

Bio-Hühnerfleisch

Fragen zu Bio-Hühnerfleisch?
Wir haben Antworten.



www.bio-austria.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20

Regionaler
Lebensmittelrat
für die
Bundeshauptstadt
Wien



Mehr Infos



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Wir verzichten auf schnelllösliche Düngemittel, chemisch-synthetische Pestizide und Gentechnik auch in Futtermitteln – zum Wohle unserer Kinder und für deren Zukunft.



Bio steht für mehr Tierwohl

Wir füttern unsere Hühner nicht nur mit gentechnikfreiem, biologischem Futter. Wir bieten ihnen auch ein artgerechtes Leben: ausreichend Platz im Tageslicht-Stall, Auslauf ins Freie, genügend Einstreu, Nester, Sitzstangen, Sandbadeplätze und vieles mehr sind Standard.

Bruderhähne

In der Bio-Landwirtschaft werden immer öfter die Brüder der Legehennen mit aufgezogen, statt gleich nach dem Schlüpfen getötet – bei BIO AUSTRIA ist das verpflichtend. Dafür werden Rassen eingesetzt, die viele Eier legen und auch Fleisch ansetzen. Bruderhähne sind zwar klein, geschmacklich aber oho.

Vom Kamm bis zur Schwanzfeder

Von den 72 Millionen pro Jahr bei uns geschlachteten Hühnern essen wir hauptsächlich die Brust. Schon Keulen landen sehr viel seltener auf dem Teller. Ethisch und ökonomisch ist es besser, ein ganzes Huhn zu kaufen und alle Teile zu verwenden. Wie das am besten geht, zeigen wir Biobäuerinnen und -bauern Ihnen sehr gerne.

Gemüsehuhn

Zutaten

für 4 Personen

1 Huhn
600 g Erdäpfel
1 Paprika
3 Frühlingszwiebel
1 Zucchini

3 Tomaten

Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian)
Schale einer halben Zitrone
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl

Erdäpfel waschen, bürsten und vierteln, Paprika in breite Streifen schneiden, Zwiebeln vierteln, restliches Gemüse in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz, Zitronenschale, Kräutern und Olivenöl vermischen und dann in einem großen Bräter verteilen. Das Huhn auslösen und die Hühnerhälften salzen, pfeffern, auf das Gemüse legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Rohr bei 200°C ca. eine Stunde braten.

