

Wunderhuhn

Hüener wie früener



Wie zu alten Zeiten.

Mit «Hüener wie früener» wollen wir die Kreisläufe in der Geflügelhaltung neu denken und sie so gestalten, wie sie zu Grossmutter-Zeiten gang und gäbe waren. Das Wunderhuhn ist der Bruder der eierlegenden Henne. Da diese im Vergleich zu einem herkömmlichen Poulet nur langsam wachsen, werden sie normalerweise nach dem Schlüpfen getötet. Bei uns wird der Bruderhahn bei Schweizer Bauernfamilien grossgezogen.

Aus Bruderhähnen werden Masthähne

Männliche Legehennen legen keine Eier. Deshalb werden sie in der herkömmlichen Produktion nach dem Schlupf getötet. Bei uns wachsen sie als Masthähne artgerecht auf, mit täglichem Auslauf in den Wintergarten und ausreichend Einstreu.

Schonende Aufzucht

Unsere Bruderhähne werden über 10–12 Wochen schonend aufgezogen. Im Vergleich zur herkömmlichen Pouletmast leben unsere Bruderhähne 5–7 Wochen länger.

CO₂ neutraler Kreislauf

CO₂ Emissionen während der Bruderhahn-Aufzucht werden zu 100% kompensiert.

Aus Bruderhähnen werden feine Geflügelspezialitäten

Das Fleisch der Bruderhähne wird zu verschiedenen Geflügelspezialitäten weiterverarbeitet, wie Brustgeschnetzeltes oder Hamburger.

Zertifizierte Aufzucht

Der gesamte Prozess rund um diese Initiative wird durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle auditiert.

Mit Ihrer Unterstützung tragen sie dazu bei, unsere Initiative voranzutreiben und weitere Bauernhöfe für die Aufzucht von «Wunderhühnern» zu begeistern. Herzlichen Dank!

Bestellungen unter:

Tel. 058 433 85 75
info@butcherandthechef.ch
www.butcherandthechef.ch

Zubereitungsideen



TK Bruderhahn
Geschnetzeltes
205953



TK Bruderhahn
Hamburger Patty
205952