

Ein Besuch bei Familie Lang „Schicklgrub“ in Pettenbach

BIO
BAUERNLADEN
KREMSTAL

„Hendl haben nicht nur Brüst!“

Die Hendl im BioBauernladen Kremstal kommen zum großen Teil vom Biohof Lang in Pettenbach. Es war eine Freude, Gerti und Hannes Lang dort zu begegnen! Sie haben den Hof schon 1993 auf Bio umgestellt und leben da mit ihren 3 Kindern: Tochter Magdalena – sie hat schon ein Praktikum auf einem Schweizer Gemüse-Demeterhof absolviert –, Tochter Viktoria und Sohn Jakob (10), der es gar nicht mehr erwarten kann, auch Bauer sein zu können!

Außerdem gibt es da noch Hofhund Lilly, Hahn Kunibert mit seiner eierlegenden Hühnerschar, Schweine, die in Familiengruppen leben, Bienen, ein großes Feld mit Karotten, Roten Rüben, Zwiebel, Salat, Erdäpfeln und einen Folientunnel mit Tomaten in allen Formen und Farben, Gurken etc. Vieles davon landet erntefrisch in unserem Gemüseregal.

Schwerpunkt des Betriebs: die Wildhendl!

Die Küken kommen einen Tag nach dem Schlüpfen auf den Hof. Im Hendlkindergarten finden sie Fußbodenheizung, staubfreie Sägespäne-Einstreu und ausgewähltes Futter. Nach 3 - 4 Wochen übersiedeln sie in den großen Hendlstall und erobern sich von dort aus die Umgebung. Bei unserem Besuch konnten wir sie bei den ersten Ausflügen beobachten.

Sorgfalt bestimmt die Arbeitsweise der Langs: Das Futter etwa wird am Hof selbst gemischt. Gut die Hälfte der Zutaten kommt vom eigenen Hof, der Rest von anderen Biohöfen. Mit Effektiven Mikroorganismen und mit viel Gespür und Erfahrung für die Gesundheit der Tiere, für das Klima im Stall und das Umfeld, bieten die Langs den Hendln eine gute Basis zum gesunden Heranwachsen.

„Ein Hendl hat nicht nur Brüst!“ – dieser Satz ist Hannes Lang besonders wichtig. Zum respektvollen Umgang mit Tieren gehört auch, alle Teile zu würdigen. Wie gut Keulen, Flügel, Leber oder Karkassen vom Hendl schmecken, lässt sich z. B. mit einem unserer Lieblingsrezepte probieren:



Orangen-Hühnerleber zu Pasta

350 g Hühnerleber, 500 g z.B. Penne, 50 g Butter, 1 Zwiebel gewürfelt, 2 Knoblauchzehen zerdrückt, 2 EL geriebene Schale einer Bio-Orange, 2 Lorbeerblätter, 120 ml Rotwein, 2 EL Tomatenmark, 2 EL Obers

Während man die Pasta kocht: Leber in kleine Teile schneiden, Zwiebel in Butter dünsten, den Knoblauch, die Leber, die Orangenschale und die Lorbeerblätter zugeben, 3 Minuten rühren. Die Leber aus der Pfanne heben, Rotwein, Tomatenmark und Sahne unterrühren, köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt. Dann die Leber wieder in die Pfanne geben, aufwärmen, mit Pfeffer und Salz (immer erst zum Schluss, sonst wird die Leber hart!) abschmecken. Die Sauce über die Pasta geben und genießen!