



Hühner, wohin das Auge reicht: Die Legehennen können den weitläufigen Stall stets durch den Wintergarten verlassen. Fotos: Petra Förster

Auf's Huhn gekommen

„Ich wollt' ich wär' ein Huhn“ heißt es in dem bekannten Lied: Doch Bilder von überfüllten, engen Käfigen und Meldungen von Läuseschutzmittel im Ei haben zuletzt alles andere als ein harmonisches Bild vom Leben auf einem Geflügelhof vermittelt. Es geht auch ganz anders: In Ormont, 1 Kilometer hinter der belgisch-deutschen Grenze, haben Oliver Grommes (43) und sein Partner Klaus Hansen (44) mit dem Hühnerhof Schneifel den größten Bio-Hühnerstall in Rheinland-Pfalz gebaut. Mit Fipronil haben sie nichts am Hut.

VON PETRA FÖRSTER

„Ihr habt alles richtig gemacht“, sagen die Nachbarn und Kollegen jetzt, obwohl es anfangs einige Skeptiker gegenüber dem ehrgeizigen Projekt gab. Oliver Grommes und Klaus Hansen kommen beide aus der Milchviehhaltung. Doch irgendwann, so sagen sie, waren sie es leid „mehr Geld in den Stall hineinzutragen als herauszuholen“.

Oliver Grommes hatte die Idee zu einem mobilen Hühnerstall mit 250 Legehennen. Daraus sind inzwischen 12.000 Bio-Hühner der Rasse Lötzmänn Brown Classic geworden. „Die Voraussetzungen waren ideal“, sagen die beiden: „Wir haben in Ormont einen flächenstarken Betrieb, außerhalb der Ortschaft, es gibt kaum Nachbarn.“ Nach einem Besuch beim späteren Vertragspartner, dem Geflügelhof Andres in Mendig in der Nähe von Mayen, war für die beiden Landwirte dann ganz klar: Wir investieren in einen Hühnerhof. „Der Geflügelhof Andres sucht einen Partnerbetrieb“, erzählt Oliver Grommes. Das Familienunternehmen liefert eine Reihe von großen Supermärkten in Deutschland wie Rewe, Hilt, Edeka oder Globus mit Eiern. Andres suchte einen Bio-Produzenten, um diesen Bedarf zu decken. Das war für Oliver Grommes und Klaus Hansen der Startschuss: Sie planten den größten Bio-Hühnerstall in Rheinland-Pfalz. Ende Juni 2016 lag die Baugenehmigung vor. Mitte September begannen die Arbeiten.

„Am 1. März waren die Hühner drin“, erklärt Oliver Grommes, wie schnell das Projekt

realisiert wurde. 12.000 Legehennen haben nun in dem roten Bio-Stall ihre „Heimat“ und sie finden hier „so sagen ihre Besitzer – den größtmöglichen Komfort, den eine Legehenne haben kann. Es gibt Vollerhöhen mit Eiernestern, Futter- und Wasserstellen auf mehreren Ebenen, eine moderne Lüftungsanlage und einen Wintergarten, durch den die Tiere nach Lust und Laune nach draußen auf das fünf Hektar große Freilaufgelände gelangen können. Gesetzlich ist eine Auslauffläche von vier Quadratmetern pro Huhn vor-

geschrieben. Im Hühnerhof Schneifel kommt der Wintergarten als Obodus hinzu. Dieser ist zudem mit einer 10 cm dicken Strotramme ausgelegt, sodass die Tiere ihren Schartrieb voll ausleben können. „Ein Huhn pickt zur Fütterung 23.000 Mal am Tag“, lacht Oliver Grommes. Die beiden Landwirte haben sich in einem Intensivseminar mit der Haltung von Hühnern beschäftigt und versucht herauszufinden, unter welchen Bedingungen die Tiere sich am wohlsten fühlen - und folglich auch die meisten Eier legen.

„Wir haben wirklich versucht, uns in die Tiere hineinzuversetzen“, ergänzt Klaus Hansen, der allerdings einräumt, dass beide „leidenschaftliche Rindviehhalter“ sind. „Man hat doch eine andere Beziehung zu Rindern“, lacht er und schnappt sich eines der 12.000 Hühner aus der Menge. Zu unterscheiden sind die Tiere eher schwierig. Schon das ist ein großer Unterschied zu Rindern. Aber es gibt auch viele andere Dinge, die auf dem Geflügelhof anders sind als in einem Milchviehbetrieb. „Es ist ein ganz anderer Arbeits-

lauf“, erklärt Oliver Grommes. Morgens um 8 Uhr macht er eine erste Runde durch die große Stallanlage. Dann geht es ans Eiersammeln und anschließend ans Reinigen der Eier-Packmaschine, die immerhin über 11.000 Eier täglich verarbeitet. Die Runde durch den Stall wiederholt sich später noch mal. Aber Hühner erfordern nicht die gleichen starren Melkzeiten wie Milchvieh, was das Arbeiten für den Landwirten angenehmer macht. Und

wie ist der Eier-Preis im Vergleich zum Milchpreis? „Fairer und wirtschaftlicher“, sagt Oliver Grommes. Zudem sei auch beim Verbraucher klar die Bereitschaft zu erkennen, mehr Geld für Qualitätsprodukte auszugeben. Die Eier vom Hühnerhof Schneifel werden unter dem Label „Regionalmarke Eifel“ vermarktet. Auch das schafft zusätzliches Vertrauen.

Verbraucher sind bereit, mehr Geld für Qualität auszugeben.



Im September begannen die Arbeiten, am 1. März zogen die Hühner ein.

Klaus Hansen zeigt die Verpackung, in denen die Eier in den deutschen Supermärkten verkauft werden.



Der Eier vom Hühnerhof Schneifel werden unter dem Label „Regionalmarke Eifel“ verkauft. Foto: Regionalmarke Eifel



Ein fünf Hektar großes Freilaufgelände steht um den modernen Stall herum zur Verfügung.

„Der Markt mit den Eiern ist ein Verdrängungsmarkt“, erklären die beiden Landwirte. Eine bestimmte Menge wird gekauft. „Nur weil wir jetzt Eier produzieren, werden nicht mehr Eier gegessen“, sagt Klaus Hansen. „Man kann sich nur mit Qualität und Regionalität gegen die Konkurrenz durchsetzen.“ Im Moment sei die Nachfrage nach Bio-Eiern sehr groß, zumal nach dem Fipronil-Skandal das Produkt „Ei“ ohnehin knapp sei. Angst, dass man ihnen in ihrem Futtermittel-Läuseschutzmittel unterjübeln könnte, haben Oliver Grommes und Klaus Hansen nicht. „Wir haben lange nach einem engagierten Futtermittelhändler gesucht, zu dem wir regelmäßig persönlichen Kontakt haben. Unser Futter besteht aus Getreide, Körnermais, Erbsen, Mineralstoffen und - das ist das Geheimrezept - einer Prise Oregano“, erzählt Klaus Hansen. Im nächsten Jahr werden sie noch einen Schritt weitergehen und 40 Prozent des Futters auf eigenen Flächen produzieren. Derzeit läuft die Umstellungsphase zum ökologischen Anbau.