

Hasenberghof

Von Natur aus. Biologisch.



Lebenskreis Huhn

Wertschätzung vom Ei bis zum Bruderhähnchen

Pro Jahr isst jede und jeder Deutsche durchschnittlich in etwa so viele Eier, wie eine Bio-Legehennen legen kann. Doch was passiert, wenn die Hennen ihren Dienst getan haben? Und was ist mit den männlichen Tieren der spezialisierten Legerassen, die nicht genug Fleisch als Masthähnchen bringen? Bisher wurden diese nach dem Schlupf getötet. Das kann nicht die Lösung sein.

Seit 2022 ist das Kükentöten gesetzlich verboten. Eine aktuell stark beworbene Alternative ist die sogenannte In-Ovo-Selektion, die aber für Bioland Landwirte verboten ist. Hier wird das Geschlecht bereits im Ei bestimmt. Steckt ein männlicher Embryo im Ei, wird dieses aussortiert. In der ökologischen Hühnerhaltung sehen wir noch viele Aufgaben vor uns, um zu besten Lösungen zu kommen.

Der Hasenberghof bietet ein ganzheitliches Konzept:

Eier, Suppenhühner und Bruderhahn Fleisch

Alle Bruderhähne der Hasenberghof Legehennen werden über einen Kooperationspartner in Österreich aufgezogen und dort geschlachtet. Hasenberghof nimmt diese zurück und kümmert sich um den Verkauf.

Beim Bruderhahn Fleisch gilt Qualität statt Quantität: Da die Bruderhähne langsamer wachsen, ist auch ihr Fleisch von besonderer Qualität. Es bekommt einen aromatischeren, würzigeren Geschmack als das seiner schnell wachsenden Verwandten. Es ist sehr saftig und zart. Darüber hinaus ist es durch einen höheren Muskelanteil etwas fester und hat eine dunklere Farbe.

