MEIN HUHN – KONSEQUENT BÄUERLICH-ÖKOLOGISCHE HÜHNERHALTUNG

Hühner sind die am stärksten „industrialisierten“ Nutztiere: Auf nahezu allen Hühner haltenden Betrieben werden auf extreme Ei- oder Fleischleistung gezüchtete, so genannte „Hybriden“ eingesetzt. Die Masttiere erreichen ihr Schlachtgewicht in nur fünf Wochen. Organe und Knochen können diesem Turbowachstum nicht standhalten, die Tiere leiden ihr kurzes Leben lang unter Knochendeformationen und Organschäden.

Die weiblichen Tiere der Legehybriden erbringen extrem hohe Legeleistungen von über 300 Eiern pro Jahr. Die männlichen Küken sind „Abfall“ und werden gleich nach dem Schlupf getötet. Nur ein geringer Teil der getöteten Eintagsküken findet als Futter, beispielsweise in Tierparks, Verwendung.

Hinter dieser Art der Geflügelzucht stehen Zuchtkonzerne, die das Patent auf die „Genetik“ der Hybridtiere halten. Gewerbliche Geflügelhalter sind im gegenwärtigen System der Land- und Lebensmittelwirtschaft von der hohen Leistung der Tiere und somit von den Konzernen abhängig, um wirtschaftlich zu arbeiten. Die Konzerne sprechen bei der Vermarktung ihrer Tiere nicht mehr von Hühnern oder Tieren sondern von „Genetik“ und „Produkten“.

MEHRWERT DURCH DOPPELNUTZUNG ES GEHT AUCH ANDERS:

Wir finden, dass Hühner keine „Produkte“ sind, sondern Tiere, die um ihrer selbst Willen ein Leben in Würde verdienen. Auf dem Rautenbachhof in Blickershausen haben wir deshalb mit unserer Initiative MEIN HUHN eine Alternative geschaffen. Wir setzen konsequent auf die Ideale der bäuerlich-ökologischen Landwirtschaft:

- Wir halten Rassehühner statt Hybriden, das heißt, wir erbrüten aus den hofeigenen Eiern selbst die eigene Nachzucht, die Zucht erfolgt unabhängig von Konzernen in bäuerlicher Hand
- Wir halten eine Zweinutzungsrasse, denn MEIN HUHN hat einen Bruder: die Aufzucht der Hähne „lohnt“ sich, da sie innerhalb von 17 Wochen ein gutes Schlachtgewicht erreichen – „Kükenmord“ ist überflüssig!
- Die Hennen sind mit mindestens 180 Eiern (Größe M) pro Jahr gute Legerinnen und eignen sich am Ende ihrer Karriere vorzüglich als üppige, wohlschmeckende Suppenhühner.
- Ihre durchaus respektablen Leistungen erbringen die Tiere auch ohne „Turbofutter“. Dies ermöglicht die Verwertung von Resten, die bei der Erzeugung von z.B. Brotgetreide anfallen. Das Huhn fügt sich somit harmonisch in die betrieblichen Stoffkreisläufe und wird nicht zum Nahrungskonkurrenten des Menschen. Auch Sojaimporte aus Übersee sind überflüssig.
- Selbstverständlich wirtschaften wir nach den Prinzipien des Öko-Landbaus

DAS LEBENDIGE ACHTEN DAS LEBEN GENIESSEN!

Wir halten Hühner der Rasse Les Bleues. Diese stammt ursprünglich aus Frankreich und heißt dort nach ihrer Herkunftsregion Bresse Gauloise. Die Tiere werden seit jeher auf Fleisch- und Eiqualität gezüchtet – ein Unterschied, den man schmeckt. Die Eier haben eine vergleichsweise feste Konsistenz und einen sehr feinen, aromatischen Geschmack. Das Fleisch ist fest und aufgrund von kleinen Fetteinschlüssen besonders schmackhaft. Genuss pur!

MEIN HUHN braucht Sie als achtsamen Genießer: Durch den Kauf unserer Erzeugnisse zu angemessenen Preisen ermöglichen Sie die Verwirklichung der oben genannten Ziele und den Tieren ein gutes Leben. Im Gegenzug erhalten Sie hochwertige, äußerst leckere Lebensmittel. Nach dem Prinzip der „offenen Stalltür" können Sie sich jederzeit bei uns auf dem Rautenbachhof von dem Wohlergehen der Tiere überzeugen.

Die bäuerlich-ökologische Hühnerhaltung erfordert es, dass Sie Ihr „Genussverhalten" an den natürlichen Lebenszyklen und jahreszeitlich bedingten Schwankungen der Legetätigkeit natürlich gehaltener Hühner orientieren: Unsere Küken schlüpfen im Frühjahr, die männlichen Tiere erreichen im Spätsommer ihr Schlachtgewicht – frisches Hähnchenfleisch ist nur dann erhältlich.

Die Junghennen beginnen einige Wochen später mit dem Eierlegen – die Eier sind in den ersten Wochen kleiner (Größe S). Unsere Hühner reagieren außerdem naturgemäß auf Kälte und Dunkelheit und legen im Winter weniger Eier – im Frühjahr und Sommer hingegen freuen sie sich mit uns über Sonnenschein und Wärme und legen reichlich.

So ist das Frühstückei im Winter zeitweise selten und dafür aber umso köstlicher wohingegen wir uns im Frühjahr und Sommer des Öfteren über leckere Eier, zubereitet in verschiedensten Variationen, freuen können.

Machen Sie keine halben Sachen und MEIN HUHN zu Ihrem - Kaufen Sie zusammen was zusammen gehört: Für einen jährlich zu entrichtenden Festpreis erhalten Sie im Jahresverlauf mindestens 180 Eier, ein halbes Suppenhuhn und ein halbes Hähnchen.

Wenn Sie sich für MEIN HUHN interessieren, kontaktieren Sie uns:

Rautenbachhof
Jostes & Fierz GbR
Am Gänsemarkt 3
37217 Witzenhausen

Tel.: 0174-4849307
info@rautenbachhof.de

MEIN HUHN

KONSEQUENT BÄUERLICH-ÖKOLOGISCHE HÜHNERHALTUNG