



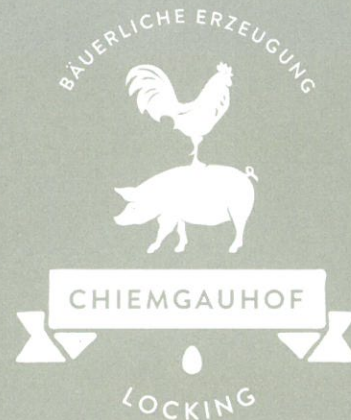
Lockinger Gockel

Zweinutzungshuhn

Les Bleues

„Ich habe einen bäuerlichen Familienbetrieb und baue das Futter für unsere Tiere selbst an.“

Unsere Gockel gehören zu der alten Landrasse Les Bleues und bekommen zum Wachsen die Zeit, die sie wirklich brauchen.“



DE-Öko -003
Deutsche Landwirtschaft
DE-BY-003-09621-ABD



Florian Reiter

Locking - 83123 Amerang

Tel : 08075-914940

www.chiemgauhof-locking.de

www.zweinutzungshuhn.de

Das „Les Bleues“ Huhn kommt ursprünglich aus Frankreich und stammt vom Bressehuhn ab.

Es ist ein Rassehuhn: seit Jahrhunderten wird es von Bauern gezüchtet, um seine wertvollen Eigenschaften zu erhalten. Es ist daher kein Hochleistungshuhn, das man beliebig ausbeuten kann. Die Eieranzahl und die Wachstumszeit sind von der Natur und der bäuerlichen Züchtung festgelegt.

Zweinutzungshuhn bedeutet eine Haltung, bei der ein Rassehuhn voll seine Eigenschaften ausleben kann. Männliche sowie weibliche Hühner verwirklichen sich in der geschlechtsspezifischen Natur.



Unsere Gockel leben in kleinen Gruppen in einem eingestreuten Stall und einer grossen Weide, wo Gras wächst und sie Würmer picken können. Sie haben doppelt soviel Platz, wie vorgeschrieben ist. Zusätzlich fressen die Gockel unser selbstangebautes Getreide, wie den eiweisshaltigen Nackthafer sowie Ackerbohnschrot und Weizen.

Rund 20 Wochen leben die Gockel, bevor sie geschlachtet werden. Der Auslauf und das damit verbundene langsame Wachstum der Tiere sorgen für ausgezeichnete Fleischqualität.

Unsere Tiere sind prächtige Bauerngockel und bringen 1,8 bis 2,2 kg auf die Waage. Sie haben zart marmoriertes Brustfleisch und saftig-durchwachsene Schenkel.

Damit das Aroma und die echte Fleischfaser sich optimal entfalten können, braucht es längere Garzeiten.

Hühnersuppe

Suppenhuhn in einem Topf mit Wasser bedecken. Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Suppengemüse, Zwiebel mit Schale, Liebstöckel und Petersilienstängel dazu geben und aufkochen lassen. Den Schaum abschöpfen und 2 1/2 - 3 Stunden kurz unter dem Siedepunkt köcheln lassen. Unser Tipp: Die Suppe mit dem Huhn über Nacht ziehen lassen.

Grillgockel

Gockel salzen und pfeffern und in einem Bräter mit Deckel für 1 1/2 - 2 Stunden bei 160° Grad Umluft schmoren. Danach den Gockel aus dem Bräter nehmen, auf ein Rost legen und weitere 20-30 Minuten bei 180° Grad Umluft/Grill grillen. Während der Zeit immer wieder mit Butter bestreichen und ab und zu wenden, damit alle Seiten knusprig und braun werden.