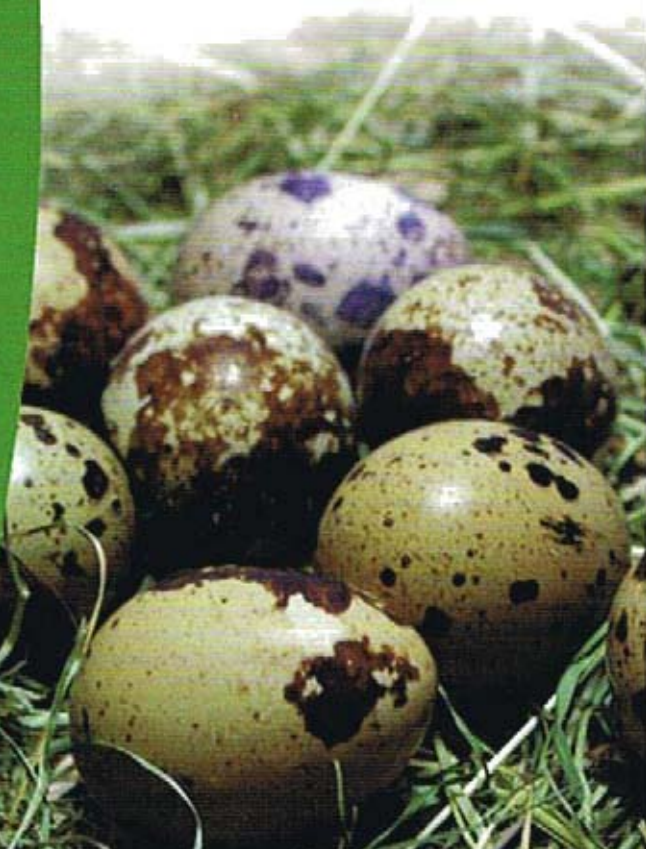


# Sauerland Wachteln.de



Wachtelzucht | Wachteleier | Spezialitäten



*sooo klein und soo gesund*



## Unser Betrieb

Unser kleiner Familienbetrieb befindet sich im Herzen des Hochsauerlandkreises in Sundern-Stockum und ist zurzeit der Erste in NRW der die Wachtel landwirtschaftlich in Boden- und Freilandhaltung hält. Neben unseren Wachteln halten wir Masthähnchen in Freilandhaltung.

Wir gehört zu den kleinsten landwirtschaftlichen Geflügelbetrieben in Deutschland, daher ist eine naturnahe und ökologische Haltung wie früher möglich.





## Unsere Wachteln

Unsere Legewachteln halten wir in einem Mix aus Boden- und Etagenhaltung in dieser Haltungsform können die Wachteln selber entscheiden ob sie sich lieber auf dem Boden oder in den Etagen aufhalten möchten. Zudem hat unser Stall einen überdachten Außenbereich (Wintergarten), dieser ist das ganze Jahr für die Hennen zugänglich. Neben dem Mix von Boden- und Etagenhaltung nutzen wir auch die Kleingruppenhaltung in großen Laufboxen. In diesen Ställen findet die Paarung aber auch die Aufzucht statt. In der kalten und dunklen Jahreszeit haben es die Wachteln bei uns schön gemütlich im Stall, dieser ist isoliert und verfügt über eine automatische Wärme- und Beleuchtungssteuerung. Die Besatzdichte beläuft sich bei max. 20 Wachteln pro m<sup>2</sup>, dieser Wert ist bedeutend weit unter dem Wert der EU welche 35 bis 40 Tiere pro m<sup>2</sup> erlaubt.



Die Wachtelhähne halten wir als Mast und als Zuchttiere. Nach ihrer Aufzucht in der Kleingruppe kommen diese zur Mast auf die Weide in unsere mobilen Volieren.







## Das Wachtelei

Das Wachtelei wird als landwirtschaftliches Produkt als Nahrungsmittel und als Delikatesse verwendet. Es ist nur 12-14 Gramm schwer und wesentlich kleiner als das 4- bis 5-mal so schwere Hühnerei. Zudem enthält es 30% mehr Eigelb als ein Hühnerei. Die Schale eines Wachtelei ist gesprenkelt, was bei der Tarnung hilft. Wachteleier schmecken ganz ähnlich wie Hühnereier, dabei aber etwas intensiver und leicht „wildartig“. Sie können wie andere Eier zubereitet werden. So klein sie sind – bei einigen Nährstoffen haben Wachteleier im Vergleich zu Hühnereiern die Nase vorn. Sie enthalten z.B. mehr Eisen, Vitamin B1 und Vitamin B12, aber rund 15 % weniger Cholesterin. Zudem enthalten sie acht essenzielle Aminosäuren (Leucin, Isoleucin, Lysin, Methionin, Phenylalanin, Threonin, Tryptophan, Valin)

**Wachteleier sind außerdem eine interessante Alternative für alle, die auf Hühnereiweiß allergisch reagieren.**



Heilpraktiker bzw. die alternative Medizin geht zum großen Teil davon aus, dass Wachteleier das Immunsystem stärken und dank ihrer hohen Nährwerte und Mineralien bei folgenden Krankheiten zur Linderung eingesetzt werden. Ein wissenschaftlicher Nachweis wurde dafür zum Teil schon erbracht.

- bei Allergien
- zur Entgiftung & Entschlackung
- beim Aufbau von Energie
- zur Vitalisierung des Körpers
- um Abwehrkräfte zu stärken
- als Anregung des Stoffwechsels
- bei Hauterkrankungen (Neurodermitis)



## Unser Sortiment

- Wachteleier
- Wachtelfleisch
- Nudeln aus Wachteleiern
- Gebäck aus Wachteleiern
- Wachteleierlikör
- Eingemachte Wachteleier
- Masthähnchen aus Freilandhaltung
- Bruteier
- Wachteln (lebend)



## Zubereitung

Nach etwa zweieinhalb bis drei Minuten Kochzeit sind Wachteleier wachswweich, nach vier Minuten hart. Aber auch als Spiegelei oder als Rührei ist es sehr lecker. Wachteleier kann man wie ein Hühnerei einsetzen

Umrechnung : 1 Hühnerei = 4 Wachteleier



# Kontakt

**Schmidt Landgeflügel | Sauerland Wachteln**  
In der Esmecke 61  
59846 Sundern-Stockum

Telefon: (0 29 33) 92 28 00

Mobil & WhatsApp: (0 176) 47 50 33 31

eMail: [sauerland.wachteln@gmail.com](mailto:sauerland.wachteln@gmail.com)

Web : [www.sauerlandwachteln.de](http://www.sauerlandwachteln.de)



[www.facebook.com/sauerlandwachteln](http://www.facebook.com/sauerlandwachteln)



[www.instagram.com/sauerland.wachteln](http://www.instagram.com/sauerland.wachteln)



Stockum

Sundern (Sauerland)

Arnsberg

Sundern

Meulhede

Eslohe

Schmalenberg

Birstang

Olzberg

Witzberg

Hallenberg

Enken

Marsberg

Medebach



Weitere Info's unter

[www.sauerlandwachteln.de](http://www.sauerlandwachteln.de)