

Pressemitteilung

Herne, 22. Oktober 2020

Feinschmecker fliegen auf Herner Federvieh

wewole STIFTUNG bietet Enten, Gänse und
Hühner aus Freilandhaltung an

Zum Martinsfest oder spätestens an Heiligabend gehören Gänse oder Enten zu den beliebtesten Gerichten. Umweltbewusste Feinschmecker servieren am liebsten Federvieh aus Freilandhaltung, gefüttert mit gesundem Korn. Genau deshalb gelten sie seit über 20 Jahren als echter Leckerbissen: 300 Gänse, 100 Enten und 100 Hühner, die von den Mitarbeitern der wewole STIFTUNG in artgerechter Haltung über ein halbes Jahr ohne Antibiotika oder Gentechnik aufgezogen werden.

Anfang Mai halten die Gänse als sechs Wochen alte Küken in der Gärtnerei an der Nordstraße 189 in Baukau Einzug, aus dem Ei schlüpfen sie – streng kontrolliert – in einem Aufzuchtbetrieb nahe Münster. Auch die Enten und Hühner stammen aus diesem Betrieb. Zwei Wochen lang tummelt sich der Gänsenachwuchs im Stall, bevor er zum ersten Mal nach draußen watschelt. Ihre Tage verbringen die Tiere mit viel Auslauf auf der dreieinhalb Hektar großen Weide auf der „Holper Heide“ und fressen das frische Gras. Aber nicht nur Gänse wachsen bei der wewole auf diese Weise in bäuerlicher Freilandhaltung auf, sondern auch Hühner oder Enten.

Im Laden der wewole STIFTUNG an der Nordstraße 189, der trotz der Corona-Einschränkungen weiterhin geöffnet ist, können die Gänse, Enten oder Hähnchen ab sofort bestellt werden. Sie liegen dann am Mittwoch, 11. November, oder am Mittwoch, 23. Dezember, jeweils zwischen 8 und 15 Uhr gerupft, gekühlt und küchenfertig zum Abholen bereit.

Vorbestellungen/Preise: HER 98 570 oder HER 98 57 12.

Gewicht vom küchenfertigen Tier:

Hähnchen: 5 € pro KG

Ente: 12 € pro KG

Gänse: 13 € pro KG

Weitere Informationen gibt es hier:

www.wewole.de

www.facebook.com/wewole.stiftung

wewole STIFTUNG

Pressekontakt:
Inci Wagner

Langforthstraße 24
44628 Herne

Telefon: 0178 2934 060
Telefax: 02323 934-136

presse@wewole.de
www.wewole.de