

## **Das Vonatur Geflügel-Angebot:**

- Regionale und kleinstrukturierte Betriebe in einer Region, wo Geflügelzucht Tradition hat
- Höhere - über den gesetzlichen Vorgaben liegende -Tierschutzstandards
- Strukturierter Grünauslauf und großzügige Weideflächen
- Ganztägige, uneingeschränkte Weidehaltung (sobald das Federkleid vorhanden ist)
- Kleine, überschaubare Tiergruppen
- Küken kommen direkt nach dem Schlupf auf die Höfe und werden auf Stroh oder Hobelspänen aufgezogen
- Stroh und Hobelspäne als Liegefläche, Spielzeug sowie Beschäftigungsmaterial
- Mehr Platz im Stall (max. 21 kg/m<sup>2</sup>)
- GVO-freies Futter – zumeist vom eigenen Hof
- Picksteine, Strohbällen, Sitzstangen
- Auch männliche Tiere werden aufgezogen
- Kurze Transportwege von der Weide zum Schlachthof → alle Tiere werden am Waldlandhof geschlachtet und verarbeitet

## **Gänse**

- Gänseküken schlüpfen nach 4-wöchiger Brutzeit zwischen Ostern und Sommersonnwende
- Die weißen Mastgänse kommen als 1-Tages-Küken aus Brütereien in AUT/CZ/HU und Polen auf die Waldviertler Höfe
- Die Tiere werden rund 20 Wochen gemästet und zwischen Martini und Weihnachten geschlachtet
- Ausschließlich SAISONAL verfügbar
- Produkte:
  - Vonatur Weidegans ca. 3,8 kg
  - Vonatur Gänsemastleber

Die Weidegänse wachsen langsam und in natürlicher Haltung heran, sodass ihr Fleisch auffallend schmackhaft und kernig ist. Vor allem bei den Gänsen wird darauf geachtet, dass ihr Fettanteil ausgewogen ist – ein deutlicher Unterschied zu Mastgänsen.

## **Enten**

- Aufgezogen werden Peking- und Barbarie-Enten
- Entenküken schlüpfen ganzjährig nach 4 bis 5-wöchiger Brutzeit
- Sie kommen als 1-Tages-Küken aus Brütereien in AUT, HU und PL auf die Waldviertler Höfe
- Die Tiere werden 7-8 Wochen gemästet
- Produkte (ganzjährig verfügbar):
  - Vonatur Weideente ca. 2,5 kg
  
  - Vonatur Barbarie Entenkeule männl. ca. 600 g
  - Vonatur Barbarie Entenkeule weibl. ca. 450 g
  - Vonatur Barbarie Entenbrust männl. ca. 350 g
  - Vonatur Barbarie Entenbrust weibl. ca. 350 g

- Vonatur Barbarie Entenbrust weibl. Mehrstück-Packung zu 2 kg

Barbarieenten – auch Moschusenten genannt – wachsen mit viel Auslauf im Außengehege und im Weidestall auf. Ihr Fleisch wird von Feinschmeckern besonders wegen seiner Zartheit und Feinfasrigkeit geschätzt. Je nach Vorliebe des Koches sind bei Transgourmet sowohl Stücke der Erpel, die größer und kräftiger als die der weiblichen Tiere sind, als auch die von Enten, deren Brust feiner marmoriert ist, zu haben.

### **Hühner**

- Gezüchtet wird die als „Schlierbacher Wildmasthendl“ benannte Rasse – sie wächst langsamer heran und hat dadurch festeres Fleisch mit mehr Eigengeschmack
- Hühnerküken schlüpfen ganzjährig nach 3-wöchiger Brutzeit
- Sie kommen als 1-Tages-Küken aus einer Brüterei in Schlierbach/AUT auf die Waldviertler Höfe
- Die Tiere werden 7-8 Wochen gemästet
- Produkte (ganzjährig verfügbar):
  - Vonatur Freilandwildhendl grillfertig 1,2 kg
  - Vonatur Freilandwildhendlkeule ca. 1,25 kg
  - Vonatur Freilandwildhendlfilet ca. 1 kg
  - Vonatur Freilandwildhendl Supreme
  - Vonatur Freilandwildhendlfilet mit Haut
  - Vonatur Freilandwildhendlfilet mit Haut 30er Pkg.
  - Vonatur Freilandwildhendlkeule TK ca. 2,5 kg
  - Vonatur Freilandwildhendlfilet TK ca. 1,5 kg

Beim Freiland-Wildhendl handelt es sich um eine spezielle Kreuzung, deren aromatisches und festes Fleisch besonders gut zum Schmoren, Braten und Grillen geeignet ist.

### **Mini-Puten**

- Die Mini-Puten aus Österreichischen Brütereien werden 11-12 Wochen lang gemästet
- Produkte (ganzjährig verfügbar):
  - Vonatur Freilandpute aus Österreich ca. 5-7 kg
  - Vonatur Freilandpute aus Österreich ca. 3-5 kg