



## Ihr Hühnerpaket

Zu Grossmutter's Zeiten lebten die Hennen so lange, bis sie gar keine Eier mehr legten und das Fleisch zäh war. Heutzutage jedoch werden die Legehennen meist schon nach einem Jahr ersetzt, weil die Eierleistung stark abnimmt und sich eine Mauser wirtschaftlich kaum mehr lohnt.

Mit dem Kauf eines Suppenhuhnpaketes unterstützen Sie aktiv, dass das wertvolle Fleisch von ausgedienten Legehennen als Alternative zu tierquälerischem Importgeflügel gegessen wird.

- Würde jede Schweizer Familie, die Eier konsumiert, auch ein Suppenhuhn pro Jahr essen, müsste keine einzige Henne mehr kompostiert werden.
- Würden die 500'000 überzähligen Suppenhühner anstelle von Pouletfleisch gegessen, müssten 500'000 Mastküken weniger aufgezogen, gefüttert und geschlachtet werden.

Deswegen danken wir Ihnen von Herzen dafür, dass Sie sich um das Wohl der Tiere Gedanken machen und der Entwicklung in der Geflügelindustrie entgegenwirken.

Unser Dank geht aber auch an die Produzenten und Verarbeiter, welche Suppenhühner verkaufen, wie den **Gutsbetrieb Eichberg** in Seengen oder **Metzgerei & Delikatessen Karl Abegg** in Langnau am Albis.

**Herzlichen Dank.**  
Ihre KAGfreiland-Geschäftsstelle.



## Gutsbetrieb Eichberg

Seit 1959 produziert der Gutsbetrieb Eichberg Lebensmittel in nachhaltiger Bioqualität. Als Pionierbetrieb hat der Eichberg zum Aufbau des biologischen Landbaus in der Schweiz beigetragen. Heute noch ist der Gutsbetrieb im Besitz der Familien Mahler und ist nach den strengen Richtlinien von BioSuisse-Knospe und KAGfreiland zertifiziert.

Im alten Kuhstall entstand ein gemütlicher Hofladen. Erhältlich ist dort ein breites Angebot mit über 300 Bio-Produkten wie Rindfleisch der eigenen Angus-Herde, Geflügelpezialitäten, Frischgemüse der Eichberg Gärtnerei, div. Dinkelprodukte vom eigenen Hof und vieles mehr.



**Gutsbetrieb Eichberg AG**  
Eichbergstrasse 34  
5707 Seengen  
Tel. 062 777 43 43  
Fax 062 777 43 45  
[www.gutsbetrieb-eichberg.ch](http://www.gutsbetrieb-eichberg.ch)  
[eichberg@gutsbetrieb.ch](mailto:eichberg@gutsbetrieb.ch)

## Metzgerei & Delikatessen Karl Abegg

Seit 1993 verarbeitet und verkauft Karl Abegg Fleisch aus biologischer Landwirtschaft. Seit 1999 ist er Mitglied bei KAGfreiland und verwendet nur Fleisch vom tierfreundlichsten Label der Schweiz. Alle Produkte werden frisch zubereitet, wenn nötig vakuumiert und beschriftet. So sind die Produkte auch bestens geeignet zum tiefkühlen und weiterverarbeiten. Wenn Sie also online frische Produkte aus artgerechter Tierhaltung kaufen, oder vor Ort bei den gluschtigen Delikatessen schmöckern möchten, finden Sie hier alle Kontaktdaten:

**Karl Abegg  
Metzgerei &  
Delikatessen**

**Metzgerei & Delikatessen  
Karl Abegg**  
Neue Dorfstrasse 20 a  
8135 Langnau am Albis  
Tel. 044 713 20 26  
Fax 044 441 70 35  
[www.metzgabegg.ch](http://www.metzgabegg.ch)  
[k.abegg@metzgabegg.ch](mailto:k.abegg@metzgabegg.ch)

# Hühnerhaltung und Produkte auf dem Gutsbetrieb Eichberg

Eierproduktion und Hühnermast werden in der heutigen Landwirtschaft getrennt voneinander betrieben. Eingesetzt werden in beiden Bereichen jeweils spezialisierte Leistungsrassen. Die männlichen Küken der Legerassen werden grösstenteils nach ihrer Geburt getötet, weil sie zur Mast nicht geeignet sind. Nach ihrer Legeperiode werden die meisten Körper der Legehennen in einer Biogas-Anlage verwertet.

Auf dem Gutsbetrieb Eichberg leben selber aufgezogene Legehennen in zwei örtlich getrennten Ställen und legen **KAGfreiland**-Eier. Dank der tierfreundlichen Haltung haben die Legehennen jederzeit Zugang zum Aussenklimabereich und zum Laufhof. Während der Vegetationszeit steht ihnen zusätzlich auch die Weide nach dem Eier legen bis zum Eindunkeln zur Verfügung. Das wirkt sich positiv auf Gesundheit, Wohlbefinden und Legeleistung aus. Für die Gefiederpflege stehen Sandbäder zur Verfügung. Bäume, Sträucher, Hecken und Unterholz auf den Weiden bieten den Tieren zudem Schutz vor natürlichen Feinden. Die Grösse der Stall- und Laufhofflächen liegt über der nach Bio-Richtlinien geforderten Fläche.



Nach ihrer Legeperiode werden alle **KAGfreiland**-Legehennen auf dem Gutsbetrieb Eichberg werden nicht einfach entsorgt, sondern zu Lebensmitteln weiterverarbeitet. Eine spezialisierte Hühnermetzgerei schlachtet die Tiere fachgerecht. Ein Teil davon wird als ganze Suppenhühner verkaufsfertig abgepackt, bei den restlichen werden die verwertbaren Partien entfernt. Diese werden in der Bio-Metzgerei zu schmackhaften Würsten, Fleischkäse, Burgern etc. verarbeitet und sind anschliessend im Bio-Hofladen Eichberg, im Bio-Fachhandel oder über das Suppenhuhn-Paket von **KAGfreiland** erhältlich.

Rund 60 Prozent der männlichen Legeküken (Brüder der Legehennen) werden auf dem Gutsbetrieb Eichberg nicht getötet, sondern zu Junghähnen aufgezogen. Ihr Fleisch wird zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet, welche eine schmackhafte Alternative zu intensiv gemästeten Poulets darstellt. Durch die doppelt so lange Mastdauer und die Bewegung setzen die Tiere weniger Brust- dafür mehr Schenkelfleisch an, welches zudem kräftig und aromatisch schmeckt.

([www.bruderhahn.ch](http://www.bruderhahn.ch))

## Gutsbetrieb Eichberg AG

Eichbergstrasse 34  
5707 Seengen  
Tel. 062 777 43 43  
Fax 062 777 43 45  
[www.gutsbetrieb-eichberg.ch](http://www.gutsbetrieb-eichberg.ch)  
[eichberg@gutsbetrieb.ch](mailto:eichberg@gutsbetrieb.ch)



Bruder und Schwester.



Hofladen auf dem Gutsbetrieb Eichberg.



Familie Mahler auf dem Gutshof Eichberg.

