

Quelle: Ego Magazin

Datum: 27.11.2018

Seite: 16 - 18



## Das Federvieh mit dem Charakterkopf

Putenfleisch ist fettarm, eiweißreich und voller Vitamine – Auf die Haltung kommt es an

Angélique Koch | [reisholm.com](#), [stockphoto-graf](#)

In den USA ist der Truthahn zu Thanksgiving eine Art Nationalheiligum der kalkalischen Art. Nur wenige wissen, dass Truthühner die wild lebenden Verwandten des domestizierten Putens sind. Vielleicht liegt es an den vielen in der Eifel lebenden US-Amerikanern, dass hierzulande nicht nur die klassischen Hähnchen gemessen werden, sondern auch das deutlich mächtigere Federvieh. Ein erwachsener Truthahn oder Puter bringt nicht selten stolze dreißig Kilo auf die Waage, eine Truthenne oder Pute etwige Kilo weniger. Aber so lange warten Putenhalter natür-

lich nicht, bis die Tiere schlachtfertig sind. „Wir können Puten in Gewichtsklassen von vier bis 25 Kilo liefern“, sagt Christof Lausberg. Auf seinem Hof in Niederstedem leben in der Regel bis zu vierhundert weibliche und männliche Puten, die meisten von ihnen in Freilandhaltung oder zumindest in großzügigen Offenställen. Insgesamt gibt es rund 13 Millionen Puten bei deutschen Haltern.

Puten sehen mit ihrem weißen Gefieder und den roten Halsen und Köpfen nicht nur besonders charaktervoll aus, sie sind es auch. Ihr Halter kennt sie

als aufmerksame und wehrhafte Geschöpfe, die ähnlich wie Gänse laut protestieren, wenn Eindringlinge kommen. „Man kann sie als Wachposten gebrauchen.“ Hähliche sind für sie keine Gefahr, allenfalls Füchse oder Marder trauen sich an Puten heran. Darum ist ihr Areal sicher umzäunt. Aber es muss großzügig angelegt sein, denn die großen Vögel haben eine ausgeprägte Hierarchie- oder Hackordnung, um beim Geflügel zu bleiben - und brauchen ihren Platz, um nicht aggressiv zu werden und sich auch aus dem Weg gehen zu können. Sie sind lauffreudig und bewe-



gunghungriig, Spielmöglichkeiten sind für eine artgerechte Haltung ebenfalls nicht verkehrt.

„Ursprünglich stammen sie aus der Steppe“, erklärt Lausberg die Ansprüche der Puten, „darum brauchen sie – anders als Enten oder Gänse – auch eine trockene Umgebung. Dieser Sommer war für sie zumindest ideal.“ Kälte macht ihnen jedoch nichts aus. „Wir bekommen die Küken im Alter von sechs Wochen, dann haben sie bereits ihr volles Gefieder und kommen anfangs mit Temperaturen um die zehn Grad aus, später kann es noch kühler werden.“ Ein Stall sollte in den mitteleuropäischen Breitengraden, in denen kühle Temperaturen oft mit Feuchtigkeit einhergehen, immer in der Nähe sein. Und mit dem Gras einer Wiese als Nahrungsgrundlage allein kommen Puten nicht aus. „Es sind Allesfresser, die zum Beispiel gem. Würmer oder Maden

nehmen. Um sie zu füttern, setzen wir auch Getreide ein.“

Die klembäuerliche Haltung, die Christof Lausberg praktiziert, ist demnach perfekt für die Puten. „Bei uns kann jeder Kunde sich ein Bild davon machen, wie gut es den Tieren bei uns geht“, sagt er und schaut selbst auch täglich nach dem Wohl seiner gefiedereten Schützlinge. „Wir wollen keine Antibiotika einsetzen, darum müssen wir sehr darauf achten, dass jedes einzelne Tier gesund ist.“ Er kennt jede Pute, ähnlich wie ein Milchbauer seine Kühe. Aber zu emotional darf es trotzdem nicht werden. Schließlich heißt es nach etwa einem halben Jahr Abschied nehmen. Aus der Pute wird dann ein delikater Braten. Bis zu zwölf Kilo passen in einen handelsüblichen Backofen“, empfiehlt Lausberg eine klassische Garmethode. Die jedoch brauche Geduld: „Man sollte pro Kilo Fleisch etwa anderthalb Stunden Gar-

zeit nicht über 140 Grad rechnen. Dann bleibt Putenfleisch, welches fettarmer und darum trockener ist als etwa Hähnchen, schön saftig.“ Es hat viele rote Anteile und bietet mehr Abwechslung als andere Geflügelarten. Eine Pute weist sieben verschiedene Fleischqualitäten auf.

„Ganz lecker ist es, wenn man es wie einen Schweinebraten mit brauner Soße zubereitet.“ Viele Kunden bevorzugen jedoch einzelne Teile wie etwa die Keule, Schnitzel und Brust. Putenflügel sind ein delikater Snack zum Grillen. ■



### Überbackene Parmesan-Putenschnitzel

Nicht nur an den Feiertagen ist Pute die ideale Lösung. Auch zwischendurch kann man mit dem fettarmen Federvieh leckere Gerichte zaubern. Unser ego-Schnell-Rezept kann man nur mit Salat oder auch mit Nudeln, Kartoffeln und Reis genießen. Probiert es aus!

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

- Putenschnitzel 4 Stück
- Parmesan 80 g
- Eier 2 Stück
- Olivenöl 3 EL
- Salz
- Pfeffer
- Mehl (zum Wenden)

**ZUBEREITUNG**

Die Schnitzel abbrausen und trockentupfen (evtl. halbieren), mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Eier und Parmesan verquirlen und die Schnitzel durch die Masse ziehen. In eine geeignete Auflaufform legen 15-20 Minuten backen.

Besonders lecker werden die Schnitzel, wenn man kurz vor Garende halbierte, kurz angebratene Cocktailtomaten mit Knoblauch und Basilikum über die Schnitzel gibt und mit etwas zusätzlichem Parmesan die letzten Minuten mitbackt!

**Rezeptidee "Parmesan Putenschnitzel"**

18 ego N°2/2018 | Rezeptidee

### Geflügelhof Christof Lausberg

Hofladen geöffnet:  
Mo./Mi. 8-13 Uhr, Do. 8-12 + 13-18 Uhr,  
Fr. 15-18 Uhr, Sa. 8-13 Uhr  
Dienstags geschlossen

Sie finden uns in der Bauernmarkthalle Bitburg:  
Fr. 9-17 Uhr, Sa. 9-13 Uhr  
Schulstraße 1, 54634 Niederstedem • Telefon 065 68 7415  
www.gefluegelhof-lausberg.com

**Unser Angebot**

- Gänse + Enten für Weihnachten
- Puten in verschiedenen Gewichtsklassen
- Hähnchen
- Pute und Hähnchen auch in Teilstücken
- heißgeräucherte Hähnchen
- versch. Wurstwaren aus reinem Geflügelfleisch

Bitte um Vorbestellung für die Feiertage bis Mitte Dezember