

Heute schon ein Huhn gekauft?

Ist es ein Flugzeug? Ist es ein Vogel? Hm – ja: Es ist das Superhuhn! Eine ungewöhnliche Aktion in Schloß Broich

Wiebke Tomeschelt

Suppenhuhn. Lassen wir das erst einmal so stehen. Wann haben Sie das letzte Mal bewusst über ein Suppenhuhn nachgedacht? Natürlich, wenn ein unhöflicher Virus uns packt, dann bringt manchmal jemand, der es gut mit uns meint, ein Tellerchen Hühnersuppe ans Krankenlager. Aber vom Huhn selbst sehen wir darin nicht mehr viel, und es ist fraglich, ob das Süppchen in stundenlanger Arbeit aus einem echten, ganzen Hühnchen gekocht wurde, oder viel eher ein schnöder Brühwürfel zum Einsatz kam.

»Das Huhn ist ein bisschen vergessen – wir wollen es neu ins Spotlight bringen«

Doch Schluss mit der Ignoranz! Das Suppenhuhn hat seit jetzt nicht nur eine neue, engagierte Lobby, sondern auch ein neues Image: Jung, frisch und gesund. Eine niederländische Traditions Metzgerei, inzwischen im Besitz des Gründerenkels Bart Remkes, traf sich auf wärmste Empfehlungen hin mit der Essener PR-Expertin Daniela Seidl, um die selbst geschlachteten Hühner endlich einmal ins rechte Licht zu rücken. Dazu luden sie am Donnerstag zur feierlichen Vorstellung des neuen Konzeptes ins altherwürdige Schloß Broich ein.

REZEPT

Chili con Pollo

¾ Huhn und 2 Chilischoten in 1,5l Wasser für 2 Std. garen. Währenddessen 2 Zwiebeln und 3 Paprika würfeln und 2 Knoblauchzehen zerstampfen. In der Pfanne andünsten, dann das Hühnerfleisch vom Knochen lösen, würfeln und dazugeben. Mit der Bouillon und 800g Tomatenwürfeln ablösen und 10 min garen. Je 1 Dose Mais und Bohnen dazugeben, zuletzt würzen.



In der Geflügelschlachterei Remkes im Schloß Broich bereiteten (v.l.) Peter Henzek, Suppi Huhn und Bart Remkes schmackhafte und gesundheitsfördernde Suppenhühner zu.

Foto: Roy Glisson

„Als mein Großvater die Firma gründete, haben alle Konsumenten ausschließlich Huhn gegessen“, so Bart Remkes. „Das Hähnchen kam erst später aus Amerika. Die Leute sollen wieder merken: Ein Huhn ist auch ganz gut“, so Remkes mit charmantem niederländischen Akzent. Helfen soll dabei eine Eigenkreation: das „Superhuhn“. Dabei handelt es sich um eine kecke Comicfigur, die bald auf allen Hühnchen der Firma prangen soll. „Es ist stark, es ist freundlich, es sieht gut aus und es lässt sich gern essen“, lobt Vertriebsmanager Jeroen van der Marel. Ob er da mal das

Superhuhn selber gefragt hat? Für Radiospots hat der neue Hühnerheld musikalische Unterstützung. Kein Geringerer als der Mülheimer Künstler und Musikproduzent Suppi Huhn widmete sich dem „Superhuhn-Song“, getextet von Daniela Seidl und ihrer Kollegin Juliane Hummeltenberg. „Hebt ganz hoch die Flügel – da ist was dran“, wird darin zum Mittanzen und -flattern aufgefordert. Statt Ententanz jetzt peppiger Hühnersong. „Vorgegeben war ja die Figur“, so Suppi Huhn. „Am schwierigsten war das Sounddesign der Stimme.“ Er hat sich des Titels nicht nur wegen

der offensichtlichen Namensvetterschaft gern angenommen: „Ich fand das witzig und hab mich gefreut, die Anfrage zu kriegen. Ich koche tatsächlich auch ganz gerne Huhn – meistens, wenn ich mal wieder zu Kräften kommen will.“

Gesundheitsfördernd

Dass Huhn, speziell in heißer Suppe, der Gesundheit förderlich ist, stellte übrigens Prof. Dr. Dr. Dieter Schrenk fest, indem er die Wirkung von Hühnersuppe im Vergleich zu heißem Wasser an erkälteten Patienten testete. Die Hühnersuppe siegte klar. „Wir werden

noch weitere Studien anstellen“, sagte Daniela Seidl. Aber nicht nur für Suppe und Frikassee eignet sich Hühnerfleisch: Die neue Lobby für das Suppenhuhn will weg vom traditionellen Image. Neue Rezepte sollen Lust auf's Hühnchenkochen machen. „Zwar muss ein Huhn zwei Stunden kochen, aber die Zubereitung dauert nur zehn Minuten. Und man muss nicht zwei Stunden neben dem Pott stehen“, sagt Remkes. „Man kann solange sporteln gehen.“ Kochen kann man dann zum Beispiel Couscoussalat mit Huhn – Viele Rezepte gibt's auf: www.superhuhn.de