



KW 23 - 03.06.- 09.06.2024

bio
mitter
...bringt's

S' BIOBLATTL

Das Haushuhn Teil 2

Vom Ei zum Huhn

Von Rasse zu Rasse legen Hühner unterschiedlich viele Eier, die anschließend 21 Tage bebrütet werden. Am Anfang werden die Eier täglich mehrmals gewendet. Etwa die letzten zwei bis drei Tage bleibt das Ei still. Mit dem Eizahn („Zahn“ auf dem Schnabel) öffnet das Küken die Schale des Eis. Die Küken können nach dem Schlüpfen sofort laufen.

Legen braune Hennen braune Eier?

Welche Farben die Eier haben, **hängt von der Rasse** und nicht von der Farbe des Gefieders ab. Das Araucana-Huhn legt zum Beispiel grüne Eier. Zurzeit werden im europäischen Rassegeflügelstandard über 180 bekannte Rassen und Farbschläge unterschieden. Über die ganze Erde werden noch viele andere Sorten gezüchtet, teilweise mit Extremmerkmalen oder einer außergewöhnlichen Anpassung an klimatologischen Umständen wie Kälte oder Dürre.

Nach jüngeren Forschungen verfügen Hühner über ein sehr **ausgeprägtes Sozial- und Kommunikationsverhalten**. So lassen physiologische Messwerte bei Hennen auf deren Empathie gegenüber Küken schließen. Ebenfalls sind nun mehr beachtliche **Intelligenzleistungen nachgewiesen**, wie etwa logisches Lösen von Problem- oder Aufgabenstellungen auch unter veränderlichen Versuchsbedingungen.





Fenchel-Tomaten-Tarte mit Frühlingszwiebeln

Zutaten:

Für den Teig:
200 g Mehl
100 g kalte Butter
1 Ei
1 Prise Salz
2-3 EL kaltes Wasser
Für die Füllung:
1 Fenchelknolle
2-3 Tomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
3 Eier
200 ml Sahne
100 g Gruyère-Käse
Salz, Pfeffer, Thymian,
Rosmarin



Fenchel:

Fenchel stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und wird heute weltweit angebaut, besonders in Italien, Indien und den USA. Er ist **reich an Vitamin C, Kalium und Ballaststoffen** und enthält Anethol, ein starkes Antioxidans mit **entzündungshemmenden Eigenschaften**. In der griechischen Mythologie wird Fenchel mit Dionysos, dem Gott des Weins und der Fruchtbarkeit, in Verbindung gebracht. Zudem ist **Fenchel kalorienarm** und daher eine großartige Ergänzung zu einer gesunden Ernährung, besonders für diejenigen, die Gewicht verlieren möchten.

Zubereitung:

Teig: Mehl, Salz, Butterstücke, Ei und Wasser zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Füllung: Fenchel in Scheiben, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Fenchel 5-7 Minuten anbraten. Tomaten in Scheiben schneiden.

Tarte zusammenstellen: Teig ausrollen, in eine Tarteform legen, Boden einstechen. Fenchel, Tomaten und Frühlingszwiebeln auf dem Teig verteilen.

Eier-Sahne-Mischung: Eier, Sahne, Käse, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer verquirlen. Mischung über das Gemüse gießen.

Backen: Bei 180°C (Umluft) 35-40 Minuten backen, bis goldbraun.

Guten Appetit!