

## WISSEN, WAS MAN ISST

✍️ ego, Angelika Koch 📷 Fotostudio Pflingstmann



Die Eifel-Eier vom Geflügelhof Lehnertz sind auch über die Eifel hinaus ein Begriff für kontrollierte Qualität und artgerechte Tierhaltung. Mit dem Zusammenschluss mit sieben weiteren kleinbäuerlichen Höfen zu einer regionalen Erzeugergemeinschaft hat Lambert Lehnertz nun einen konsequenten Schritt gewählt, mit dem er und seine Produzenten gut für die Zukunft aufgestellt sind: „Alle Partner verpflichten sich vor allem zur flächenbezogenen landwirtschaftlichen Tierhaltung mit einem Höchstmaß an Tierwohl, welches umgesetzt werden muss“.

Inzwischen sind Eifel-Bio-Eier vom Hof der Familie Probst in Euscheid unter der Marke Lehnertz auf dem Weg in die Lebensmittelregale. Der klassische Bauernhof, auf dem auch eine kleine Herde Milchkühe auf der Weide gehalten und Getreide angebaut wird, arbeitet wertorientiert nach den strengen „Naturland“-Kriterien. Diese sind strenger und umfassender als eine EU-Biozertifizierung. So muss ein „Naturland“-Hof den gesamten Betrieb auf bio umstellen und einen Großteil des Futters selbst anbauen. Es gibt hohe ökologische Auflagen für den Tier-, Boden- und Gewässerschutz, die Düngung oder auch den Einsatz von Reinigungsmitteln.

„Schulklassen und interessierte Kunden sind auf unseren Höfen willkommen. Wir zeigen Ihnen, wie wir unsere Tiere halten und wie unsere Eifeler Produkte entstehen“, so Lambert Lehnertz, „ganz nach dem Motto: Wir legen Wert auf zufriedene Mitarbeiterinnen!“ ■