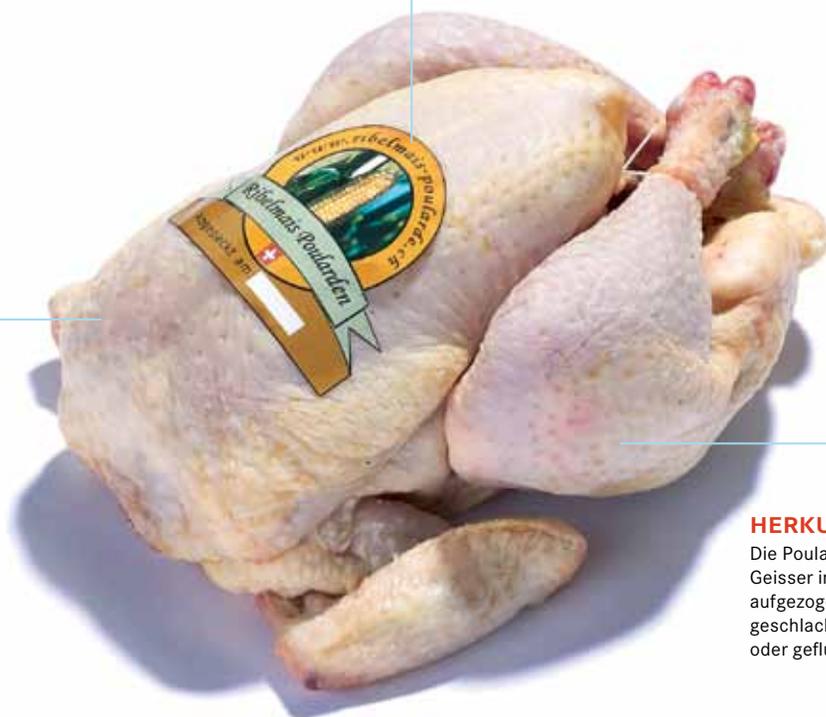


**GESCHMACK / AUSSEHEN**

Gelbliche Haut. Das Fleisch ist fest im Biss und dank höheren intramuskulären Fettanteilen sehr schmackhaft. Beim Kochen tritt wenig Eiweiss aus.

**FÜTTERUNG / PREIS**

Die Poularden werden mit einer Getreidemischung gefüttert, die vor allem aus echtem Rheintaler Ribelmals AOC besteht. Sie kosten CHF 18.00 pro kg.

**HERKUNFT / AUFZUCHT**

Die Poularde wurde von der Familie Geisser in Mörschwil in Freilandhaltung aufgezogen. Die Tiere werden vor Ort geschlachtet. Info: geisser-trupro.ch oder gefluegelgourmet.ch

Wen wundert's, in meinen Kindheitserinnerungen dominiert das Essen. Wie das goldbraun gebratene Sonntagshuhn und die daraus resultierenden Kämpfe mit den Geschwistern um die besten Stücke. Diese Erinnerungen lasse ich gern aufleben, natürlich ohne Streit um die saftigen Schenkel. Stattdessen pflege ich ein anderes Ritual, das genauso viel Aufregung bietet, auch ohne blaue Flecken und Gabeleinsteiche im Handrücken. Nämlich den samstäglichem Einkauf eines Ribelmalsuhns bei den Fiechterinnen am Oerliker Markt. Die Dramaturgie dort stimmt wie in jedem guten Film. Tolle Darstellerinnen, das passende Set, eine appetitliche Story und perfekt passende Statisten. Bevor ich selber ins Geschehen am Marktstand eintauche, schaue ich mir höchst belustigt das emsige Treiben an. Und natürlich lausche ich den Kommentaren und Anpreisungen der drei Fiechter Schwestern.

Wer bestes Geflügel, aussergewöhnliche Stücke vom Pata Negra Schwein, von glücklichen Emmentaler Rindli oder spezielle Würste auf seinem Teller ha-

ben will, kommt an den drei lustigen Weibern aus Volketswil nicht vorbei. Ihr Wissen, ihre Beziehungen zu Bauern und Metzgern, die Tiere noch wie Kinder behandeln, ihr Schalk und Charme, die beim Verkaufen immer wieder aufblitzen, sind legendär. Grosses Kino.

Kein Kunde geht nach Hause ohne Zubereitungstipps, herzhaften Sonntagsgrüssen oder einer Neuentwicklung aus der Vitrine. Letztes Mal war's bei mir eine Bratwurst vom Wollschwein, natürlich echt Fiechter-gewurstet. Diese schnitt ich in kurze Stücke, hurtig angebraten und auf einem fein geschnittenen Wirsingrahmgemüse als Amuse-Bouche serviert. Doch zurück zum Ribelmalsuhnn. Seit einigen Jahren verfüttert die Familie Geisser im sanktgallischen Mör-

schwil ihren Hühnern vor allem Ribelmals, eine wiederentdeckte, lokale Maissorte. Das Ergebnis sind Ostschweizer Bresse-Hühner. Für mich das beste Schweizer Geflügel. Im Angebot sind auch Mistkratzer und gegen Weihnachten sogar Kapaune. Leider ist die Produktion (noch) zu klein, um diese Spezialitäten auch in der \*\*\*delicatessa anbieten zu können. Aber wir bleiben dran.

Und so wird das Ribelmals-Poulet zum Festessen: zwei Tage vorher Huhn waschen und trockentupfen, vier Esslöffel grobes Meersalz in Haut massieren, in Schüssel zugedeckt mit Plastikfolie in den Frigo stellen. Drei Stunden vor dem Braten herausnehmen und Salz und Flüssigkeit vom Huhn tupfen. Eine Handvoll Prezzemolo, Majoran

und Thymian klein hacken, mit weicher Butter verkneten und die Masse unter die Haut des Huhns schieben. Dazu mit dem Löffelstiel vorher unter die Haut fahren und diese etwas vom Fleisch lösen. Im 220 Grad heissen Ofen Brust nach unten 10 Min. bräunen, umdrehen, weitere 10 Min. braten. Ofen auf 180 Grad zurückschalten, je 10 Min. auf jeder Seite fertig braten. Ofen ausschalten, Türe öffnen und Huhn noch zirka 10 Min. darin abstehen lassen.

Die Fiechter Schwestern finden sie freitags auf dem Helvetiaplatz Markt, am Samstag in Oerlikon. Eines verrate ich Ihnen noch. Die Telefonnummern der drei Schwestern: 079 750 17 94 (für Hanna), 044 946 12 56 (für Mirjam) und 044 946 14 63 (für Lisa). Sagen Sie ihnen einen Gruss von mir.

**Richard Kägi** ist Foodscout und Einkäufer der \*\*\*delicatessa im Globus. Er reist seit bald 20 Jahren um die Welt auf der Suche nach Spezialitäten, Rezepten und den interessanten Menschen, die dahinter stehen. Infos: richard.kaegi@globus.ch | globus.ch

# Grosses Kino

Text: Richard Kägi | Foto: Dominique Schütz