

Hallo zusammen

Wir starten die zweite Hofpost direkt mit unserem Poulet-Fleisch-Angebot für nächste Woche!

Kafi crème oder Hühnergegacker?

Damit unser Hühnerbestand immer genügend jung bleibt und ihr frische Eier beziehen könnt, zieht im Januar eine Schar von 25 bunt gefärbten Hühnern bei uns ein. Bei der Wahl der Hühner sind wir auf eine weitere Zweinutzungsrasse „Coffee & Cream“ gestossen. Nein, das hat nichts mit Käfele zu tun - was ja auch schön wäre...

Bei dieser neuen Demeter Zweinutzungsrasse wird nicht nur auf die Eierleistung gezüchtet, sondern auch auf Fleischgewicht. So lohnt es sich auch tatsächlich, die Hähnchen grosszuziehen. Das ist der Unterschied zum Bruderhahn, dem Bruder einer Hochleistungshenne, der mit viel Eiweissfutter gemästet wird, obwohl er nicht viel Fleisch liefert.

In unserem Fall werden keine Küken getötet. Alle werden aufgezogen, auch die männlichen. Mitte Dezember werden sie geschlachtet und zu Mischpaketen verarbeitet. Wir nehmen dem Aufzuchtbetrieb (Demeter, noch eine Stufe höher als Bio-Knospe) somit 25 Guggeli ab. Sie ergänzen unseren bestehenden Bestand an Appenzeller Spitzhauen und Schweizerhühnern (beide Pro Specie Rara und ebenfalls Zweinutzungsrasse).



Bilder von ÖTZ, ökotierzucht.de

Pouletfleisch vom Demeter Zweinutzungs-Hahn

Guggeli ganz

ca. 1,5 kg für chf 38.– (25.40 chf/kg)
2 Stk verfügbar, gefroren

Guggeli Mischpaket

2 Brüstli, 2 Schenkel-Steak, 4 Flügel
chf 53.50/kg
2 Brüstli, 2 Schenkel, 4 Flügel
chf 42,40/kg
3 Stk verfügbar, gefroren

Bestellung erwünscht

Wir nehmen ab sofort eure Bestellungen via Email entgegen: mail@schuerberg.ch

Abholung eurer Bestellung:

Sa, 16. Dezember, 17 – 19 Uhr

So, 17. Dezember, 10 – 12 Uhr

bei uns auf dem Hof

Es gilt wie immer, die Schnelleren sind die Geschwinderen...

Noch mehr Infos

Guggeli-Fleisch Rezepte und weiterführende Infos zum Thema findet ihr hier:

www.huhnundhahn.ch

Zweinutzungshühner wachsen langsamer und sind anders gebaut als ihre auf Hochleistung gezüchteten Artgenossen, ihr Fleisch muss deshalb ein wenig anders zubereitet werden. «Huhn + Hahn» bietet Rezepte und Infos rund um das Zweinutzungshuhn.

www.demeter.ch/coffee-und-cream-bibeli-neu-in-der-schweiz/

Hier könnt ihr alle wichtigen Fakten zu den Zweinutzungs-Hühnern und ihren Brüdern nachlesen.

Eier im Hofladen

Unsere bereits 1 bis 3 jährigen Hühner legen eher wenige Eier in den Wintermonaten. Ab Ende Januar wird sich unser Angebot aber wieder erhöhen und die jungen Ladies beginnen dann fleissig mit Eier ablegen. Dann findet ihr wieder regelmässig volle Eierschachtel im Hofladen!

So das wärs – mehr könnt ihr in der nächsten Hofpost lesen. Auf jeden Fall wünschen wir euch einen guten Winteranfang und grüssen herzlich,

Anja und Ueli Lässer