

Masthendl vom Biohof Rieger aus Abtenau

Unsere Wildmasthendl sind nicht hochgezüchtet und wachsen viel langsamer als ihre herkömmlichen Artgenossen. Sie werden mit zertifiziertem Biofutter gemästet. Die Mast dauert gut 56 Tage. Diesen Unterschied schmeckt man. Das Fleisch hat deutlich mehr Geschmack und ein außergewöhnliches Aroma.

Als Eintagskücken ziehen sie zu uns auf den Hof und verbringen die ersten vier Lebenswochen in unserem warmen Vormaststall mit weicher Einstreu.

Wenn sich ihr Federkleid vervollständigt hat, geht es für weitere vier Wochen in den Hauptmaststall, wo sie tagsüber Zugang zu einem überdachten Außenscharraum oder bei passendem Wetter direkt zum artgerecht gestalteten Auslauf am Feld haben. Wir ermöglichen unseren Hendln viel Platz.

Sie können uneingeschränkt ihren Bedürfnissen nachgehen und nach Herzenslust am Feld picken, scharren oder sandbaden. Das hält die Tiere gesund – so leben glückliche Hühner.

Unsere Biomasthendl werden direkt am Betrieb in einem zertifizierten Schlachtraum von uns geschlachtet. Das bedeutet keinen Stress für die Tiere und einen würdevollen Umgang.

Die Hendl werden bratfertig im Ganzen verkauft.

Das Gewicht beträgt ca. 1,4 kg bis 2,0 kg.

Erhältlich am Wochenmarkt in Altenmarkt ca. alle 6 Wochen auf Vorbestellung bei Rosi Unteregger direkt am Wochenmarkt oder telefonisch bei Rosi unter 0664/7974016



Christina und Josef Russegger
Pichl 154/ A-5441 Abtenau

Tel.: 0664/7936609

E-Mail: info@biohof-rieger.at