

ANZEIGE

Wo Huhn und Hahn entspannt leben dürfen

Tierwohl steht bei der Legegemeinschaft „Die Biohennen“ im Fokus. Statt Hochleistungsproduktion forciert sie robuste, gesunde Hühner beiderlei Geschlechts.

Wintergarten, Sandbad, Grünauslauf, genügend Platz in den Tageslichtställen, 100 Prozent Biofutter aus regionalem Anbau und kleine Einheiten – den Tieren der Legegemeinschaft „Die Biohennen“ geht es richtig gut. Die Initiative setzt sich für artgerechte, ökologische und langsame Aufzucht von Hahn und Henne und die Erhaltung von altbewährten Nutztierassen ohne Kükentöten ein. Dafür fördert sie die sinnvolle Kompletterverwertung der Nutztiere und will die Rückbesinnung auf „Zweinutzungshühner“, wie sie früher auf den Höfen gelebt haben, forcieren. Das bedeutet: Die Hühner dürfen wieder ohne Stress Eier legen – und zwar weniger als die heutigen Legehüh-



Zweinutzungshuhn für noch mehr Tierwohl

briden –, die Hähne werden gemästet. Das Geflügel wächst gemeinsam unter besten Tierwohl-Bedingungen auf, gleichzeitig können mit dieser Philosophie bäuerliche Traditionen erhalten und der Biogedanke umgesetzt werden. Von dem Konzept profitieren nicht nur Küken, Hühner, Hähne und die bäuerlichen Familienbetriebe, sondern auch die Konsumenten: Denn die Bio-Eier sind frisch vom Bauernhof und Fleisch-Produkte wie Bio-Gockel-Bolognese oder Bio-Gockel-Frikassee schmecken wie zu Omas Zeiten. ■

www.diebiohennen.de

Bad Feilnbach ist „Genussort“



Fast alles dreht sich um den Apfel. Was schon immer bekannt ist, ist seit 2018 nun amtlich: Bad Feilnbach ist ein „Genussort“. Das oberbayerische Kur- und Naturheildorf zu Füßen des Wendelsteins darf diesen Titel seither ganz offiziell tragen. Bad Feilnbach überzeugt mit einem regionalen, kreativen und qualitätsbewussten kulinarischen Angebot. Überzeugen Sie sich selbst! ■

www.bad-feilnbach.de

ANZEIGE

Prien am Chiemsee



Für Freunde der regionalen Küche gleicht der kulinarische Herbst in Prien am Chiemsee einem Ausflug ins Schlaraffenland – hier wird aufgetafelt, was die heimischen Felder, Wälder und das bayerische Meer hervorgebracht haben. Unterwegs durch raschelndes Laub entdecken Besucher auf dem Obst- und Kulturweg oder von Hof zu Hof der Direktvermarkter die regionalen Köstlichkeiten zu Fuß oder per Rad. Gemütliche Cafés, Fischhütten, traditionell bayerische sowie internationale Restaurants laden Feinschmecker zum Verweilen ein und locken bei schönem Herbstwetter in die Biergärten und Terrassen. ■

www.tourismus.prien.de/genussherbst

Coburg – Kultur & Kulinarik



Der Coburger Marktplatz ist nicht nur die gute Stube der Stadt, hier ist die Stadtgeschichte bis heute erlebbar. Als Muss bei einem Besuch gilt der Kauf einer Coburger Bratwurst – ein brutzelndes Stück Genusskultur. Wer die typischen lokalen Spezialitäten kennenlernen möchte, sollte auch den „Coburger Rutscher“ probieren. Zum Nachschmecken verführt ein süßes traditionsreiches „Coburger Schmätzchen“. ■

www.coburgmarketing.de

Aus Liebe zur Frucht



Der Firmengründer Andreas Stumpf gilt als Erfinder des haltbaren Apfelsaftes und hat 1930 in Wolfratshausen den Grundstein für die Wolfra Kelterei gelegt. Bis heute steht Wolfra für Regionalität und bezieht Äpfel von vielen Obstbauern und Gartenbesitzern aus der Gegend. Ein Großteil davon stammt von ökologisch wertvollen Streuobstwiesen. Das schmeckt man: Früchte von alten Bäumen verschiedener Sorten enthalten Hunderte von Aromen – zusammen ergeben sie den feinen Wolfra-Geschmack. ■

www.wolfra.de
www.streuobstwiesenwunder.de