Unglaublich billig kommt das nach nichts schmeckende Fleisch auf den Markt. Der Verdrängungswettbewerb wird zunehmen. Überschüsse werden exportiert, Kleinteile z.B. nach Westafrika, tiefgekühlt für € 0,70/ kg. Kein Bauer dort kann für diesen Preis Hühnerfleisch produzieren. Strukturen, die z.B. vom Evangelischen Entwicklungsdienst, EED, aufgebaut worden sind, werden zerstört.
Kühlketten werden durch Stromausfälle nicht eingehalten. Lebensmittelvergiftungen haben enorm zugenommen.

„Wir haben es satt!“
war das Motto der Demonstrationen in 2011 und 2012 in Berlin. Wir hoffen mit vielen Menschen in der Region, und wir arbeiten gemeinsam daran, dass sich nicht genügend Bauern bereit erklären, Mastställe zu bauen.
Das müsste doch möglich sein!

Gut, sauber, fair ist das Motto von Slow Food!
Auf die Hühner und Eier bezogen heißt das:

Gut. Die Hühner und die Eier müssen gut schmecken
Sauber. Die Hühner müssen artgerecht in einer guten Umgebung leben, sprich Freilandhaltung. Sie müssen viel Platz haben. Die Herden dürfen nicht zu groß sein. Das Futter muss aus biologischem Anbau stammen oder aus kontrolliert konventionellem Anbau. Das Futter darf nicht gentechnisch verunreinigt sein. Das Futter muss aus der Region stammen, aus bäuerlichen Betrieben. Die Hühner dürfen nicht gequält werden. Die Schlachtung der Hühner muss mit möglichst geringen Schmerzen ablaufen, verantwortungsbewusst.
Fair. Der Produzent muss von seiner Arbeit angemessen leben können.

Es gibt diese Alternativen.
Sorgen wir doch dafür, dass sie bekannt werden! Weniger Hühnerfleisch, aber dafür gutes soll auf den Tisch kommen!

Wir von Slow Food Braunschweiger Land haben uns umgeschaut nach Betrieben, in denen die Kriterien von Slow Food bei der Mästung und Schlachtung eingehalten werden. Diese Adressen haben wir zusammengestellt und auf den Innenseiten veröffentlicht.
Die Adressen sind sicher nicht vollständig. Teilen Sie uns bitte Betriebe und Läden mit, in denen es gutes Hühnerfleisch gibt, damit wir einen verlässlichen Einkaufsführer erstellen können! Korrekturen, Ergänzungen, Kritik senden Sie bitte an Slow Food Braunschweiger Land, braunschweigerland@slowfood.de

V.i.S.d.P.: Slow Food, Convivium Braunschweiger Land, Hans Helmut Oestmann, Museumstr. 4, 38100 Braunschweig. Stand Juli 2012

Slow Food®
Braunschweiger Land
www.slowfood.de/braunschweigerland

Foto: Freilandhof Reinold

Hühner, Hühner und auch Eier

135 Millionen Hühner sollen pro Jahr im Schlachthof Wietze geschlachtet werden.
Der Markt in Deutschland ist schon mit 107 % gesättigt. Dieser größte Schlachthof in Europa erhöht das Angebot in Deutschland um 25 %.
Hühnerfleisch für € 1,90/kg ! (Lidl, Hähnchen- schenkel, 7.2.2011)
Um den Schlachthof Wietze auszulasten, werden 420 Mastställe à 40.000 Hühner benötigt. Innerhalb einer Lebensdauer von nicht mal 40 Tagen haben die Hühner das Mastgewicht erreicht. Zur Mast wird Sojamehl als Proteinlieferant gebraucht, angepflanzt in Nord- und Südamerika in gigantischen Monokulturen und gentechnisch verändert. Lokale Lebensmittelproduzenten werden dort radikal verdrängt.
Die Hühner wachsen unter katastrophalen Bedingungen auf: nur der Platz einer DIN A4- Seite steht ihnen zu, wer umfällt, wird totgetreten (bei der Züchtung von großen Brustkörpern keine Seltenheit). Sie stehen im eigenem Kot, haben Fußballen-Entzündungen. Der Mist wird auf Felder aufgebracht, die schon mit Stickstoff überdüngt sind. Gestank gibt es gratis.
135 Mill. Hühner müssen nach Wietze gekarrt werden. Staub und vor allem Krankheitskeime werden verbreitet. Es wird erwogen, in einem Umkreis von 30 km die Freilandhaltung von Hühnern und anderen Vögeln zu verbieten.
Im Schlachthof: Hühnerstopfer, Anhänger, Nachschneider, Brühbad - häufig leben die Hühner noch - Schlachten im Sekundentakt - Übertragung von Krankheitskeimen – der brutale Alltag im Schlachthaus. Weiter bitte Seite 4!

Slow Food®
Braunschweiger Land
www.slowfood.de/braunschweigerland

Diese Adressen können wir empfehlen:

29525 Happy Chicken, Fam. Odefey, OT Mehre 1, 29525 Uelzen,
Tel 0170 – 8 34 32 08, Fax 0581 – 9 48 84 25, www.bauerngockel.de
NEULAND, Hühner und Eier ab Hof und im Versand

31234 Homanns Bauernladen, Wehnser Horst 7, 31234 Edemissen-Wehnsen, T
el 05176 – 92 21 50, Fax – 97 66 85, Freilandhaltung,
Konventionell, eigenes Futter, Hähnchen, Gänse, Puten, Eier

38100 Guten Morgen Laden, Hagenbrücke 1-2, 38100 Braunschweig,
Tel 0531 – 1 88 01, Fax – 40 08 50, www.guten-morgen-laden.de
Bio-Kreis, Hühner von Fahrenzhausen* vorrätig, Eier

38102 Bioladen Kastanienallee, Kastanienallee 55, 38102 Braunschweig,
Tel 0531 – 219 72 19, www.bioladen-kastanienallee.de
Bio-Kreis, Hühner von Fahrenzhausen* auf Bestellung

38102 Denn`s Bio, Heinrich-Büssing-Ring 41, 38102 Braunschweig,
Tel 0531 – 123 18 80, www.denns-biomarkt.de
Bio-Kreis, Hühner von Fahrenzhausen* vorrätig, Eier

38108 Bioland-Bauernhof, B. Barnstorf-Brandes, Am Markt 5,
38108 Braunschweig-Dibbesdorf, Tel und Fax 05309 – 19 63
Bioland, eigene Herde, Suppenhühner und Eier

38114 Denn`s Bio, Celler Str. 30, 38114 Braunschweig,
Tel 0531 – 25 07 93 24, www.denns-biomarkt.de
Bio-Kreis, Hühner von Fahrenzhausen* vorrätig, Eier

38126 Hofzeit, Vor dem Kreuze 4, 38126 Braunschweig,
Tel 0531 – 680 29 61, www.hofzeit.de
Bio-Kreis, Hühner von Fahrenzhausen* auf Bestellung, Eier

38162 Hofbackstube Rittierott, Zollstr. 12a, 38162 Hordorf,
Tel 05306 – 22 41, www.hofbackstube-rittierott.homepage.t-online.de/seite5.html
Euro-Bio, eigene Mast, Schlachtung, Eier

38170 Demeter-Hof, Hilmar Nagel, Südstr. 341, 38170 Groß Dahlum
Tel 05332 -26 37, Demeter-Höfe, Hühner vorrätig, Eier

38170 Lindenhof Eilum, Presseweg 6, 38170 Kneitlingen-Eilum.
Tel 05332 – 35 47, www.eilum.de
Bioland, Frischgeflügel auf Bestellung, Suppenhühner, Eier

Slow Food®
Braunschweiger Land
www.slowfood.de/braunschweigerland

38300 Naturkostladen Kornblume, Breite Herzogstr. 18, 38300 Wolfenbüttel,
Tel 05331 – 23 88, Fax – 29 6 91, http://bs.cyty.com/kornblume
Bio-Kreis, Hühner von Fahrenzhausen* auf Bestellung, Eier

38302 Biomarkt Wolfenbüttel, Leopoldstr. 10-11. 38302 Wolfenbüttel,
Tel 05331 – 93 59 424, www.biomarkt-wolfenbuettel.de
Bio-Kreis, Hühner von Fahrenzhausen* vorrätig, Eier

38302 Domäne Salzdahlum, Fam. Weber, Braunschweiger Str. 26, 38302
Wolfenbüttel-Salzdahlum, Tel 05331 – 71 308, Freilandhaltung,
konventionell, eig. Futtermischung, Suppenhühner, Eier

38388 Freilandhof Reinold, Fam. Reinold, Zum Klostergut 2, 39388 Wobeck,
Tel/Fax 05352 – 90 99 506, 0163 – 96 34 689, www.freilandhof.com
NEULAND, eigene Hühner und Eier im Hofverkauf und Versand

38350 Wilde Möhre, Verein für gesundes Leben e.V., Zum Stüh 16, 38350
Helmstedt-Barmke, www.wildemoehre.bplaced.net, Hühner und Eier von Herwig
Mollenhauer, (selbige Adresse,
Tel 05356 – 804, Bio-Betrieb) auf Bestellung

38440 Sonnenschein Biomarkt, Julia Mondry, Goethestr. 42a, 38440 Wolfsburg,
Tel 05361 – 15 8 22, www.sonnenschein-biomarlkt.de
Bioland, Hühner vorrätig; Eier von Bioland, Demeter, Naturland

38442 BioMarkt Schäfersche Scheune, Hoffmannstr. 10, 38442 WOB-Fallersleben,
Tel 05362 – 72 86 55, www.biomarkt.de,
Naturland Frischgeflügel, Bio-Kreis TK-Hühner von Fahrenzhausen*; Eier von
Demeter, Naturland

38464 HansBioMann, Elke Hansmann, Rotdornstr. 30, 38464 Klein Twülpstedt,
Tel 05364 – 24 19, Fax – 94 76 350, www.HansBioMann.de
Bio-Kreis, Frischhühner auf Bestellung, TK-Hühner vorrätig, Eier

38550 Der Hof e.V., Zum Hof 1, 38550 Isenbüttel,
Tel 05374 – 95 570, www.der-hof-isenbuettel.de
Bioland, Hühner aus eigenem Betrieb, Eier

38644 Stecher`s Landgenuss, Hohe Warte 22, 38644 Goslar-Jerstedt,
Tel 05321 – 81 342, www.stechers-landgenuss.de
Konventionell, eigene Mast, Schlachtung; Eier

*Fahrenshausen ist ein Produzent von Geflügel, www.freiland-puten.de, der nach
biologischen Kriterien produziert, z,B. BioKreis, s. www.biokreis.de

Slow Food®
Braunschweiger Land
www.slowfood.de/braunschweigerland