

Bruderhähne in Bioland-Qualität

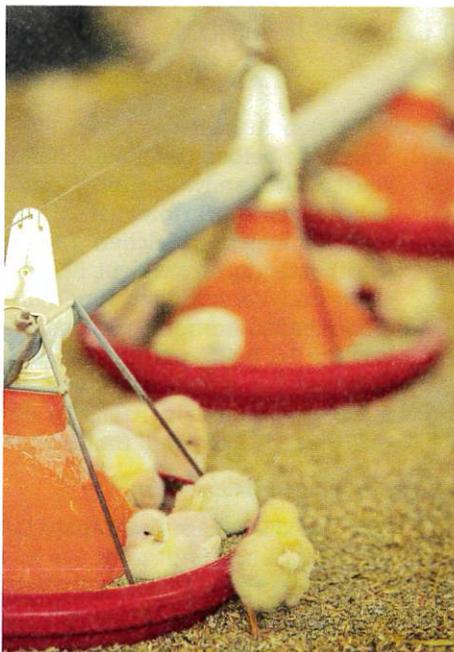
Bio-Gut Rosenthal zieht ab sofort eigene Tiere auf – Haltung mit Wintergarten und Grünauslauf

VON OLAF SCHULTZ

FRANKFURT A. M. Ein halbes Jahr ist der konventionelle Stall auf dem Engelnhof nach Bioland-Vorgaben umgebaut worden. Kürzlich konnten die ersten männlichen Küken einziehen; eine eigene Kreislaufwirtschaft entsteht.

Das Bio-Gut Rosenthal liegt im Bergischen Land. Auf dem Hof wird laut eigenem Bekunden auf eine artgemäße Haltung der Tiere, darunter etwa 2000 Legehennen, und eine nachhaltige Landwirtschaft geachtet. Seit 2011 befindet sich auf dem Hof Rosenthal auch die Bio-Gut Rosenthal GmbH, eine anerkannte Eierpackstelle. Zusammen mit Bioland-Partnerhöfen werden dort Bio-Eier nach Bioland-Richtlinien erzeugt und vermarktet.

Nun gibt es ein weiteres Standbein, die Aufzucht der eigenen Bruderhähne. Die Küken wachsen beim Vertragspartner vom Bio-Gut Rosenthal, dem Engelnhof in Papenburg, auf. „Mit der neuen Aufzuchtstelle schaffen wir uns eine eigene Kreislaufwirtschaft, denn wir ziehen zu jeder Legehenne das Brutertier auf und nutzen anschließend das Fleisch zur Weiterverarbeitung“, erklärt Jonathan Gauer, Geschäftsführer der Bio-Gut Rosenthal, gegenüber der agrarzeitung (az). Auf dem Engelnhof wachsen die Bruderküken 100 Tage unter kon-



In sandgefüllten Mörtelkübeln können die Hähne scharren.

FOTO: BIO-GUT ROSENTHAL

trollierten Bioland-Bedingungen auf. „Die Bioland-Richtlinien basieren auf hohen ökologischen Standards und stellen die artgemäße Haltung der Tiere an oberste Stelle. Zum Beispiel dürfen maximal 4800 Tiere pro Abteil gehalten werden. Vorgabe ist außerdem, dass jedes Tier mindestens vier

Quadratmeter täglichen Grünauslauf nutzen kann. Der Bioland-Verband gibt auch strenge Richtlinien für Futter und den Einsatz von Medikamenten vor“, erläutert Gauer. Nach den 100 Tagen werden die Hähne in der Nähe des Aufzuchtbetriebs geschlachtet und anschließend auf dem Verarbeitungsbetrieb Hofgut Schloss Hamborn in Borchen zu Convenience-Produkten wie Currywurst oder Bologna verarbeitet. „Wir

sind gerade dabei, alles für die Vermarktung der Produkte vorzubereiten. Diese wollen wir zukünftig über einen Onlineshop und bei ausgewählten Handelspartnern anbieten“, sagt der Geschäftsführer. Für die Aufzucht der Bruderküken hat der Milchkuh- und Käsebetrieb Engelnhof die Stallanlage einer benachbarten ehemaligen Entenmast gekauft. Um die Tiere entsprechend der Bioland-Richtlinien halten zu können, musste der konventionelle Stall aufwendig umgebaut werden. Dies hat rund 120 000 € gekostet. Die größte bauliche Herausforderung war es, den 1200 m² großen Stall in verschiedene Bereiche zu teilen. In zwei separaten Ställen leben nun jeweils 4800 Küken. Der Bioland-Verband setzt zum Beispiel einen Wintergarten als

Kaltbereich voraus, in dem die Tiere fressen und sich beschäftigen können. Ein beheizter Warmbereich dient den Tieren als Rückzugs- und Ruheareal. In sandgefüllten Mörtelkübeln können die Hähne scharren und auf Holzleitern erhöht sitzen. Nach 50 Tagen dürfen die Bruderküken den Grünauslauf nutzen.

Die Brüder der Legehennen setzen genetisch bedingt langsamer Fleisch an als Masthähne, daher müssen die Küken etwa dreimal so

lange aufgezogen werden, bevor sie geschlachtet werden können. Das bedeutet – verglichen mit der Aufzucht von Masttieren – einen enormen finanziellen Mehraufwand. Damit die Aufzucht funktioniert, müssen die Eier einen Teil dafür erwirtschaften. Der Mehrpreis liegt bei 3 bis 6 Cent pro Ei. „Über diesen Mehrpreis wird ausschließlich die Aufzucht ermöglicht, er deckt nicht die Verarbeitung und die Vermarktung der Convenience-Produkte ab“, so Gauer. „Daher müssen wir die Convenience-Produkte zu einem leicht höheren Preis als vergleichbare Produkte ohne Hahnenaufzucht anbieten“, fügt er hinzu. Im Jahr 2020 vermarktete die Bio-Gut Rosenthal knapp 15 Mio. Eier. Ab 2022 werden es mehr als 20 Mio. Eier sein.

9 600 Küken
machen den Anfang.