

Familie Zauner, Nußbach

Alles Gute von der Pute: Geflügelprodukte vom Lindnergut

„Respekt, was diese junge Familie da auf die Beine stellt – in welcher Konsequenz und Qualität!“ dachten wir nach unserem Besuch bei Gerlinde und Thomas Zauner vom Lindnergut. Seit der Umstellung ihres Hofes in Nußbach auf biologische Landwirtschaft beziehen wir von ihnen Putenfleisch in allen Variationen. Während schon ihre drei Kinder auf der Welt waren, haben sie nach und nach das 2003 übernommene Lindnergut „Baustelle um Baustelle“ weiter entwickelt.



In frischer Luft und mit guten Bewegungsmöglichkeiten wachsen die Puten in drei Altersgruppen auf. 1000 biologisch gezogene Tiere werden mit Weizen, Ackerbohnen und Sonnenblumen vom eigenen Hof ernährt. Nur Futtermais kommt von einem anderen Biobetrieb in Kremsmünster. In Summe ein ganzer Hektar Auslauf sorgt für robuste und gesunde Tiere.

„Und gesunde Tiere schmeckt man!“

...sagt Gerlinde Zauner, die mit Ihrem Mann dafür viel Arbeit auf sich nimmt. Denn von der Aufzucht der Tiere bis zum fertig abgepackten Putenschnitzel wird alles am Hof gemacht. So vermeiden die Zauners jeglichen Transportstress für die Tiere. Auch gute Einstreu gehört zur „Lebensqualität“ der Puten vom Lindnergut. Die Tiere verbringen dort mindestens 20 Wochen.

Dann wandern sie als sorgfältig und stets frisch verarbeitete Putenbrust, als Filet, Schnitzel und Hascheeknödel zu uns in den BioBauernladen. Als Spezialität in der Wurstabteilung finden unsere Kunden außerdem das geräucherte Putenfilet, Putenknacker und –Frankfurter sowie Extra- und Pikantwurst von der Pute.



Rezept: Gefüllte Mini-Pute

(für ca. 8 Personen)

Zutaten: 1 Mini-Pute (ca. 3 – 4 kg)

Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin

Füllung: 250 g Weißbrotwürfel, 2 Eier, 2 Äpfel, 1 Zwiebel, Walnüsse, Milch

Pute außen und innen gut würzen, Weißbrotwürfel in Milch einweichen, Zwiebel leicht braun rösten, Walnüsse dazugeben und mitrösten. Überkühlen lassen, die Apfelwürfel dazu und zum Weißbrot dazugeben. Pute füllen, zunähen und im Rohr ca. 3 – 4 Std. bei 170°C (Ober- und Unterhitze) braten. Mit Suppe und etwas Rotwein immer wieder übergießen. Bratensaft mit etwas Obers binden und mit gegrillten Apfelscheiben servieren.