

ARCHIV

Archivsuche > 2008 > Suchergebnis

Donnerstag, 8. Mai 2008 | Obertoggenburg

Drucken | Versenden | Kommentieren | Leserbrief

## Maispoularde: Genuss aus der Region

### Mit der Ribelmalspoularde lanciert Culinarium ein neues Produkt

*Region. Mit dem Ziel, ein kulinarisch eigenständiges und für die Region typisches Produkt anzubieten, experimentiert ein Fachteam des Trägervereins Culinarium an der Produktion von Ribelmalspoularden. Dieser Tage werden die ersten Poularden ausgeliefert und von 28 Gastronomen auf die Speisekarte gesetzt.*

Noch sind die in den letzten Wochen in bei der Familie Geisser, Geflügel Gourmet AG, Mörschwil, aufgezogenen Hühnchen grösstenteils mit konventionellem Mais gefüttert, in einer zweiten Phase soll die Aufzucht dann allerdings hauptsächlich mit Ribelmals erfolgen. «Vorerst wollen wir herausfinden, ob die Maispoularde bei den Konsumenten überhaupt auf Gefallen stösst», sagt Josef Grob vom Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen, der innerhalb des Projekts für die Fütterung verantwortlich ist.



Das Fleisch der Ribelmalspoularden ist äusserst zart und saftig.

### Leicht gelbliches Fleisch

Gelegenheit, Maispoularden dieser ersten Testphase zu kosten, wird ab sofort geboten. In den letzten Tagen wurden die Poularden an 28 Gastrobetriebe der Region ausgeliefert, wo sie von den Köchen für die Gäste gluschtig zubereitet auf den Teller gebracht werden. Dass dieses im Geschmack unverfälschte, äusserst zarte und saftige Maispoulardenfleisch etwas dunkler daherkommt, ist nur zum Teil das Resultat der Fütterung durch Mais. Weit entscheidender ist, dass es nicht von der hierzulande traditionellen Geflügelrasse stammt, sondern von einer langsam wachsenden Rasse, die sich wegen ihres leicht gelblichen Fleisches vor allem in Frankreich und Italien grosser Beliebtheit erfreut. Insofern bietet das Culinarium-Projekt «Ribelmalspoularden» gleich eine doppelte Neuheit; nämlich Mais beziehungsweise Ribelmals im Futter und eine in der Schweiz noch weitgehend unbekannt Hühnchen-Rasse.

### Höchste Ansprüche erfüllt

Die ins Projekt involvierten Fachleute äussern sich durchwegs positiv. Verena Geisser von der Geflügel Gourmet AG spricht von einer problemlosen Aufzucht der Hühnchen. «Die Fütterung mit Mais verlief reibungslos.» Wegen des langsameren Wachstums dieser Geflügelrasse, habe das Fleisch mehr Biss, sagt sie zu den ersten Testergebnissen. Ein Eindruck, der vom Ausbildungsleiter von Gastro St. Gallen, Kurt Hanselmann, bestätigt wird. «Die Mais poularden genügen allerhöchsten Ansprüchen», ist der Koch voll des Lobes. Laut Kurt Hanselmann eignen sich die Poularden, da das Fleisch weder klebrig ist noch beim Kochen Eiweiss ausscheidet, sehr gut für viele Verarbeitungsmethoden. «Für die Zubereitung einer ganz gebratenen Poularde ist die Kochzeit allerdings etwas höher als bei den herkömmlichen Rassen», gibt er zu bedenken. (büt)

[www.culinarium.com](http://www.culinarium.com)

© 1997–2008 St.Galler Tagblatt – eine Publikation der Tagblatt Medien