

## Best Practice Beispiel – Gallo Circle

### Eine innovative Selbsthilfegruppe zur Wiederentdeckung des Suppenhuhns

Früher war die Weiterverwendung von ausgemusterten Legehennen als Lebensmittel – vor allem als Suppenhuhn – gang und gäbe. Jedoch änderte sich dies im Laufe der Zeit drastisch, sodass 2008 nur noch rund 30 Prozent der alten Legehennen in der Pfanne landete und der Rest als Tiermehl oder in der Biogasanlage endete. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken haben sich rund 300 große Eierproduzenten 2008/2009 zu einer Selbsthilfegruppe zusammengeschlossen. ‚GalloCircle‘ ist eine Genossenschaft in der Schweizer Legehennenbranche mit dem Ziel, Leghennen am Ende der Legeperiode wieder in der Lebensmittelkette zu vermarkten oder anderen sinnvollen Verwertungen zuzuführen. Durch die Arbeit von GalloCircle konnte im Zeitraum von 2008 bis 2014 der Anteil der Althennen, welche wieder für den menschlichen Konsum geschlachtet wurden, mehr als verdoppelt werden (von 30 auf 70 %). Für diesen beachtlichen Erfolg waren innovative und zeitgemäße Ansätze entscheidend. Zum einen wird das Suppenhuhn wieder ‚salonfähig‘ gemacht. Beispielsweise hat der Gasthof Kreuz in Egerkingen (2011) seinen Themenmonat ‚Rendez-vous culinaire‘ ausschließlich dem Suppenhuhn gewidmet um die Thematik den Gästen näherzubringen. Zudem hat GalloCircle auch auf Entwicklungen in Großküchen und der Gemeinschaftsgastronomie reagiert. Der Garprozess eines Suppenhuhns ist relativ zeitaufwändig (2-3 Stunden) und wird in hocheffizienten und optimierten Küchen eigentlich nicht mehr auf sich genommen. Um trotzdem auch diesen Markt bedienen zu können, bietet GalloCircle das Hühnerfleisch auch als Halbfabrikat für die Geflügel-Charcuterie oder Convenience-Produkte an. So wurden mittlerweile diverse Charcuterie-Produkte entwickelt, wie Cervelats, Cipollata oder Fleischkäse aus reinem Hühnerfleisch. Um den Absatz muss sich GalloCircle keine Sorgen machen. Schweizer Geflügelfleisch aus artgerechter Haltung ist ein nachgefragtes Produkt. So haben auch die Detailhändler Migros und Coop nicht lange auf sich warten lassen und führen die Produkte in ihrem Sortiment.