

TIERE

INS NEST GELEGT

In Körperich scharren 12.000 Hühner in artgerechter Bodenhaltung. o7 besuchte den Geflügelhof Scholtes und wollte wissen, was artgerecht bedeutet.



Auf den Arm genommen fühlen sich die Legehennen bei Hermann Scholtes nie. Auf dem Geflügelhof Scholtes leben Hühner ein artgerechtes Leben.

Oberhalb von Körperich, mitten zwischen grünen Wiesen und Maisfeldern, liegt der Geflügelhof Scholtes.

Hermann Scholtes hat den 50 Jahre existierenden Betrieb von seinen Eltern übernommen und sich auf Legehennen spezialisiert. Auf die Frage, was artgerecht bedeutet, holt er erstmal Luft.

„Artgerecht orientiert sich an den natürlichen Lebensbedingungen



der Tiere und nimmt auf die angeborenen Verhaltensweisen der Tiere Rücksicht.“ In seinem Betrieb, der auf 13.200 Tiere ausgerichtet ist, „werden nie mehr als 12.000 Tiere gehalten.“ So lässt er genügend Raum für ausreichend Bewegung. Per Gesetz bedeutet artgerecht auch, dass auf 1 qm² 9 Legehennen kommen. Bei Hermann Scholtes sind es nur 8 Hennen.

Bei der Besichtigung des 2010 neu gebauten Stalles merkt man das sofort. Die Hühner rennen nicht etwa in Panik

weg, sondern nähern sich vertrauensvoll dem Menschen. Auf einem mit speziellen Streu gefüllten Boden picken sie auf der Suche nach Thymian, sozusagen die Schokolade fürs Huhn oder betreiben an sogenannten Picksteinen Schnabelpflege. Schreckhaft sind die Tiere zwar, aber sie lassen sich durchaus auch anfassen. Vorausgesetzt, man bewegt sich langsam. Schließlich sind alle Hühnervögel Fluchttiere. „Sobald man einen Blauermann anhat, akzeptieren die Tiere einen“ erklärt Hermann Scholtes.

In vier Großabteilen mit je 3.000 Hennen – und einigen Hähnen wegen der sozialen Strukturen – werden die Tiere nach Alter gehalten. „Legehennen werden bei uns nicht schon nach 13 oder 14 Monaten geschlachtet, sie werden fast doppelt so alt“. Hermann Scholtes versteht auch dies unter artgerecht. „Ich nehme gerne in Kauf, dass mit zunehmenden Alter die Eier kleiner werden“. Die Qualität verlieren sie dadurch nicht.

Besonders wichtig ist auch die Hygiene. Sie fängt beim Aufbau des Stalles an. Glatte Wände lassen



Schmackhaftes Fleisch trotz langer Lebenszeit der Hühner.

sich nicht nur leichter reinigen, sie verhindern auch, dass Mäuse, Ratten oder sogar Raubwild wie Marder oder Füchse an den Wänden hochklet-

tern. „Wir liegen hier außerhalb der Ortschaft. Fuchs und Marder streichen gerne um den Hof, reingekommen ist aber noch keiner.“ Saubere Verhältnisse



Einfach leckerer: Eier aus Bodenhaltung


erfordern auch den regelmäßigen Austausch des Streus. Eine Selbstverständlichkeit für Hermann Scholtes. „Was ich an Zeit und Geld in die Hygiene stecke, spare ich an Medikamenten und Chemie ein.“ So ist die Mortalität bei seinen Legehennen unter 5%, ein hervorragender Wert. Regelmäßige Untersuchungen des Kreisvetenärns hält Hermann Scholtes für notwendig. „So kann man schwarze Schafe in der Branche gut vermeiden.“

Geflügelhof Scholtes
54675 Körperich
Tel.: 06566-700









Artgerechtes Leben auf dem Geflügelhof Scholtes. 8 Hühner teilen sich einen Quadratmeter.

beste Qualität aus der Eifel



so muss ein Ei schmecken!!!

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

www.Ei-fel.de

Produkte und Dienstleistungen mit dem



EIFEL stehen für:

- nachhaltige Holzwirtschaft
- qualifiziertes Handwerk
- regionale Lebensmittel
- gelebte Gastlichkeit
- Naturschutz

Ihre Marke in der Region




Mit dem Kauf der Markenprodukte und dem Besuch der Qualitäts-Gastgeber tragen Sie zur nachhaltigen Wirtschaftsweise in der Eifel bei. Setzen Sie ein Zeichen!

Weitere Infos unter www.regionalmarke-eifel.de

Regionalmarke EIFEL GmbH
Kalvarienbergstr. 1 · 54595 Prüm · Tel.: 0 65 51/9 81 09-0

Cafe · Bäckerei · Konditorei

einfach Spitze



Leonhard



Mit diesem Gutschein gibt's **1** Brötchen gratis pro Einkauf

Bitburger Straße 20
54567 **Badem**
Tel. 06563/1800