

Grell Naturkost stärkt regionale Partnerschaften

Die drei norddeutschen Bio-Unternehmen Biohof Hasenkrug, Naturkosthersteller Gut Krauscha und Naturkostgroßhändler Grell haben ein gemeinsames Projekt zur Vermarktung von Legehennen und Eiern aus mobiler Haltung gestartet.

Sella Mevert von Gut Krauscha freut sich, nach Bioland-Legehennen aus Mobilhaltung als Fleisch für ihre Produkte hätten sie schon lange gesucht. Nun kommen von Hof Hasenkrug erstmalig Hennen aus einem Mobilstall in die Kochtöpfe. „Wir sind sehr gespannt, denn wir erwarten eine noch bessere Fleischqualität von diesen mobil gehaltenen Hühnern.“ Die Herstellung ihrer beliebten Konserven erfolgt handwerklich und traditionell in großen Kochtöpfen in der Hofküche des Bioland-Betriebes in der Nähe von Görlitz. Über Grell Naturkost kommen die Produkte wieder in die Region zurück.

„Beim ersten Durchlauf der Legehennen im Mobilstall hat durchschnittlich jedes Huhn in den 20 Monaten – plus zwei Monate Legepause für die Mauser – 500 Eier gelegt“, resümiert Dieter Greve vom Hof Hasenkrug in Schleswig-Holstein zufrieden. Für ihn bedeutet die Haltung im Mobilstall mit Mauserpause durchaus täglich Mehrarbeit. Das zweite Lege-

Der zweite Durchlauf beginnt in neuer Verpackung
Der Mobilstall wird neu belegt mit 17 Wochen alten Legehennen. Sie brauchen etwa 3 Wochen bis zum Legebeginn. So geht es Mitte September langsam wieder weiter, mit den kleinen S-Eiern aus dem Hühnermobil und dem Motto: **Ich stehe für längeres Leben und Solidarität mit den Brüdern.** Sie werden erstmalig in dem neuen S-Eier-Pappkörbchen zu 20 Stück angeboten.

Bioland-Hühnerfrikassee und Hühnerfleisch von unseren glücklichen Legehennen aus dem Mobilstall

REGIONAL
Hühnerfleisch von Hof Hasenkrug aus Schleswig-Holstein

Gemeinsame Sache

Partnerschaft: Hof Hasenkrug, Grell Naturkost und Gut Krauscha
Bilanz auf Hof Hasenkrug: Erfolgreicher erster Durchlauf der Legeperiode im Mobilstall
Die Verarbeitung erfolgt auf Gut Krauscha mit regionaler Kennzeichnung

Gut Krauscha
Frikassee & Co.

Grell
Naturkost

jahr der Hennen erspart den Kauf neuer Küken und somit das Aussortieren der Bruderküken. Grell Naturkost konnte die Eier seines Lieferanten bislang schon erfolgreich an ausgewählte Kunden vermarkten, wenn auch mit

zwei Cent weniger als eingeplant. „Doch wir sind optimistisch, dass die Bereitschaft weiter steigt, den Mehrwert anzuerkennen“, so Projektbegleiter Jan Bolten von Grell Naturkost.