



Zu Besuch bei Henne und Hahn

Woher Henne und Ei kommen, wenn ein Biosiegel auf der Packung steht, lässt sich eindeutig nur direkt beim jeweiligen Erzeuger herausfinden. Auf Einladung des Europäischen Netzwerks der Agrarjournalisten (ENAJ) fuhren dafür 18 Agrarjournalisten nach Mecklenburg-Vorpommern. Wir waren dabei.

Der Weg führt von Berlin aus durch Alleen in Richtung Norden, an dünnen Wiesen und vertrockneten Maisfeldern vorbei. Fast wie ein Wunder wirkt das beruhigend satte Grün in manchen Vorgärten, die offenbar bewässert wurden. Kurz vor dem gefühlten „Ende der Welt“ taucht der Ort auf, der dem Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof seinen Namen gab. Dort befindet sich der Verwaltungssitz für 19 Betriebe, die gemeinschaftlich etwa 6.000 Hektar Grün- und Ackerland ökologisch bewirtschaften und inzwischen die Ziele der Bio-Initiative übernommen haben. 7.000 Hektar sollen noch hinzukommen.

Noch ein neues Siegel

Caspar von der Crone hat die Reise organisiert und stellt als geschäftsführender Gesellschafter der Bio-Initiative gGmbH deren neues Gütesiegel vor. Seit 2017 bereichert es die bereits vielfältige Auswahl an Öko- und damit auch Tierwohl-Siegeln um ein weiteres. Auf den ersten Blick ist ein Zusatznutzen weder für den Verbraucher noch für den Erzeuger erkennbar. Caspar von der Crone ist aber überzeugt, dass

das neue Siegel Transparenz, Verbraucherschutz, Tierschutz und den ökologischen Landbau auf hohem Niveau fördert. Für Friedrich Behrens, den Gründer des Erzeugerzusammenschlusses Fürstenhof, kam das Siegel zur rechten Zeit: War er mit seinem Unternehmen zunächst Mitglied bei Biopark, so baut er nun auf die Zusammenarbeit mit der Bio-Initiative, die Erzeuger, Verbraucher und den Handel gleichermaßen im Blick habe. Beide räumen ein, dass der wirtschaftliche Erfolg der Bio-Initiative eng mit persönlichen Kontakten zum Lebensmittelhandel und mit gegenseitigem Vertrauen zusammenhänge.

Foto- und telegene Hühner

Für die Praxis seines Unternehmens sieht Friedrich Behrens als Dreh- und Angelpunkt sowohl die wirtschaftlichen Bedingungen als auch die Erwartungen der Verbraucher an die Produktion und das Erscheinungsbild von Tieren und Ställen. „Die Hühner müssen jeden Tag so telegen sein, dass sie im Fernsehen auftreten können.“

Geld sparen könne man im Einkauf und bei „Overheadkosten“. Große Produk-

tionseinheiten, die eigene Wertschöpfungskette vom Schlupf der Küken über den Futteranbau bis hin zum Verkauf der marktgerechten Produkte gewährleisten auch bei ökologischer Produktion einen angemessenen Ertrag. Dementsprechend sind die einzelnen Betriebe des Erzeugerzusammenschlusses ökonomisch eng miteinander verflochten.

Der Verkauf von Eiern und Hähnchenfleisch erfolgt im Einzelhandel sowohl unter dem eigenen Markennamen „haehlein“ als auch unter Handelsmarken. Sechs Eier kosten 2,99 Euro. Für die Vermarktung sei wichtig, dass ein Siegel den Mehrwert des Produktes darstelle. Viele Verbraucher wünschten nicht nur eine ökologische Landwirtschaft. Deklarierendes Tierwohl sei inzwischen ein zusätzliches Argument beim Kauf tierischer Produkte. Diesem Wunsch komme man nach.



Bei haehlein werden die „Brüder“ der Hennen mit aufgezogen.

Mehr als die „0“ auf dem Ei

Die Haltung von Legehennen kennt große Unterschiede. Hinter der „0“ auf dem Ei stehen viele Bestimmungen zur Haltung, die ökologisch wirtschaftende Betriebe in Europa, in Deutschland und für verschiedene Bio-Siegel einhalten müssen. Checklisten und Vorschriften regeln ganz genau und von Siegel zu Siegel unterschiedlich die Anzahl der Hennen pro Stalleinheit, die Größe des Auslaufs, die Beschaffenheit von Futter und Einstreu oder das Platzangebot auf den Sitzstangen. Inzwischen gibt es auf dem Markt einen Wettbewerb, wer wohl der beste Tierwohl-Garant sei.

Die Legehennen des Erzeugerzusammenschlusses bekommen z.B. mindestens zur Hälfte ökologisch angebautes Futter aus dem eigenen Betrieb, jede einzelne hat tagsüber durchschnittlich 4 Quadratmeter Auslauf und es dürfen nicht mehr als 3.000 Hennen in einem Stall gehalten werden. Eine besondere Initiative gilt den „Bruderhähnen“. Dabei werden die „Brüder“ der Legehennen aufgezogen, obwohl es sich wirtschaftlich nicht lohnt.

Vier Cent für Bruderhähne

Hintergrund sind die heutigen Zuchtziele bei Nutztieren. Da gibt es Spezialisten statt Allrounder: Für das Eierlegen sind spezielle Zuchtlinien vorgesehen. Diese Hennen legen über 300 Eier im Jahr. Die männlichen Küken dieser Zuchtlinien sind aber wirtschaftlich nutzlos und werden meist kurz nach dem Schlüpfen getötet. Ergänzend gibt es Zuchtlinien für die Mast. Männliche und weibliche Tiere wachsen schnell heran und können schon im Alter von etwa 30 Tagen als Hähnchen verkauft werden. Die „Bruderhähne“ in den Ställen des Zusammenschlusses Fürstenhof werden 120 Tage alt. In dieser Zeit fressen sie mehr Futter und



Die Eier werden über Fließbänder aus dem Stall transportiert.

brauchen mehr Stallplatz als üblich aufgezogene Masthähnchen. Um die Kosten zu decken, müsste ein solches Hähnchen an der Fleischtheke etwa 32 Euro kosten. Tut es aber nicht – dank der Bruderhahninitiative. Kaufen Verbraucher Eier der Initiative, kommen 4 Cent pro Ei der Aufzucht der Hähne zugute, deren Fleisch damit günstiger verkauft werden kann.

3.000 neugierige Hennen

Nach so viel Theorie freuen sich alle auf die Stallbesichtigung. Schnell sind die Schutzanzüge übergestreift, damit keine Keime eingetragen werden. Dann geht es hinein zum geschäftig herumlaufenden, weißen Federvieh. Die Hennen wirken unaufgeregt, als seien sie Besuch gewöhnt. Neugierig umrunden sie die Besucher im luftigen Wintergarten. Zwischendrin tauchen dunkelfarbige Hähne auf, die den Hennen das Gefühl von Sicherheit geben. Der Stall ist ausgestattet mit Sitzstangen für alle, mit Drahtkörben zum Klettern, mit

Futterbändern, Wasserspendern, Legenestern und der Boden ist mit Material zum Scharren und Picken bedeckt. Die Eier werden über Fließbänder aus dem Stall transportiert. Eine Stallseite ist komplett zum großen Auslauf hin

geöffnet. Nur wenige Hennen sind dort unterwegs. Der Boden ist trocken und lädt zum beliebten Sandbad ein. Büsche bieten Schutz vor der Sonne, aber grünes Gras gibt es hier nirgendwo.

Mehrere Ställe stehen an verschiedenen Standorten: Elterntiere, Junghennen und Legehennen werden getrennt voneinander gehalten. In keiner Stalleinheit leben mehr als 3.000 Tiere, insgesamt legen hier aber etwa 300.000 Hennen fast jeden Tag ein Ei. Überall gibt es Auslauf ins Freie, großen Hütehunde bewachen einige Ställe zum Schutz vor räuberischen Tieren.

Ökologisch-industrielle Tierhaltung als Zukunft?

Die Hennen sehen wundervoll aus. Alles wirkt sauber, straff organisiert, effizient. Die Rede ist von angewandtem Tierschutz in industrieller Haltung. Bei der Rückfahrt dann drängt sich die Bemerkung des Betriebsleiters als Frage auf: Ist es das, was Verbraucher erwarten? Der Jahresverbrauch pro Person liegt in Deutschland durchschnittlich bei etwa 230 Eiern und 20 kg Hühnerfleisch. Um diesen Bedarf mit derzeitigen Marktpreisen zu decken, hat sich eine Geflügelhaltung und -verarbeitung etabliert, die die Verbraucher in ihrer Seele ablehnen, aber mit ihrem Kaufverhalten unterstützen.

Der Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof und die Bio-Initiative zeigen, dass ökologische Landwirtschaft im großen Stil möglich ist. Wie sich die Landwirtschaft in Zukunft entwickelt, entscheiden die Verbraucher im politischen Gespräch und am Supermarktregal. Um die Entscheidung den Verbrauchern zu erleichtern, bieten verschiedene landwirtschaftliche Betriebe Führungen an.

... Verbraucher entscheiden am Supermarktregal.



Viele Tiere machen viel Kot. Dieser wird in der eigenen Biogasanlage ökologisch sinnvoll verwertet.

LINKTIPPS

- » www.bio-initiative.de
- » www.bruderhahn.de
- » www.ez-fuerstenhof.de