

# Ostern auf dem Eierhof

**LANDWIRTSCHAFT** Wenn es auf Ostern zugeht, haben die Hühner viel zu tun. Der Eierverbrauch der Deutschen steigt rund um das Fest der Auferstehung Jesu sprunghaft an: Bis zu eine Milliarde Eier vertilgen die 82 Millionen Deutschen in der Osterzeit, zwölf pro Kopf. Auch auf dem Biohof „Sonnenei“ der Familie Häde im nordhessischen Alheim bei Bad Hersfeld herrscht jetzt Hochbetrieb. Julia Bernhard und Wolfgang Köbke (Fotos) haben die christlichen Landwirte besucht.



**Fabian Häde** hält die braune Hühnerdame im Arm und streicht ihr liebevoll übers Gefieder. Eigentlich hätte sie schon in Rente gehen können, aber jetzt darf sie doch noch mal ran. Denn es ist kurz vor Ostern, Hochkonjunktur für die Hühner auf dem Mustergeflügelhof Häde. Jedes Ei wird gebraucht. Hinter dem 28-jährigen Juniorchef gackert es laut. Einer der Hähne hat seinen Hühnerharem um sich geschart und beobachtet den menschlichen Eindringling argwöhnisch. Doch **Leonhard Häde** weiß, wie man den Herrn und seine Damen für sich gewinnt: Futter zieht immer. Der Seniorchef verteilt es großzügig auf dem Boden des Freiluftgeheges.



Juniorchef Häde kümmert sich liebevoll um seine Legehennen.

## Bio-Pioniere: 36.000 Hennen, die viel Platz haben

Alle Legehennen haben hier die Möglichkeit, auf großen Freiflächen herumzustolzieren. Denn den Christen sind die natürlichen Bedürfnisse ihres Federviehs wichtig. Nur wenige wüssten, dass Hühner Urwaldtiere seien und den Schutz unter Bäumen und Sträuchern liebten, erklärt Fabian Häde. „Und Gott verlangt ja schließlich, dass wir seine Schöpfung und somit jedes Lebewesen ehren und es fair behandeln.“ Deswegen hat der Betrieb, der 1927 gegründet wurde, schon in den 70er Jahren auf ökologische Tierhaltung umgestellt. Das bedeutet, jedes Huhn hat vier Quadratmeter Auslauf. Zum Vergleich: In der klassischen Bodenhaltung haben neun Hühner gemeinsam nur einen Quadratmeter zur Verfügung. Gefüttert wird auf einem Biohof nur mit ökologisch hergestelltem Futter. „Wir waren einer der ersten Betriebe, die damals mit der Produktion von Bio-Eiern angefangen haben. Es gab noch gar keine Verordnung, die das alles genau vorgeschrieben hätte“, erzählt der Seniorchef. „Wir haben unser Futter selber zusammengemischt.“ Inzwischen legen ihre rund 36.000 Hennen zehn Millionen Eier jährlich. Zur Bewältigung der Arbeit hat die Familie zehn fest angestellte Mitarbeiter und eine riesige automatische Sortiermaschine.

## Woran man ein gutes Ei erkennt

Vor allem beim Ei greifen die Deutschen inzwischen gerne zu Bioprodukten, sagt der Juniorchef. Als studierter Öko-Agrarmanager weiß er auch genau, woran das liegt: „Das Ei kommt meist als unverarbeitetes Produkt auf den Esstisch. Da sieht man, was man hat.“ Der Verbraucher könne blitzschnell erkennen, ob das Huhn Biofutter bekommen hat: Der Dotter bei einem Bio-Ei ist hellgelb. „Die konventionell gehaltenen Hühner bekommen Karotinoide, die das Eigelb orange färben. Das sieht zwar vielleicht toller aus, aber es ist unnatürlich.“ Und außerdem, da sind sich die beiden Landwirte sicher, schmeckt es nicht so gut.

## Immer neue Ideen

Neben der Bio-Eierproduktion setzen Leonhard und Fabian Häde aber auch auf andere Umweltfördermaßnahmen. Auf ihren Hühnerställen sind Solaranlagen angebracht. So





Die Hühner bei „Sonnenei“ werden von Seniorchef Leonhard Häde ausschließlich mit Biofutter versorgt.

kann der wertvolle Boden doppelt genutzt werden. Die Idee brachte ihnen 2008 einen Innovationspreis des Landes Hessen ein. Und auch den Namen ihres Unternehmens, „Sonnenei“, haben sie den Solaranlagen zu verdanken.

### Wie aus Eiern Nudeln werden

Ein weiteres Standbein des Familienunternehmens ist die hauseigene Nudelmanufaktur. Hier verarbeitet die Seniorchefin Sabine Häde Eier, die aufgrund ihrer Form oder anderer Defizite nicht im Handel verkauft werden können. 20 verschiedene Sorten Bio-Nudeln hat sie derzeit im Angebot ihres kleinen Hofladens. Die ehemalige Krankenschwester, die aus Schwaben kommt, bekennt: „Ich träume davon, dass ich eines Tages Maultaschen machen kann!“ Auch Sohn Fabian hat immer wieder neue Ideen. Gerade baut er ein kleines Eiermuseum auf. Selbst bei Facebook ist das Unternehmen vertreten, die Internetseite (auf der man sämtliche Produkte bestellen kann) ist stets auf dem neuesten Stand, und Schulklassen dürfen jederzeit den Hof besichtigen.

### Eier helfen gegen Stress, dem Immunsystem & Gedächtnis

Dabei erzählen die Landwirte den Kindern auch immer wieder gerne, wie gesund Eier eigentlich sind. Niemand muss also Angst haben, sich an den Osterfeiertagen mit dem ein oder anderen Ei mehr zu schaden. „Eier schützen die Darmschleimhaut und helfen beim Aufbau von Im-

munzellen. Sie steigern die Leistung unseres Kurzzeitgedächtnisses und enthalten Anti-Stress-Stoffe. Und Eier helfen sogar beim Abnehmen“, nennt Leonhard Häde nur ein paar der vielen Eigenschaften der kleinen Energiebomben. Außerdem ist es durch seine Schale natürlich verpackt und lange haltbar. „Das hat Gott doch super gemacht“, findet Fabian Häde.

### Ostern gibt es bei Familie Häde „Grüne Soße“

Das Handy klingelt. Eine Futterlieferung kommt an. Außerdem muss der Traktor noch zum TÜV. Fabian Häde seufzt kurz: „Ich liebe diesen Beruf. Er ist enorm vielseitig. Aber wenn ich mal einen Tag nichts zu tun hätte, würde ich mich zu den Hühnern hocken und ihnen einfach nur zusehen. Jedes Huhn hat seinen eigenen Charakter. Und sie unterhalten sich sogar beim Eierlegen.“

Auch an Ostern gibt es keine Pause. Doch für den Gottesdienst in der Chrischona-Gemeinde, deren Mitglieder die Hädes sind, muss Zeit sein. Und natürlich für die hervorragende hessische Grüne Soße – selbstverständlich mit Ei-Beilage –, die Mutter Sabine zaubert. Vielleicht gibt es auch noch einen Osterspaziergang mit dem in Mitteldeutschland traditionellen Ostereierweitwurf. Dazu ein kleiner Tipp der Profis am Rande: „Wenn das hartgekochte Ei dabei auf die spitze Seite fällt, bleibt es ganz!“ ●

www.sonnenei.de · 05664 930930