



## **Ein „Kröter Huhn?“ Was ist das eigentlich?**

### **Ein Hähnchen vom Demeterhof „Kröte“ im Wendland!**

**Dort mästen Britta und Manfred Flegel in Kooperation mit Wackelpeter exklusiv für uns Biohähnchen.**

„Die ersten Wackelpeter-Küken lebten sogar mitten unter unserer Familie im Wohnzimmer“, erzählt Bäuerin Britta Flegel mit einem Lächeln. „Es gab damals plötzlich einen bösen Kälteeinbruch – auf einmal hatten wir nachts minus 17 Grad. Bei der Eiseskälte wären die Lütten ja im Stall erfroren und so hatten wir auf einmal tausend Gäste in Haus“. Für Jonathan (8) und Ayele(5), die beiden Küken der Familie, war das natürlich der Wahnsinn – eine große Sache. Wer hat schon tausend Spielkameraden im Wohnzimmer? Trotzdem waren alle Flegels heilfroh, als die Hühner endlich wieder in ihrem Stall waren. „Jetzt liefern Britta und ich regelmäßig vier mal im Jahr 1200 Demeter-Hühner an Wackelpeter“, sagt der stolze Bauer. „Und das ganze Hühnerfutter wächst auf unserem eigenen Land“

Die schiere Menge verlangt der Küche jedes Mal eine logistische Meisterleistung ab. Schon am Vortag muss alles so organisiert sein, dass die Paletten mit den gefrorenen Hähnchen direkt vom Laster mit dem Hubwagen in das Gefrierhaus gerollt werden können. Keulen und Flügel stellen die Köche zu einem Essen zusammen, aus den Oberschenkeln bereiten sie Frikassee oder Hühnertopf zu und aus der Brust leckere Nudelsaucen. Aus den Karkassen (Fachbegriff für das Knochengestüst) wird Brühe für Suppen und Saucen gekocht und so ist das ganze Huhn verarbeitet. Die Hähnchen sind mit gutem Futter an der frischen Luft aufgewachsen, die Flegels haben ein gutes Produkt erzeugt und alle Hähnchen verkauft und Ihr habt eine sauber und fair produzierte Hähnchenkeule in der Hand. Darauf sind wir stolz.



Übrigens werden auch alle Eier, die wir bei Wackelpeter in der Küche verarbeiten, auf dem „Kröte“-Hof gelegt. Aber das ist eine andere Geschichte, die wir beim nächsten Mal erzählen ...

