

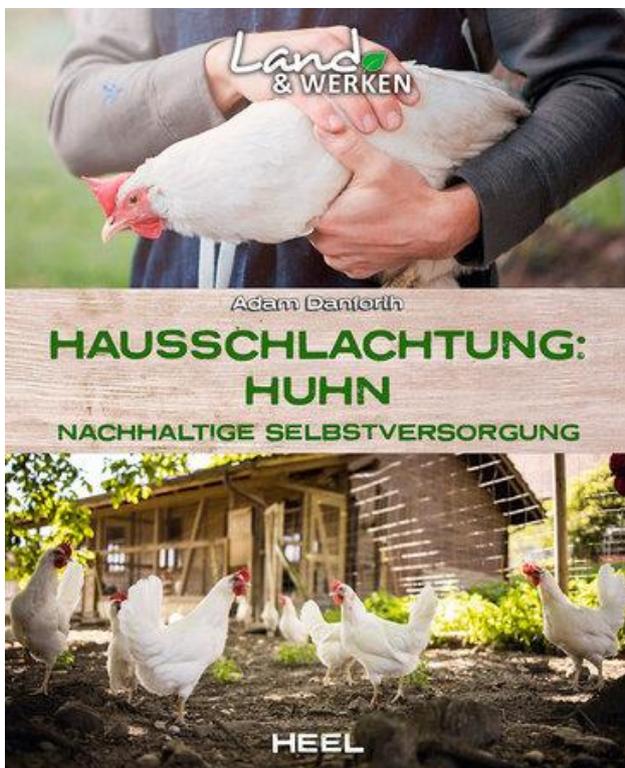
Hausschlachtung: Huhn

Nachhaltige Selbstversorgung

Adam Danforth

Der erfahrene Metzger und Lehrer Adam Danforth beschreibt in diesem bebilderten Leitfaden den gesamten Schlacht- und Zerlegeprozess von Hühnern, der sich speziell an private Hühnerhalter richtet, die verantwortungsvoll schlachten wollen.

Mit Schritt-für-Schritt-Fotos, detaillierten Anleitungen und Kapiteln über die notwendigen Werkzeuge und Geräte, die wichtigsten Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit, die Vorbereitung auf die Schlachtung und die schnelle und humane Verarbeitung der Tiere, die Zerlegung der Schlachtkörper in Teilstücke und das Verpacken und Einfrieren, um die Frische zu gewährleisten, bietet dieses umfassende Handbuch Geflügelzüchtern die Informationen, die sie benötigen, um respektvoll das Beste aus ihrem Fleisch zu machen.



- **Schritt-für-Schritt zur Selbstversorgung und Nachhaltigkeit**
- **Detaillierte Anleitung**
- **Kompakte, verständliche Informationen**

Bibliografie:

Adam Danforth: Hausschlachtung: Huhn – Nachhaltige Selbstversorgung

176 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 183 x 225 mm, Softcover, ISBN 978-3-96664-364-1 € (D): 18,00