

Landwirt plant Stall mit Auslauf

In Wellerode entsteht eine Öko-Hühnerfarm für 12.000 Legehennen

19.08.2020 12:00



Bürgermeister Michael Steisel zeigt, wo gebaut werden soll. Dort wo jetzt noch die Ackerbohnen wachsen, entsteht der Stall, fächerförmig nach unten – Richtung Söhrewald-Wellerode – die Ausläufe. Der Bauplatz liegt oberhalb der alten Streuobstwiese, südwestlich des Islandpferdehof. © Michaela Pflug

Etwa 12.000 Hühner sollen ab nächstem Sommer in der Nähe von Wellerode am Waldrand am „Lange Feld“ ihre neue Heimat finden. Dort will Landwirt Philipp Stracke eine Stallanlage mit Ausläufen bauen.

Produzieren sollen die gefiederten Neubürger Bio-Eier. „Wir haben überlegt, wie es für uns weiter gehen kann“, sagt Stracke, „Bio wird immer gefragter, das ist die Zukunft.“ Momentan liegt der Fokus der Söhrewalder Familie auf der konventionellen Milchviehwirtschaft. Die soll auch weitergeführt werden, eine Umstellung auf Biostandards sei aufgrund der fehlenden Weideflächen am Stammbetrieb nicht möglich, erklärt Seniorchef Reinhard Stracke. Alternativ habe man die Bio-Schweinehaltung in Betracht gezogen, sagt Sohn Philipp.

Aus Gründen der Wirtschaftlichkeit, des Aufwandes, der Transporthäufigkeit und der Platzbedürfnisse habe man sich aber für Hühner entschieden. Damit das Unterfangen rentabel ist, werde auch gleich ein gut 2500 Quadratmeter großer Stall und keiner der

momentan beliebten Hühnermobile gebaut. „So können wir einen Preis bieten, der es möglichst vielen Leuten erlaubt, Bio-Eier zu essen“, sagt Reinhard Stracke.

Diese Eier werden in vier Abteilen von jeweils 3000 Hennen produziert. Bei der Gestaltung steht das Tierwohl im Vordergrund, sagt Philipp Stracke. Dabei orientiert sich der Landwirt an die Vorgaben des Verbandes Naturland. „In ihren Abteilen haben die Hühner Legeplätze und Sitzstangen. sie haben Zugang zu einem Wintergarten und ihren begrünten Ausläufen.“ Pro Herde steht ein Auslauf von 15 000 Quadratmetern zur Verfügung. Der Wintergarten ist ein überdachter Bereich, der den Tieren erlaubt, auch bei schlechtem Wetter zu scharren, zu spazieren und im Sand zu baden. Der Auslauf wird auch mit Pappeln bepflanzt, um den Tieren Versteckmöglichkeiten zu bieten.

Die Standortwahl fiel Philipp Stracke leicht. Das Gelände gehört der Familie bereits, bietet genug zusammenhängenden Platz für die Hühner und ist weit weg vom Dorf. „Etwa 700 Meter sind wir hier von der Wohnbebauung entfernt“, sagt Reinhard Stracke. Somit bräuchten die Welleröder auch keine Angst vor Geruch und Geräuschen haben. Das war auch beim Bewilligungsverfahren Thema. „Die Baugenehmigung steht unmittelbar bevor“, sagt Kreissprecher Harald Kühlborn.

Nur Kleinigkeiten müssten intern noch geklärt werden. Im Vorfeld sei unter anderem geprüft worden, ob der Bau alle Grenzwerte für Wasser und Emissionen einhält und ob er negative Auswirkung auf Natur, Landschaftsbild und Boden hat, so Kühlborn. Die Bewilligung erfolgte im vereinfachten Verfahren, aufgrund der Größe des geplanten Betriebs sei eine Öffentlichkeitsbeteiligung nicht notwendig gewesen.

Strackes tun auch einiges, um Konflikte mit der Nachbarschaft zu vermeiden. Der trockene Kot wird zum Beispiel in einem geschlossenen Gebäude neben dem Stall gelagert und von dort einmal im Monat zu einem Partnerbetrieb gebracht und letztlich zu Bio-Dünger verarbeitet.

Die Eier werden deutlich öfter abgeholt. Strackes arbeiten mit der Firma Sonnenei aus Alheim-Heinebach (Hersfeld-Rotenburg) zusammen, die auch den Vertrieb übernimmt. Sonneneier gibt es unter anderem in Rewe- und Tegut-Märkten. „Wir wollen auch einen Automaten an der Straße Zum Bornhof aufstellen“, sagt Philipp Stracke. Jeder Söhrewalder kann also in den Genuss der Eier kommen. Auch die Produktionsstätte kann man in Augenschein nehmen. Strackes planen im nächsten Jahr nach Fertigstellung einen Tag der offenen Tür.

Die Gemeindeverwaltung begrüßt das Projekt. Natürlich müsse man die Interessen von Betrieben und Anwohnern abwägen, sagt Michael Steisel. Als Bürgermeister und als Welleröder, der in der Nähe des Projekts wohnt, habe er sicher auch kein Interesse daran, dass die Lebensqualität durch Geruch oder Lärm sinkt. „Ich glaube aber nicht, dass das bei dem Projekt der Fall ist und kann es daher befürworten.“ Es sei wichtig, lokal verwurzelten Betrieben, die Möglichkeit zu bieten sich weiterzuentwickeln. Außerdem gibt es weitere Vorteile: „Durch lokal produzierte Produkte verkürzen sich Transportwege und CO₂-Emissionen sinken.“ (Michaela Pflug)