

ARTGERECHTE TIERHALTUNG

INS NEST GELEGT

Der Geflügelhof Lehnertz in Habscheid ist mehrfach für besonders artgerechte Bodenhaltung der Hühner zertifiziert worden. Das muss Gründe haben. o7 hat sich vor Ort umgesehen.

Was für ein Gegacker. Munter bis aufgeregt reagiert die Hennenwelt auf den außerplanmäßigen Mitbesucher von Lambert Lehnertz im Hühnerstall. Die Damen sitzen auf ihren Stangen, einige suchen vorsorglich die jederzeit mögliche Flucht in den Wintergarten. Hell ist es innen auch, aber draußen vielleicht sicherer.

Lehnertz nimmt eines der „Rennpferde unter den Legehühnern“ auf den Arm. „Versuchen Sie die mal zu fotografieren. Kunststück!“ grinst der Inhaber des Geflügelhofes Lehnertz in Habscheid. Auf 4000 Quadratmetern in zwei Ställen hat er Platz für bis zu 40.000 „Lohmann“-Hennen, die „ideale Legehybride“, so Lehnertz. Aktuell sind 32.000 „Mitarbeiterinnen“ neben dem zwölköpfigem menschlichem Team beschäftigt. 218 Hühnereier hat jeder Deutsche laut Statistik 2013 in welcher Form auch immer zu sich genommen. Kommen sie aus Habscheid, gibt es sie in drei Größen. Bis zu 73 Gramm ist die „L“-Klasse schwer. Und die meisten Eier aus Habscheid sind braun – was mit der roten Ohrfläppchenfarbe der Henne zu tun hat. Ist die hingegen weiß, ist es auch das Ei. Die Henne aus Habscheid, die mit 168 Gramm das weltweit größte Hühnerei legte, hatte rote Ohrfläppchen.

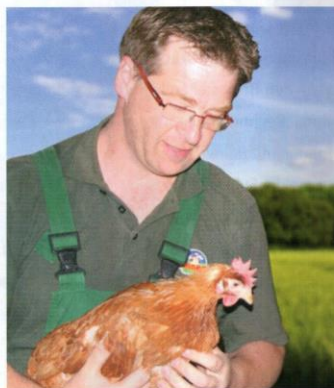
Wo Rekorde fallen, müssen die „Trainingsbedingungen“ gut gewesen sein. Schließlich ist der Geflügelhof mehrfach

■ 24 | 25



für besonders artgerechte Tierhaltung zertifiziert. Eine Anerkennung gibt es schon bei der Tageslichtausbeute in den Ställen mit Bodenhaltung. Der Gesetzgeber verlangt 3 Prozent Ausleuchtung, in Habscheid sind es aber 9: „Tageslicht

bedeutet auch Vitamin C für die Hühner“, so Lehnertz. Seine Hennen stehen maximal zu Neunt auf dem Quadratmeter der Stallgrundfläche, wie es der Gesetzgeber verlangt. Im Wintergarten haben sie dafür sogar 1,3 Quadratmeter zur Verfügung. Und das, obwohl der Aufenthalt draußen für Lehnertz „bis zu 5 Prozent Verlust an Wirtschaftlichkeit bedeutet.“



Lambert Lehnertz mit einer seiner Legehennen.

Drinnen wie draußen haben die Hennen, die im Schnitt pro Jahr 278 Eier legen, zudem genug zu tun. Lehnertz nennt das „Beschäftigungstherapie“, wie sie in Massentierhaltung eher unüblich ist: Picksteine aus Kalksandstein zum Beispiel. Sie dienen dem Abstumpfen der Schnäbel, was Kannibalismus reduzieren und Rangordnungskämpfe abschwächen

soll. Die Steine sind in eine Lake aus Salz und Organo getränkt. Organo wirkt Keim abstoßend. Das Zupfen einzelner Halme, aus den in den Stall gelegten Heuballen, hält die Gefiederten zusätzlich mobil. Ernährungsfitness auf „immer frischen Einstreu“, so Lehnertz. Apropos: Zu fressen gibt es „zu 45 Prozent Mais, für die Eidotterfabrik und Soja -

Eifel“, sowie im Verbund der „Direktvermarkter Eifel-Saar-Mosel“.

Wo dem Huhn offenkundig so viel amtlich anerkannt Gutes widerfährt, von dem der Verbraucher auch in Supermärkten der Region, in Aachen, Trier oder Köln profitiert, darf das Geflügel dennoch nicht in Ruhe bis zum Tode altern. Hat die Henne, mit im Schnitt



Jedes Ei wird vor dem Verkauf auf Qualität überprüft.

natürlich alles genfrei“. Für diese Futtermischung bekam der Betrieb folgerichtig das Zertifikat „Ohne Gentechnik“.








Noch wichtiger ist aber das Gesamturteil „Kontrollierte artgerechte Tierhaltung“ (KAT), ein hochwertiges Bundes-siegel, das regelmäßig nachzertifiziert werden muss. Das „Qualitäts-siegel Rheinland-Pfalz“ betätigt das zusätzlich. Der Betrieb ist zudem einziger Geflügelhof in Rheinland-Pfalz, der als „Lernort Bauernhof“ anerkannt ist. Er ist Mitglied im Qualitäts-verbund „Regionalmarke

zwei Dienstjahren ihren qualitätsgesteuerten Job getan, muss sie zur vorzeitigen letzten Reise auf nach Bremen, wie Tausende ihrer deutschen Kolleginnen auch. In der Hansestadt steht Deutschlands einzige Suppenhuhnschlachterei.

Geflügelhof Lehnertz
Hauptstraße 19
54597 Habscheid / Eifel
Telefon: 06556251
www.ei-fel.de

beste Qualität aus der Eifel

so muss ein Ei schmecken!!!

54597 Habscheid · Tel 06556 /251 · email info@ei-fel.de

www.Ei-fel.de

Unser Name steht für gute Qualität



Haltung und Ernährung der Hühner ist wichtig für Qualität und Geschmack!

- Eier aus Bodenhaltung
- Nudelspezialitäten
- handgerührte Eier- und Moccaliköre



Fam. Michael & Cordula Scholtes
Schultstr. 17 · 54675 Körperich
Tel. 06566 - 700 · Mobil 0170 2056720