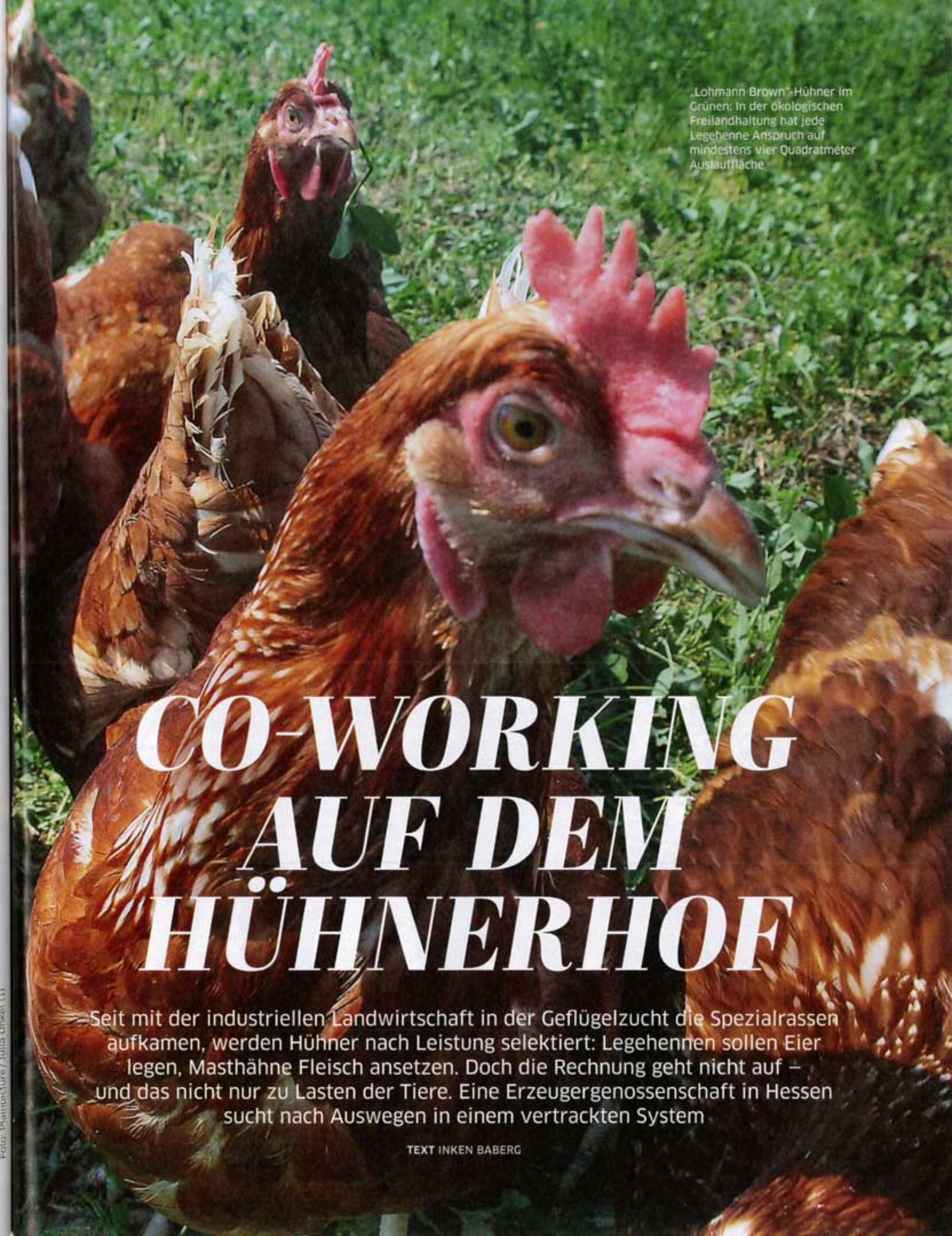




Rechts der Hahn, links die Henne, und kein Ei gleicht dem anderen: Für Fabian Häde, „Geflügelhalter des Jahres“ 2019, sind Henne, Hahn und Ei ein Dreiklang, der von jeher zusammengehört

Foto: Plainpicture / Julia Unsel (3)



„Lohmann Brown“-Hühner im Grünen: In der ökologischen Freilandhaltung hat jede Legehenne Anspruch auf mindestens vier Quadratmeter Auslauffläche

CO-WORKING AUF DEM HÜHNERHOF

Seit mit der industriellen Landwirtschaft in der Geflügelzucht die Spezialrassen aufkamen, werden Hühner nach Leistung selektiert: Legehennen sollen Eier legen, Masthähne Fleisch ansetzen. Doch die Rechnung geht nicht auf – und das nicht nur zu Lasten der Tiere. Eine Erzeugergenossenschaft in Hessen sucht nach Auswegen in einem vertrackten System

TEXT INKEN BABERG



Gita Sandrock hält Hühner und bewirtschaftet 70 Hektar Ackerland. Ihr Bioland-Betrieb zählt zu den Mitbegründern der „Bruderhahn-Initiative“

BIOLANDHOF SANDROCK

Auslauf nach der Ei-Abgabe: Gita Sandrock öffnet die Stallluken für die Herde. Ihre Legehennen erhalten eine Futtermischung mit Weizen, Hafer und Soja aus eigenem Anbau



Was wird aus einer Legehennen am Ende eines Legehennenlebens? Was wird aus ihren Brüdern?

Fabian Häde, 32, kennt diese Fragen. Der Bio-Landwirt sitzt hinterm Steuer seines Jeeps, hinten im Fond bellt Hund Wotan. Wir fahren durch hügeliges Gelände, an Wiesen und Weiden vorbei zu den Ställen. Fabian führt mit seinem Vater und einem Kompagnon den Mustergeflügelhof Häde. Ein Vorzeigebetrieb, 1927 gegründet, biologisch bewirtschaftet seit 1975. Heute mit 36 000 Hühnern, verteilt auf 15 Stalleinheiten. Und die kann man sogar googeln: Jedem Stall ist ein Code zugeordnet, der auf die Eier gestempelt wird. Wer die Kontrollnummer 0-DE-0620026 sucht, landet beim Steckbrief für Stall 6. Dort, wo die Zweinutzungshühner eingestallt sind. Sie sind vielleicht eine Antwort auf die aktuellen Fragen zum Tierwohl und zum Umgang mit dem Fleisch. Zweinutzungshühner legen weniger Eier als die

auf Eierproduktion getrimmten Legehühnchen und setzen weniger Fleisch an als Masthähnchen, aber dafür können sie beides. Männliche Küken müssten nicht getötet werden, und das Fleisch der weiblichen Tiere ließe sich nutzen. Soweit die Theorie. In der Praxis steht die ökologische Tierzucht mit ihren Zweinutzungsrassen noch am Anfang. Und auch der Verbraucher muss mitmachen. „Leider denkt der Kunde meist nur beim Eierkauf an das männliche Tier, nie beim Fleischkauf“, sagt Häde. „Aber mit den Eiern fällt auch immer ein Suppenhuhn an und ein männliches Tier, das auch irgendwann getötet wird. Es gibt eben keine vegetarischen Eier.“

Rund 300 000 Eier wöchentlich verpacken, versenden, verkaufen Hädes unter anderem als biozertifizierte „Sonneneier“ an den regionalen Lebensmittelhandel und über die Firma Heirler bundesweit an Reformhäuser. Ihre Tiere haben Platz und Auslauf, finden Schutz unter den Sonnensegeln eines Fotovoltaikparks, der den Hof mit Energie versorgt. Sie bekommen Futter nach Bioland-Richtlinie, ohne antibiotische oder hormonelle Leistungsförderer. Das Getreide dafür liefert ein Landwirt aus der Nachbarschaft, der im Gegenzug von Häde Hühnerdung – aufbereitet in einer Biogasanlage – für seine Felder bekommt. Eine Futter-Mist-Kooperation, von der beide Seiten profitieren. Häde macht vieles richtig. Wurde 2019 zum „Geflügelhalter des Jahres“ gekürt, als erster Bio-Landwirt in dieser Kategorie überhaupt. Die Zeitschrift „Lebensmittelpraxis“ zeichnete ihn im Januar auf der Grünen Woche für sein Konzept „ne Runde Sache“ als „Regionalstar 2020“ aus. Aber wenn der Traum hinter dem Konzept, das klimaneutrale Ei wahr werden und Hahn und Henne am Ende wieder einen würdigen Platz im System Nutztierhaltung bekommen sollen, steht noch einiges an Arbeit an. Für Einzelkämpfer kaum zu schaffen. Also haben Fabian Häde und Gita Sandrock sich mit Gleichgesinnten zusammengetan: sechs Bio-Landwirte, zwei Schlachtbetriebe, zwei Vermarkter. Gemeinsam haben sie die „Hessische Biohuhn eG“ gegründet und sind in die Lebensmittelproduktion eingestiegen – mit der Marke „Bickus“.



Hahn in der Herde: Bei „Coffee“ und „Cream“, zwei Zweinutzungsrassen aus der ökologischen Tierzucht, hat auch der Gockel ein Dasein

Der Weg dahin war nicht einfach, die Entscheidung, das Fleisch über Convenience-Produkte und Saucen zu vermarkten behagte nicht allen Genossinnen und Genossen. Verschiedene Schritte wurden erwogen: Frischgeflügel für den Handel? Dafür hätten sie wohl nicht kontinuierlich genug Fleisch gehabt. Tiefkühlgeflügel? Mag der Verbraucher nicht so. Auf Bruderhähne setzen? Auf Zweinutzungshühner? Beides? Immer wieder tauchten Probleme auf, für die es keine schnelle Lösung gab – und gibt. Aber sie haben angefangen. Und das hat auch mit Susanne Roth zu tun.

„ES GIBT KEINE VEGETARISCHEN EIER. HENNE UND HAHN GEHÖREN IMMER DAZU.“

Fabian Häde

Susanne Roth und ihr Mann Markus führen einen Bioland-zertifizierten Geflügelmastbetrieb und eine Schlachtereier in Witzhausen-Unterrieden, 30 km nördlich von Wehretal. Die Roths sind eine der beiden Schlachtereien, die für Bickus Tiere schlachten und das Fleisch verarbeiten. Hierher wird ein Teil der Sandrock-Hennen gebracht. Auch Tiere anderer Genossenschaftsmitglieder und von Kleinbetrieben aus dem Umland. Insgesamt knapp zwei Tonnen Fleisch werden jede Woche bei Roth verarbeitet, 600 Tiere von Hand geschlachtet. Sie werden vor dem Halsschnitt betäubt, sie bluten aus, werden gerupft, ausgenommen und – sobald der Tierarzt sie nach der Fleischuntersuchung für den Verzehr freigegeben hat – zerlegt, verpackt und am nächsten Tag ausgeliefert, gegebenenfalls eingefroren. Drei Männer und zwei Frauen stehen mit Hygienekleidung und Handschuhen im Zerlege-raum. Es ist kalt, aus einer Box schallt eine italienische Oper. Mit ruhigen, routinierten Handgriffen zerlegen die Männer die Hühner: Jedes wird einzeln auf einen Dorn gesetzt, mit wenigen Schnitten sind Flügel und Keulen abgetrennt, ist die Brust geöffnet, das Filet herausgetrennt. Pariert, gewogen, verpackt. Die Roths verarbeiten haupt-



Bei Hädes im Aufzuchtstall: Drei Wochen sind die Küken alt – mit etwa 18 Wochen ziehen sie um in den Legehennenstall

sächlich Frischgeflügel. Sie beliefern regionale Metzgereien, Reformhäuser, Restaurants. Aus Karkassen und Verarbeitungsfleisch werden Frikadellen, Wurst, Suppe. Und hier entstehen die Brustfilets „sous-vide“ von Bickus. „Die Idee kam von der Food-Journalistin Ursula Heinzemann“, erzählt Susanne Roth, 54, graues Haar, gute Laune. „Ich habe die Umsetzung übernommen, weil ich sowieso gern koche.“ Vierzehntäglich bereitet sie zu, ca. 20 Kilo auf Bestellung: marinieren, vakuumieren, sous-vide garen und an den Händler schicken, der die Bestellungen an die Läden ausliefert. Es ist ein hochwertiges Convenience-Produkt, Kilopreis 43 Euro. Es ist ein Versuch. Denn mit dem Fleisch von Legehennen und Bruderhähnen tut der Verbraucher sich noch schwer: „Wenn Sie das Filet eines Bruderhahns neben ein Masthähnchenfilet legen, sehen Sie den Unterschied“, sagt Roth. Und der Kunde sieht den auch.“ Der lässt sich erst interessiert den Unterschied erklären zwischen Bruderhahn (Brüdern der auf Ei-Ertrag getrimmten Legehennen) und Zweinutzungshuhn (Tieren beider Geschlechter). Und nimmt dann doch das Masthähnchen (das übrigens auch ein Masthähnchen sein könnte, da beide Geschlechter genutzt werden). Er nimmt das Masttier, weil es schöner aussieht. Vielleicht auch weil Zweinutzungs-

hühner und Bruderhähne etwas anders zubereitet sein wollen, etwas länger garen, gern bei niedrigerer Temperatur.

Es ist noch ein Weg zum klimaneutralen Ei und zum Umstieg aufs Zweinutzungshuhn. Dabei gab es das alles schon mal. Fabian Häde: „Früher kam so ein Huhn im Jahr locker auf 275 Eier, hat mein Opa mir erzählt. Das ist eine Menge. Heute züchtet man an Zweinutzungshühnern herum, die gerade mal auf 220, 230 Eier kommen. Das ganze Wissen, die ganzen Zuchtlinien gingen verloren. Das ist jammerschade. Vor 50, 60 Jahren waren wir deutlich weiter in der Geflügelzucht, als wir es heute sind.“ Häde steigt in den Jeep. Wir fahren zurück, vorbei an den großen grünen Ställen, noch kurz zum Hofladen, wo früher die Brüterei war. Die Zeit lässt sich nicht zurückdrehen. Aber die Landwirte, Vermarkter und Schlachter, die den Tieren etwas Würde zurückgeben möchten – und Eiern und Fleisch einen Preis nach wahren Wert –, sie werden mehr.



»e&t«-Redakteurin Inken Baberg liebt es, Ostereier zu suchen. Dieses Jahr ging sie früher los und entdeckte, dass ein „klimaneutrales“ Ei keine Utopie sein muss.

GUTES VOM GANZEN HAHN

Die Hessische Biohuhn eG vermarktet Sauce, Suppenhühner und Brustfilets u. a. über die Hofläden ihrer Mitglieder, einige Basic-Bio-Supermarkt-Filialen, hessische Alnatura-Läden und www.sonnenei.de. Auch über den Online-Regionalprodukt-Vermarkter Pieters, über den man bundesweit Lebensmittel direkt vom Erzeuger beziehen kann, sind die Produkte verfügbar. www.pieters.de/de/erzeuger/bioland-frischgefluegel-roth-gbr



Saucen vom Bio-Huhn, „mediterran“ und „exotisch“, 350 ml, ca. 6 Euro



Bio-Suppenhuhn, 800–1200 g, ca. 10 Euro/kg (tiefgekühlt)



Bio-Hühnerbrustfilet „Sesam-Kurkuma“ und „Zitrone-Thymian“ sous-vide gegart, 140–170 g, ca. 4,30 Euro/100 g (Kühlware)