

Quelle: Kölnische Rundschau

Datum: 09.08.2017

Seite: <http://www.rundschau-online.de/region/kreis-euskirchen/fipronil-skandal-eifeler-eier-geniessen-das-vertrauen-28137186>

Fipronil-Skandal - Eifeler Eier genießen das Vertrauen



8000 Legehennen stehen bei Uwe Walter im Stall. Ihre Eier werden im Hofladen und in Verkaufswagen verkauft. (Fotos: Küpper)

Kreis Euskirchen - Die Zahl der Eier, die Uwe Walter in seinen 42 Lebensjahren in den Händen hielt, kann er gar nicht abschätzen. Seit 24 Jahren betreibt er bei Sistig seinen Geflügelhof. Im Hofladen und über fünf Verkaufswagen bringen Walters Mitarbeiter die Eier von 8000 Legehennen zu den Kunden.

Vom Fipronil-Skandal ist auch der Sistiger Geflügelhof betroffen – im positiven Sinne jedoch. „Die Zahl der Kunden ist in den letzten Tagen deutlich angestiegen“, sagt Walter. Die Verunsicherung und die Skepsis der Verbraucher sei deutlich zu spüren.



Eigene Hühner halten Herta und Uwe Janietz im Garten. Die versorgen die Familie mit leckeren, gesunden Eiern. (Foto: Nickel)

„Unsere Eier sind nicht betroffen“, macht er deutlich. Seit Bekanntwerden des Skandals hat Walter viele neue Gesichter im Hofladen gesehen. Ganz zur Freude von Hof-Hündin Anka. Der achtjährige Vierbeiner begrüßt die Kunden friedlich.

„Viele rufen auch an und wollen wissen, ob wir überhaupt noch Eier haben. Wir haben aber genug“, sagt Walter – in den Größen S bis XXL zum Preis von 18 bis 32 Cent. Wie ein Discounter zehn Eier für 99 Cent verkaufen kann, versteht Walter nicht. „Das ist für mich absolut schleierhaft“, sagt Uwe Walter – auch angesichts des hochwertigen Futters, dass er für seine Tiere verwende.

Er wünscht sich natürlich, dass der aktuelle Zulauf kein Strohfeuer ist. „Wir hoffen, dass die neuen Kunden auch bleiben und bereit sind, für Qualitätseier zu zahlen. Schließlich ist es die Billigmentalität der Kunden, die die geringen Eierpreise fördert. Wie in so vielen Bereichen“, so Walter. Zwei Frühstückseier gönnt sich der Sistiger jeden Morgen. „Und sie schmecken mir immer noch. Ich weiß, woher sie kommen. Das ist ein schönes Gefühl.“

Der Eierhof

Der Eierhof Hennes in Kuchenheim zählt zu den größten Eierproduzenten in Deutschland und beliefert große Discounter und den Lebensmitteleinzelhandel.

Das Familienunternehmen betreibt eine ganze Reihe eigener Hühnerfarmen und hat Verträge mit deutschen und niederländischen Erzeugern. Eine Stellungnahme zum Umgang mit den Fipronil-Verdachtsfällen wollte das Unternehmen nicht abgeben.

„Wir verzichten auf eine aktive Kommunikation zu unternehmensstrategischen Aktivitäten sowie auf öffentliche Auftritte von Unternehmensrepräsentanten“, sagte das Unternehmen der Redaktion.

Der Supermarkt

Ohnehin wenig niederländische Eier im Sortiment hatte der REWE-Markt in Blankenheim, wie dessen Leiter Alexander Bell berichtet: „Wir mussten in der letzten Woche nur 18 Päckchen entsorgen.“



In verschiedenen Größen sind Eier bei Uwe Walter erhältlich.

Die Nachfrage ist laut Bell nicht gesunken: „Aber die Kunden schauen genauer hin, wo die Eier herkommen.“ Regionale Eifel-Eier seien sehr gefragt. 60 Prozent der Eier im Supermarkt bezieht Bell aus der Eifel.

„Ich glaube, dass ein Umdenken stattfindet. Die Kunden sind bereit, für bessere Qualität mehr zu bezahlen.“ Der Verbraucher habe ein besseres Gefühl, wenn er wisse, dass die Eier aus guter Haltung stammten.

Die Landwirte

Das Vertrauen in die Landwirte ist groß. Das spüren auch Claudia und Christoph Gerden vom Taubentalerhof in Keldenich.

„Wir profitieren von dem Skandal. Der Absatz hat sich nahezu verdoppelt“, sagt Claudia Gerden. Rund 300 Hühner leben in ihrem Hühnermobil, gerade erst wurden neue Hühner eingestallt.

Das Mobil ist ein fahrbarer Hühnerstall, der über die Felder und Wiesen gezogen wird, so dass das Federvieh mit Gras und Wiesenkräutern versorgt ist. Gekauft werden können die Eier 24 Stunden in einem Holzhäuschen auf dem Hof.

„Da kann man jederzeit rein und Eier kaufen. Das Geld wird einfach hinterlegt. Wir vertrauen den Kunden – das funktioniert“, so Claudia Gerden.

Haus Bollheim in Oberelvenich betreibt seit 35 Jahren biologisch-dynamische Landwirtschaft. „Zurzeit haben wir eine verstärkte Nachfrage nach unseren Eiern“, sagt Hans von Hagenow. Schädlingsbekämpfungsmittel kommen bei den Bollheim-Hühnern nicht zum Einsatz.

„Wir halten die Tiere in mobilen Ställen. Die Flächen, auf denen sie scharren und picken können, wechseln also“, so der Landwirt. In einem solchen Stall sind nur 220 Tiere untergebracht. „Wird einer der Ställe frei, weil die Tiere geschlachtet werden, wird er tagelang saubergemacht – mit warmen Wasser und einem Reinigungsmittel, das auch in der Käserei zum Einsatz kommt.“

Gefüttert wird auf Haus Bollheim natürlich das eigene Getreide. Im Winter steht auch zugekauft Futter aus Deutschland auf dem Speiseplan: „Als Demeter-Betrieb haben wir hier aber ein hohes Maß an Vorgaben, deren Einhaltung stark kontrolliert wird.“

Die Regionalmarke

Der Eier-Skandal macht sich auch bei der Regionalmarke Eifel in Prüm bemerkbar. Geschäftsführer Markus Pfeifer hat von Produzenten erfahren, dass die Verbraucher sich verstärkt bei den Betrieben informieren, ob ihre Produkte in Ordnung seien.

Auf den Absatz der Eifel-Eier wirkt sich der Skandal laut Pfeifer positiv aus. Die Produkte aus der Eifel werden demnach vom Handel verstärkt bestellt und von Verbrauchern stark nachgefragt.

Der Bäcker

Rund 3000 Eier pro Woche werden in der Marmagener Bäckerei Milz zur Herstellung der Produkte für die sieben Filialen im Kreis Euskirchen und das Café verarbeitet.

„Und wir sind einmal mehr froh, dass wir die von einer kleinen Hühnerfarm in Bad Münstereifel beziehen, bei denen solche Pestizide nicht zum Einsatz kommen“, sagt Anita Milz.

Dass sich der Familienbetrieb in Sicherheit wiegen kann, was die Qualität der verwendeten Produkte angeht, liegt auch daran, dass Tochter Katharina promovierte Lebensmitteltechnikerin ist. Regelmäßig nimmt sie eigene Proben im elterlichen Betrieb.

Die Kunden seien derzeit spürbar verunsichert. „Am Samstag hatten wir im Café etwa 150 Frühstücksgäste, von denen haben 70 bis 80 nachgefragt, woher unsere Eier stammen“, so die Chefin. Außerdem habe den ganzen Tag jemand am Telefon gesessen und Fragen seitens der Kundschaft beantwortet. Mittlerweile habe man Aushänge gemacht, die über die Herkunft der verwendeten Eier informieren.

Die Familie

Herta und Uwe Janietz aus Klein-Vernich halten eigene Hühner – „derzeit sieben Tiere, von denen jedes im Schnitt 200 Eier im Jahr legt.“

Skandale wie der jetzige bestärken die Hobby-Hühnerhalter in ihrem Entschluss, sich nicht mehr auf gekaufte Qualität zu verlassen.

Die Hühner im Janietzschen Garten sind in doppelter Hinsicht glücklich. Neben viel Auslauf und gutem Futter müssen sie zudem niemals befürchten, geschlachtet zu werden. „Wir ernähren uns seit vielen Jahren vegetarisch“, so das Paar.