

EIER OHNE FUSSABDRUCK

Fabian Häde setzt auf die Null. Der Geflügelhalter und CeresAward-Gewinner 2019 in der Kategorie Geflügelhalter will Eier ohne CO₂-Fußabdruck erzeugen.

Fotos: Timo Jaworr

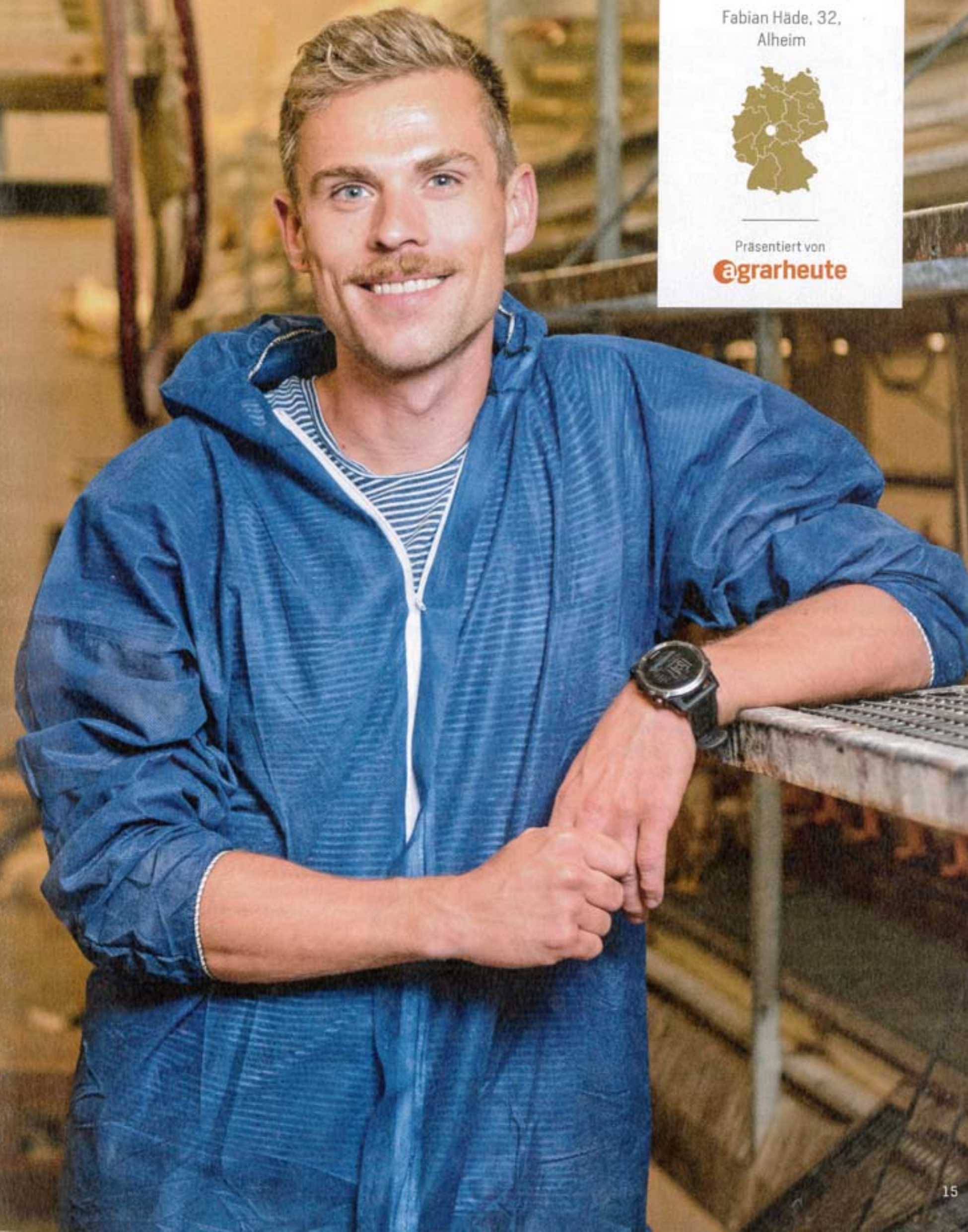

CERESAWARD

GEFLÜGELHALTER
DES JAHRES

Fabian Häde, 32,
Alheim



Präsentiert von



Der Betrieb von Fabian Häde ist langsam gewachsen. Deshalb stehen Altgebäude neben neuen Ställen.

Eier an sich sind schon eine halbwegs runde Sache. Fabian Häde will sie ganz rund machen. Er möchte Bioeier erzeugen, die keinen CO₂-Fußabdruck hinterlassen. Während andere also über Regionalität und Bio sprechen, ist er bereits einen Schritt weiter. Er hat ein gutes Gespür für das, was Verbraucher beschäftigt: Klimawandel und Ressourcenschonung.

NULL CO₂ PRO EI

„Um 0g CO₂ pro Bioei zu realisieren, müssen wir in regionalen Kreisläufen denken“, sagt der 32-jährige Geschäftsführer des Familienbetriebs Mustergeflügelhof Leonhard Häde in Alheim (Hessen), den er zusammen mit seinem Vater Leonhard führt. Sein Vater hat die Erfahrung und er die Visionen und den Tatendrang.

„Zusammen sind wir ein unschlagbares Team“, sagt er. „Wenn mir die nötige Ruhe fehlt, kommt er mit seiner Coolness.“ Der Junglandwirt ist in den Betrieb hineingewachsen. Seine Stärken sind das Entwickeln von Konzepten und

„
Um 0 g CO₂ zu realisieren, müssen wir in regionalen Kreisläufen denken.“

Fabian Häde
Landwirt

Visionen. Das Ergebnis sind hochwertige Bioprodukte rund ums Ei und Geflügel.

Seine Arbeit fängt ganz vorn im Stall bei den Hennen an. Jeden Tag schaut Fabian Häde dort nach dem Rechten. „Das läuft wunderbar. Morgens steht meist die Büroarbeit an. Nachmittags habe ich Zeit für die Tiere. Meine Arbeit ist auch mein Lebensinhalt und macht mich sehr zufrieden“, sagt Fabian Häde.

Fabian Häde ist nicht nur Geflügelhalter, sondern auch Energielandwirt und Manager – das passt zum CO₂-Projekt und zur strategischen Ausrichtung. Er betont, dass der Betrieb nichts aus Gründen des sogenannten Greenwashings macht. „Bei uns ist alles gläsern. Jeder soll nachvollziehen können, wie wir diesen geringen Foodprint erreichen wollen.“ Einen Ausgangswert zu bennen, fällt trotzdem schwer. Ganz grob kann man für ein Bio-Freilandei einen CO₂-Foodprint von 200 g angeben. Aber Eier werden unterschiedlich erzeugt und der Wert hängt sehr davon ab, was man mit reinrechnet. Deshalb

überlegt Fabian Häde genau, was alles zu einem CO₂-neutralen Ei gehört und wo man sich abgrenzen muss. „Klar ist, dass wir das Futter und den Wirtschaftsdünger mitbetrachten und versuchen, die Kreisläufe möglichst regional zu schließen.“

Fabian Häde hat auch mit dem Anbieter der Eiverpackungen gesprochen. Erfolgreich, denn die Umstellung auf eine CO₂-neutrale Verpackung kostet ihn nur 0,7 Prozent mehr. So will Fabian Häde das nachhaltigste Ei Deutschlands erzeugen und ist auf einem guten Weg, einen Fußabdruck von 0 g CO₂ pro Ei zu erreichen.

„Unser Ziel ist es, über Transparenz und Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse den Kunden gegenüber glaubwürdig auftreten zu können“, sagt Fabian Häde. Deshalb pflegt er die eigene Homepage www.mustergefluegelhof.de und betreibt den Facebook- und Instagram-Kanal.

Schon seine Eltern und Großeltern waren Vorreiter: 1975 stellten seine Eltern auf bio um. Damals gab es noch keinen Verband, geschweige denn das EU-Biosiegel. Zusammen mit ihrem Abnehmer haben sie die Kriterien entworfen. Heute ist der Betrieb Naturland-zertifiziert, hält 36.000 Legehennen, betreibt eine eigene Packstelle und vermarktet 15 Mio. Bioeier im Jahr. Dazu kooperiert der Junglandwirt mit drei Legehennenhaltern in seiner Umgebung, die ebenfalls für ihn Eier erzeugen.

Um in möglichst engen Kreisläufen zu wirtschaften und alles aus einer Hand anbieten zu können, kommen die Legehennen bereits als Eintagsküken auf den Hof von Fabian und Leonhard Häde. Das Getreide für seine Hennen erhält der Geflügelhalter direkt von den umliegenden Ackerbauern. Gut 90 Prozent des Hühnertrockenkots gehen erst durch eine biokonforme Biogasanlage, bevor die Gärsubstrate als Dünger für die Landwirte zur Verfügung steht. So schließt er auch hier den Kreislauf und macht eine runde Sache aus der Eiproduktion.

HAHN UND HENNE

Fabian Häde hat an der Freien Universität (FU) in Berlin Betriebswirtschaft studiert und anschließend in Eberswalde Öko-Agrarmanagement. In seiner Masterarbeit beschäftigte er sich mit der Wirtschaftlichkeit des Zweinutzungshuhns. Ihn stört die gängige Praxis des Tötens männlicher Eintagsküken.

Für ihn sind nicht nur die Leistungsdaten wichtig. „Die Tiere sollen sich auch wohlfühlen. Und die Kunden müssen verstehen, dass es nicht reicht, die Eier zu kaufen, sondern auch das Fleisch der Hennen und Hähne.“ Eine weitere Sache liegt ihm am Herzen. In seinem Pro-



In der betriebseigenen Packstelle werden pro Jahr rund 15 Mio. Bioeier verpackt.



Fabian Häde schaut täglich selbst nach den Hennen.

jekt „ne runde Sache – zurück zum Glück“ versucht er, Hennen und Hähne aufzuziehen und wirtschaftlich zu vermarkten (www.ne-runde.sache.de). Derzeit zieht Fabian Häde wieder 4.000 Hennen und Hähne in einer gemischten Herde groß. Es ist der dritte Durchgang und – wie der Landwirt zugibt – noch nicht das Gelbe vom Ei. „Wer die männlichen Eintagsküken retten will, der muss Fleisch essen.“ Es sei sehr schwer, den ganzen Schlachtkörper zu vermarkten. Fabian Häde hat sich einer Genossenschaft angeschlossen, um die Bruderhähne zu vermarkten. „Bei aller Ideologie muss ich auch wirtschaftlich denken.“

Falls mal Eier übrigbleiben, veredelt die Familie sie in der hofeigenen Nudelmanufaktur. Diese steht dort, wo alles anfing: In der Lützel-felderstraße, dem Geburtshaus seines Vaters. „Alles in allem sind wir breit aufgestellt. Das ist mir wichtig, weil es das Risiko senkt und nicht zuletzt meine Arbeit interessanter macht“, sagt Fabian Häde. (mh)

Mehr zum CeresAward auf Seite 18

GEFLÜGELHALTER DES JAHRES



ZUR PERSON

Der 32-Jährige Geflügelhalter Fabian Häde ist Geschäftsführer des Familienbetriebs Mustergeflügelhof Leonhard Häde in Alheim (Hessen). Er ist von Anfang an in den elterlichen Betrieb hineingewachsen und hat an der FU in Berlin Betriebswirtschaft studiert. Dann ist er nach Eberswalde gegangen, um auch noch ein Studium im Öko-Agrarmanagement anzuschließen.

JURYSTIMMEN

„Sein Engagement mit der nachhaltigen Ressourcennutzung zeichnet Fabian Häde und sein besonderes unternehmerisches Handeln aus. Das zeigen die erfolgreiche Implementierung eines Biokonzepts mit konkreten Maßnahmen wie die Bioaufzucht von Zweinutzungshühnern, die Eierzeugung ohne CO₂-Fußabdruck, die Erzeugung von Ökostrom aus eigenen Solar- und Biogasanlagen sowie die Verringerung von Plastikmüll.“

Dr. Ana Blanco und Dr. Ludger Breloh, Seleggt

„Fabian Häde geht in bemerkenswerter Weise den Weg, Hühner-
eier mit geringstmöglicher Klimabelastung zu erzeugen.
Das erfolgt nicht als Plan oder Absichtserklärung, sondern
unmittelbar sehr erfolgreich anhand transparenter Messgrößen.“

Dr. Robby Andersson, Hochschule Osnabrück

„Fabian Häde denkt voraus. Seine Idee, Eier ohne CO₂-Footprint
zu erzeugen, ist konkret und zukunftsweisend.“

Martina Hungerkamp, agrarheute

DER BETRIEB

Geflügelhof Häde

Landwirtschaftl. Nutzfläche	100 ha
Anzahl Arbeitskräfte (AK)	6 Familien-AK, 33 Fremd-AK
Betriebsschwerpunkte	Legehennenhaltung, Junghennen- aufzucht, Zweinutzungshuhn, Nudel- manufaktur, Fotovoltaikanlage, Packstelle, Vermarktung

LEGEHENNEN

Anzahl Legehennen (LH)	36.000 in relativ kleinen Herden
Junghennenaufzucht pro Jahr	36.000
Haltungsformen	ökologische Freilandhaltung
Genetik	Lohmann brown und LSL white; Zweinutzungshühner: ÖTZ Coffee und Cream; Sandy
Legeleistung %	90 bis 95
Legeleistung je LH/Jahr	Ø 280 vermarktungsfähige Eier
Futtermittelverbrauch je LH/Tag	Ø 132 g
Verluste	4 bis 8 Prozent
Vermarktete Eier pro Woche	300.000
Preis für Endkunden	40 bis 50 Cent/Ei

© agrarheute 4/2020



CERESAWARD 2020 – MACHEN SIE MIT!

Der CeresAward – Landwirt des Jahres – startet in die nächste Runde. Bewerben Sie sich für 2020 und zeigen Sie, was Sie auf Ihrem Betrieb tagtäglich leisten.

Einsendeschluss ist der 31. März 2020.

Unterlagen gibt es unter bewerbung@ceresaward.de
oder online unter www.ceresaward.de

Präsentiert von

