

Geflügelzucht mit Leidenschaft

Frankfurts Wochenmärkte verbinden Tradition und Moderne: Seit dem 12. Jahrhundert unter freiem Himmel, bieten sie heute frische regionale und internationale Spezialitäten. Mehr als 190 Händler auf mehr als 20 Märkten versorgen die Frankfurter mit einer Vielfalt an Lebensmitteln. Ausgewählte Händler stellen wir in einer Serie vor. Heute sind wir bei Herbert Bleuel, der auf dem Wochenmarkt Dornbusch verkauft, was er selbst aufzieht. Und das mit Leidenschaft.

VON EDDA RÖSSLER

Frankfurt – Drei Uhr morgens: Während Frankfurt noch schläft, beginnt für Herbert Bleuel der Tag. Eier sortieren, Hähnchenfilets einpacken, die Kühltheke beladen. Dann rollt er mit seinem Verkaufswagen aus der Rhön in die Stadt. Seit über 30 Jahren ist er dienstags auf dem Wochenmarkt Dornbusch vertreten. Dort kennt man ihn, seine Ware und er kennt auch seine Kundschaft.

„Ich bin der Herbert Bleuel vom Geflügelhof. Bei mir gibt es Fleisch mit Gefühl“, sagt er mit einem Lächeln. Ein Satz, der hängen bleibt und passt. Denn was Bleuel verkauft, stammt fast ausschließlich aus der eigenen Zucht aus seinem in Hofbieber gelegenen Hof. „Ich kriege die Tiere als Küken, ziehe sie groß, schlachte und zerlege sie selbst. Dann kommen sie direkt hierher.“

Rund 50000 Masthähnchen im Jahr, dazu etwa 2000 Gänse, 2000 Enten und rund 7000 Legehennen sind die Dimensionen seines Betriebs. „Wir machen alles selbst“, lautet die Devise.

Der Geflügelhof Bleuel wird in dritter Generation als Familienbetrieb geführt. Etwa 70 Hektar Ackerland gehören dazu. Das dort geerntete Getreide wird ausschließlich als Futter für die eigenen Tiere verwendet. „So wissen wir, was drin ist“, sagt Bleuel. Eine Philosophie, die seine Kundschaft zu schätzen weiß.

Seit fast vier Jahrzehnten fährt Bleuel mit seinem Wagen auf Frankfurts Märkte. Neben



Seit über 30 Jahren auf dem Markt Dornbusch vertreten. Herbert Bleuel bringt frische Eier und gute Laune direkt vom Hof mit in die Stadt. EDDA RÖSSLER (2)

dem Dornbusch bietet er seine Ware auch auf dem „Konsti-Erzeugermarkt“ an. „Dort ist das Publikum jünger und die Frequenz höher.“ Am Dornbusch hingegen geht es gemächlicher zu. „Hier ist viel ältere Stammkundschaft unterwegs. Die freuen sich, uns zu sehen, und wir freuen uns auch“, sagt er. Viele Kunden kennt er mit Namen, weiß, was sie brauchen, was sie mögen. „Das ist jede Woche das Gleiche, und genau das macht es liebenswert.“

Neben Frischfleisch vom Huhn, von der Ente oder der Gans verkauft Bleuel auch eine Vielzahl hausgemachter Produkte. Eierlikör, Hühnerfrikassee im Glas, Geflügelcurry, Sup-

pen bis hin zu Nudeln. „Alles, was Sie auf dem Verkaufswagen sehen, kommt von unserem Hof“, sagt er. Nur die Wurstprodukte werden aus dem Fleisch seiner Hühner von einem befreundeten Metzger hergestellt.

Artgerechte Haltung ohne Biosiegel

Was ihn von anderen unterscheidet, ist die persönliche Nähe zur Ware und zum Kunden. Auf artgerechte Haltung und die Verwendung von gentechnisch freien Futtermitteln legt er Wert. Zwar führt der Hof kein Biosiegel, aber die Kunden wissen, wie die Tiere gehalten werden. „Die kommen seit 30

Jahren zu uns, die kennen unseren Hof. Für die ist das Bio genug.“ Ein Bio-Zertifikat sei mit großem Aufwand und anderen Preisstrukturen verbunden. Bleuel will bezahlbar bleiben, auch in Zeiten knapper Haushaltskassen. „Die Leute klagen über die Preise, klar. Aber ich merke keine echte Zurückhaltung. Es ist nur eben auch kein Aufschwung spürbar.“

Was wirklich herausfordernd ist, liegt im Detail: „Fast alle wollen Filet. Aber ein Hähnchen hat nun mal auch Schenkel. Die wird man nicht so gut los.“ Also müsse man kreativ werden. „Wir veredeln. Als Curry, als Suppe, als Frikassee.“ So wird aus der Not ein Glas mit

Hühnerfleisch und Eierlikör

Der Mensch verzehrt Hühnerfleisch seit mehreren Tausend Jahren. Die Domestikation des Huhns lässt sich auf etwa 1500 v. Chr. bis 2000 v. Chr. zurückverfolgen, vermutlich in Südostasien, insbesondere in Regionen des heutigen Thailand, Vietnam oder China. Ursprünglich stammt das Haushuhn vom „Bankiva-huhn“ ab, einer wilden Hühnervariante aus Südostasien.

Frühere Kulturen, etwa in Indien, Südostasien und später im Nahen Osten und in Europa, begannen Hühner nicht nur wegen ihrer Eier, sondern zunehmend auch wegen ihres Fleisches zu halten. Besonders in der römischen Antike war Hühnerfleisch weit verbreitet. Die Römer züchteten sogar unterschiedliche Hühnerrassen für verschiedene Zwecke.

Hühnersuppe gilt nicht nur als Seelentröster, sondern auch als „natürliche“ Medizin. Studien zeigen, dass der heiße Dampf schleimlösend und das enthaltene Eiweiß Cystein entzündungshemmend wirken. Gemüse liefert Vitamine, das Huhn Proteine. Kein Wundermittel, aber bei Erkältungen entpuppt es sich als bewährter Helfer. Wichtig: frisch gekocht, mit Knochen, das sorgt für Geschmack und Inhaltsstoffe. Großmutter Rezept hat also durchaus wissenschaftliche Rückendeckung.

Einst belächelt als Lieblingsschlückchen älterer Damen, erlebt Eierlikör sein cremiges Comeback. Ob auf Eis, im Kaffee oder als Shot im Hipster-Glas. In der Frankfurter Barszene taucht er plötzlich wieder auf, gern verfeinert mit Tonkabohne oder Chili. „Ein kleiner Seelentröster“, sagen viele. Wenn es schmeckt und wärmt, ist Alter doch wirklich nur eine Zahl! edr



Hausgemacht mit Herz: Der Eierlikör vom Geflügelhof Bleuel ist ein beliebter Klassiker – nicht nur zur Weihnachtszeit.

Inhalt und Geschmack.

Die Nachfrage orientiert sich an der Jahreszeit. „Im Sommer ist Grillzeit, da gehen Spieße, Würste, Bruststücke. Im Herbst dreht sich alles um Ente und Gans. Und an Ostern natürlich um die Eier“, erzählt er. Die Vielfalt seines Angebots wächst mit den Anforderungen und mit den Ideen. „Ich habe auch immer wieder was Neues. Aber es muss halt auch schmecken und sich drehen.“

Der Wochenmarkt am Dornbusch liegt ihm trotz der vergleichsweise ruhigen Lage am Herzen. „Es könnte besser frequentiert sein. Die Schüler rennen nur durch, kaufen nichts. Das ältere Publikum ist zwar

treu, aber eben auch zurückhaltend.“ Dennoch bleibt er, wegen der Menschen und wegen der Atmosphäre. Denn der Markt ist für ihn mehr als nur eine Verkaufsfläche. „Das macht einfach Spaß“, sagt er. „Wenn jemand mit einem Lächeln sagt: Gut, dass ihr da seid, das ist doch das Schönste.“

Standzeiten

Dienstags von 8 bis 18 Uhr am Wochenmarkt Dornbusch, Carl-Goerdeler-Straße 5, donnerstags von 10 bis 18 sowie samstags von 8 bis 17 Uhr auf der Konstabler Wache. Weitere Informationen unter www.gefluegelhof-bleuel.de.

ANZEIGE

societäts|verlag

AUSFLUGSSPASS FÜR DIE GANZE FAMILIE!

Lust auf eine Kutschfahrt zum Hauptbahnhof? Oder lieber das sagenumwobene GrünGürtelTier streicheln? Vielleicht doch den geheimnisvollen Pindelbaum aufspüren? Dieses Buch steckt voller Abenteuer für die ganze Familie, von winzigen Entdeckungen bis zu großen Erlebnissen.

Ulrike Corneliussen · 83 1/5 Ausflugstipps für Familien in Frankfurt
ISBN 978-3-95542-497-8 · 16,00 €



JETZT IM
HANDEL ODER
UNTER
[WWW.SOCIETAETS-
VERLAG.DE](http://WWW.SOCIETAETS-
VERLAG.DE)