

Quelle: Zukunftsinitiative EIFEL

Datum: 16.08.2016

Seite: <http://zukunftsinitiative-eifel.de/2016/08/16/langer-schnabel-stolzer-hahn/>

## Langer Schnabel, stolzer Hahn



### Unser EIFEL Produzent Püllen setzt sich ein für verantwortungsbewusste Tierhaltung

Zum Ende des Jahres 2016 werden auf dem Hermannshof der Familie Püllen ausschließlich Hennen mit ungekürzten, naturbelassenen Schnäbeln gehalten. Zudem steht ihnen in den Ställen mit überdachtem Auslauf 50% mehr Stallgrundfläche zur Verfügung bei einer Reduzierung der Besatzdichte um 10 %.

Den Hennen werden zur Beschäftigung Pickschalen, Getreide und Kalk, sowie Staubbäder mit Steinmehl angeboten. So können sie Körner und Steinchen picken und im Staub baden und scharren, wie in der Natur.

Ausgeglichene und zufriedene Hennen, die trotz ungekürzter Schnäbel kein Bedürfnis haben sich gegenseitig zu picken – das ist der Lohn für die Bemühungen von [EIFEL Produzent Püllen](#) um eine verantwortungsbewusste Tierhaltung.

Auf dem Hermannshof züchtet man neben den Fleischrassen, von denen die weiblichen und männlichen Tiere als Brathähnchen im Hofladen angeboten werden, auch Legehennen.

Die männlichen Küken der Legehennen werden in der Regel als Futter für Reptilien und Greifvögel in Tierparks und Zoohandlungen genutzt und nicht aufgezogen oder gemästet.

Auch hier beschreitet EIFEL Produzent Püllen neue Wege und startet den Versuch, die Hähne aufzuziehen und als küchenfertige Brathähnchen im Hofladen zu verkaufen.

Als Geschwister der Legehennen können sie mit der Fleischfülle ihrer Artgenossen von den Fleischrassen nicht mithalten und werden bei der drei- bis vierfachen Futtermenge voraussichtlich maximal 1,5 kg schwer werden. Aber durch die verlängerte Mastzeit von 12-16 statt 7-8 Wochen, ist ihr Fleisch von besonders hoher Qualität.

Ausgeglichene, zufriedene Hennen und stolze Hähne – eine Herausforderung, der sich EIFEL Produzent Püllen auf dem Hermannshof gerne stellt.

Wer sich selber vor Ort informieren möchte, ist herzlich zum Hoffest am Samstag, den 03.09.2016 von 11.00-17.00h auf den Hermannshof der Familie Püllen eingeladen.

<http://www.regionalmarke-eifel.de/Lange-Schnabel-stolzer-Hahn.htm>



Bei Wilhelm Püllen sind Hühner in den besten Händen