft wird. Über ein halbes Jahrhundert alt ist die eigene AOC-Kennzeichnung des „Gauloise Bresse Blanche“, für welche die Erzeuger erfolgreich gerungen haben. Das Bresse-Huhn ist die einzige Geflügelrasse, die sich damit schmücken darf, teilt uns Marie-Paul stolz mit. Züchtern wie Jean-Claude Mieral ist der Siegeszug des Geflügels in der französischen Top-Gastronomie zu danken, bei dem ihn Küchenchefs wie Paul Bocuse und Alain Chapel unterstützten. Rund 210 größere Betriebe sorgen dafür, dass in Frankreich und der Welt jedes Jahr eine Million der „Könige des Geflügels“ auf den Speiseplänen stehen. Kräftig sind sie in der Statur, muskulöser als ihre in enge Ställe gepferchten Artgenossen – und den Unterschied schmeckt man. Der Löwenanteil wandert in die Kochtöpfe begieriger Pariser Gourmets und von Feinschmeckern aus Ostfrankreich, viele davon in die Sternegastronomie. Der Westen des Landes sowie das Ausland müssen sich die restlichen 75.000 Bresse-Hühner teilen. Einige von ihnen finden auch den Weg nach Frankfurt, wo sie – zumindest nach Vorbestellung – in der Kleinmarkthalle die Geflügeltresen nicht nur farblich bereichern. Der Preis ist stolz: Unter 40 bis 50 Euro pro Huhn ist

Fotos: Michael Ritter/Redaktionsbüro Prägnant

kaum etwas zu machen und bei den besonders zu Festtagen beliebten saftig-zarten Masthühnchen und Kapaunen mit ihrem zart-durchwachsenen Fleisch liegen die Preise mit bis zu 300 Euro noch deutlich darüber.

### Das Huhn und der Wein

Die in der Bresse üblichste Art der Zubereitung ist das „Poulet à la Crème“: In Stücke zerteilt wird jedes Stück zart in Butter angebraten, um die Saftigkeit zu erhalten. Anschließend kommen sie in eine Mischung aus Sahne und Eigelb, bei der sich Bäuerinnen und Gastwirte gegenseitig übertreffen. Das ideale Getränk zu einer solchen Delikatesse ist ein weißer Burgunder, etwa ein Chablis, Mâconnais oder auch ein Côte de Beaune.



Kulinarisches Marktreiben

Schon in den Morgenstunden sieht man auf dem Markt oder Cave de Cordeliers etliche Geflügel Freunde beim Genuss versammelt. Am 13. Dezember werden bei den „Glorieuses de Bresse“ die Prachthühner mit Festveranstaltungen und Markttagen gefeiert. Meisterköche reisen aus ganz Frankreich an, um ihr Geflügel auszuwählen. Reizvoll ist auch der Einkauf an einem der Stände unter den 157 Arkaden der Grand Rue mit alten Häusern aus dem 15. Jahrhundert und dem imposanten Hôtel-Dieu aus dem Jahre 1682 mit seinen Krankensälen, das noch bis 1977 als Hospital diente. Mit seiner Architektur und dem alten Mobiliar stellt es ein Ensemble von seltener Homogenität und außergewöhnlicher Qualität dar. Die alte Apotheke ist ein einzigartiges Schmuckstück und erinnert mit ihren Fayencen und den mundgeblasenen Gläsern an die Zeiten, als die meisten Heilmittel dort noch handwerklich gemixt wurden.

#### Kontaktadressen

La Ferme des Fourneaux  
 Chez Fabienne et Christian Thebert  
 Les Chizes  
 71500 Saint Usuge  
 Tel. + 33 (0)3 85 72 18 12  
<http://www.fermedesfourneaux.com>  
<http://www.glorieusesdebresse.com>  
[www.pouletdebresse.fr](http://www.pouletdebresse.fr)

Pavillon Saone Chardonnay  
 71700 Tournus  
 Tel + 33 (0)3 85 40 55 50  
[www.house-boat.net/fr/contact.asp](http://www.house-boat.net/fr/contact.asp)  
[contact@house-boat.net](mailto:contact@house-boat.net)