

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 19.02.2022

Seite: 14



Eine clevere Idee setzt sich durch
Im Jahr 1961 fing alles mit 400 Legehennen an, heute ist der Geflügelhof Andres in Mendig einer der großen Erzeuger in der Region

Dazu trägt auch das Netzwerk der Regionalmarke EIFEL bei.

Mendig. Wenn qualitätsbewusste Verbraucher in den Supermärkten der Eifel, des Köln-Bonner Raums oder in Koblenz frische Eier kaufen, dann ist es oft ein Karton mit dem Logo der Regionalmarke EIFEL und der Herkunftangabe des Hofes Andres in der östlichen Eifel. Tatsächlich leben rund 140.000 der gefiederten Erzeugerinnen vor Ort, und zwar in Bodenhaltung. Doch es gibt ebenso Freiland- und Bioeier mit dem Gütesiegel und der Hofadresse. Des Rätsels Lösung ist die kluge Idee von Guido Andres und Gabriele Andres-Blatzheim, welche seit 2003 die Leitung innehaben: Zu den eigenen Hennen kommen von verschiedenen kleineren Partnerhöfen rund 45.000 Tiere in Freiland- und 24.000 in Biohaltung, darüber hinaus 45.000 Hühner in Bodenhaltung. Die Eier werden vom Andres-Team bei den Erzeugern eingesammelt. Pro Tag gehen so etwa 230.000 zertifizierte EIFEL-Eier vom Hof Andres aus an die Verbraucher.

Qualität aus der Erzeugergemeinschaft
 Dabei handelt es sich nicht um Agrarindustrie. „Wir sind noch echte Landwirte“, betont Guido Andres, „und wir haben keine Massenerzeugung. Unseren Hof kann man gem. besichtigen und sehen, wie gut es den Hen-



nen geht.“ Artgerechter Umgang ist ein wichtiges Kriterium der Zertifizierung durch die Regionalmarke EIFEL und wird entsprechend geprüft. Was nach viel klingt, ist im Vergleich mit anderen deutschen Eier-Erzeugern klein und fein. „Damit wir in der Eifel die familiäre, verantwortungsbewusste Struktur der Höfe beibehalten können und trotzdem die Nachfrage so zuverlässig bedienen können, dass die Vermarktung über den Einzelhandel funktioniert, haben wir gleichgerichtete Mitstreiter gesucht und gefunden“, erläutert Andres sein Modell. Für einen einzelnen Kleinbetrieb seien die Lo-

gistik, die Sortierung nach Größen, die Verpackung oder das Durchleuchten der Eier als Qualitätskontrolle ein nur schwer stemmbarer Aufwand. Andres

leistet dies für seine Partner und kann mit deren Zulieferung Segmente bedienen, die wiederum er allein nicht erfüllt.



Mit Respekt vor dem Leben

Früh hat sich die Familie Andres schon mit dem Thema Tötung der männlichen Küken auseinandergesetzt. Die endokrinologische Erkennung des Ge-

schlechtes im Bruterei funktioniert noch nicht innerhalb so weniger Tage wie seit kurzem gesetzlich vorgeschrieben. Andres bevorzugt bislang einen anderen Weg, um das „respekt“-Siegel zu führen, welches er neben dem Regionalmarken-Label als weitere Nachhaltigkeitsgarantie einsetzt: „Wir sind eine Kooperation mit einem Betrieb eingegangen, der die Bruderhähne aufzieht, bis sie schlachtreif sind. Sie sind für uns keine Wegwerfware.“ Der Geflügelhof unterstützt die „Hahn & Henne Initiative“, was sich preislich niederschlägt. Sowieso sind die Verbraucher, die zu den Eiern der Regionalmarke EIFEL greifen, bereit zur Zahlung von wenigen Cents mehr für Tierwohl, faire Arbeitsbedingungen der Erzeuger und Transparenz. „Diese Dinge sind für immer mehr Menschen wichtig – und das wollen wir weiter forcieren.“ Den globalen Niedrigpreiskampf jedenfalls will Andres auch als Mitglied des Bundesverbandes Deutsches Ei (BDE) nicht mitmachen. ☐



GEFLÜGELHOF ANDRES
 Elisabethbrunnen 12
 56743 Mendig
 Telefon: +49 2652 46 83
www.gefluegelhof-andres.de

Mit freundlicher Genehmigung der Eifel Tourismus GmbH