

BI0-Hendl aus Lamprechtshausen

Der Kauf von Fleisch ist Vertrauenssache und das gilt natürlich auch für Hühnerfleisch. Was liegt also näher, als direkt im Dorf bei einem Produzenten, dessen Arbeitsweise man gut kennt, einzukaufen.



Von Karl Traintinger

In Lamprechtshausen hat sich die Familie Gangl, [Kollmannbauer in Braunsberg](#), neben der Rinderhaltung auch auf die Haltung von [BI0-Weidegänsen](#) und BI0-Masthühner spezialisiert.

Bei den Hühnern handelt es sich um die "[Schlierbacher Biowildhendl](#)", die in etwa 9-10 Wochen auf ungefähr 1,6 bis 2 kg heranwachsen. Sie werden als Eintageskücken eingestallt und dürfen im Winter mit einem Alter von 4 Wochen, im Sommer bereits ab einem Alter von 14 Tagen auf die Weide. Seit einigen Jahren werden beim Kollmannbauern jährlich etwa 3-4 Partien zu etwa 50 bis 60 Stück gefüttert. Die auf den folgenden Fotos abgebildeten Tiere kamen Ende Juni auf den Hof. Sie werden in den nächsten Tagen am [Geflügelhof Tiefnig](#) in Gildenberg im angrenzenden Oberösterreich geschlachtet und kommen anschließend gekühlt wieder zurück nach Braunsberg zum Verkauf. Als Konsument ist man gut beraten, wenn man rechtzeitig vorbestellt, um ein Lamprechtshausener Biowildhendl kaufen zu können.

Mir gefällt die Überschaubarkeit am Betrieb und mir ist es wichtig, dass es den Tieren, die ich esse, ihr kurzes Leben lang gut gegangen ist. Das ist mir auch den etwas höheren Preis wert.

Normalerweise leben [Masthühner](#) etwa 5-6 Wochen in Mastbetrieben, die tausende Tiere pro Partie füttern. Die Hühner haben während ihres kurzen Lebens nie Tageslicht gesehen. Letztendlich kommen sie dann auf Schlachthöfe, die täglich 100.000 Tiere und mehr verarbeiten.

ngg_shortcode_0_placeholder

Hühner in der Dorfzeitung:

[Chlorhuhn und Genmais >](#)

[Das Hendl, ein weihnachtlicher Festtagsbraten! >](#)

[Was haben Hühner und nackte Perchten mit Heimat zu tun? >](#)