

Wir schauen aufs Ganze.  
Die Biobäuerinnen & Biobauern



# Bio-Huhn

Fragen zu Bio-Hühnerfleisch?  
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raumes.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# 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 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 Linien eingesetzt, die viele Eier legen und auch Fleisch ansetzen. Bruderhähne sind zwar klein, geschmacklich aber oho.

## Vom Kamm bis zur Schwanzfeder

Von den 90,7 Millionen pro Jahr bei uns geschlachteten Hühnern essen wir hauptsächlich die Brust<sup>1</sup>. 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.

<sup>1</sup> Quellen: Hühnerschlachtungen und Fleischanfall 2010 bis 2019 [https://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/wirtschaft/land\\_und\\_forstwirtschaft/viehbestand\\_tierische\\_erzeugung/schlachtungen/index.html](https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/viehbestand_tierische_erzeugung/schlachtungen/index.html)

## Bio-Zutaten für 4 Personen

1 Huhn	Kräuter (z.B. Rosmarin)
600 g Erdäpfel	Schale einer halben Zitrone
1 Paprika	1/2 TL Salz
3 Frühlingszwiebeln	Pfeffer aus der Mühle
1 Zucchini	4 EL Olivenöl
3 Tomaten	

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 Hühnerteile salzen, pfeffern, auf das Gemüse legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Rohr bei 200°C ca. eine Stunde braten.

# Gemüsehuhn