



ZWEINUTZUNGSHÄHNE AUS ÖKOLOGISCHER ZÜCHTUNG

Unsere Hähne sind viel mehr als nur ein Bio Hähnchen. Er ist eine kulinarische Delikatesse und kein einfaches Brathähnchen vom Grill.

Die Tiere haben ein weißes oder buntes Gefieder, relativ kleine rote Kehllappen und einen leuchtend roten Kamm. Die zum Teil blauen Beine und Füße sind ebenfalls ein auffälliges Merkmal. Unsere Hähne werden als Masttiere und die Hennen als Legehennen gehalten, weshalb es bei diesen Tieren kein Kükentöten gibt.

Die stolzen Hähne haben mit 5 Monaten ein Lebendgewicht von 2,5 bis 3,0 kg und zeichnen sich in Deutschland durch ihr dunkles Muskelfleisch an den Beinen und im besten Fall eine feine Fetteinlagerung aus. Bei der Schlachtung wird ca. 1 kg Gewicht verloren, weshalb die Tiere im Ganzen schlachtfertig ca. 1,5 bis 2 kg wiegen.

Anders als in Frankreich werden die Tiere in Deutschland ab der 6. Lebenswoche dauerhaft bis zur Schlachtung mit Zugang zur Weide gehalten, weshalb das Fleisch fester und dunkler ist, da die Tiere sich viel bewegen. Echte Profis füttern den Hähnen in den letzten Wochen vor der Schlachtung eine Mischung aus Getreide, Mais oder Buchweizen mit Milch, Molke oder Sahne. Das erhöht den Fettanteil im Fleisch und macht es saftig.

Unsere Hähne sind robuste und frohwüchsige Zweinutzungshähne, die wenig Ansprüche an die Haltung stellen.

ZUBEREITUNG

Die Zubereitung erfolgt am besten: mit Kräuterbutter einmassiert, die Brust mit Bauchspeck abgedeckt, langsam garend auf einem Gemüsebett in einem Bräter – mit Sahnesauce und einem knackigen Sommersalat. Serviert ein Gedicht.

Wir wünschen einen guten Appetit!

VORTEILE DER ZWEINUTZUNGSHÄHNE

- Fütterung mit regionalen Futtermitteln und Resten ist möglich
- Ressourcenschonend durch weniger Nährstoffbedarf
- Mehr Tierwohl durch fehlende Hochleistung
- Durch Zweinutzung ohne Kükentöten
- Aus bäuerlicher Zucht, unabhängig von großen Zuchtkonzernen
- Saftig, nussiger Wildgeschmack, festes und schmackhaftes Fleisch für Liebhaber

