

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 06.04.2020

Seite: 12

# Mit der Hühner-Cam die Kunden überzeugen

Der Geflügelhof Lehnertz und sieben weitere Eifeler Legehennenbetriebe gehen mit ihrem neuen Produkt „Vollei aus dem Tetrapak“ für Privatkunden in schwierigen Zeiten neue Wege. Gerade jetzt vor Ostern setzen die Betriebe auf einen Impuls für mehr Regionalität.

VON SABINE SCHWADORF

**HABSCHIED** Wenn Lambert Lehnertz pro Tag mit seinen Mitarbeitern rund 30 000 Eier seiner Hühner einsammelt und sortiert, gibt es auch etwa fünf Prozent, die als nicht verzehrfähig gelten. Ob zu klein oder zu unansehnlich, statt das Lebensmittel wegzuerwerfen, verarbeitet er die Eier zu sogenannten Vollei. „Wir haben allein zwei Abnehmer, die von uns etwa 2000 Liter Vollei bekommen“, berichtet Lambert Lehnertz.

Was bisher vor allem der Gastronomie wie etwa der Trierer Universität oder großen Bäckereien wie der Kölner Nummer zwei, Schmitz Nittenwilm mit rund 60 Filialen, oder Mauei in Meckenheim mit rund 30 Filialen vorbehalten war, kommt nun auch für den Verbraucher in die Regale, das Eifel-Ei im Tetrapak. Denn was in Belgien oder den Niederlanden bereits üblich ist, soll hier neben einzelnen Supermärkten im Ruhrgebiet auch in rund 160 Rewe-Märkten wie Milch im Lebensmitteleinzelhandel zu finden sein. Zu seinen eigenen, nicht verzehrfähigen Eiern



Lambert Lehnertz setzt mit sieben Kollegen immer aufs Eifel-Ei, jetzt in neuer Form im Tetra-Pak - und besetzt damit eine bundesweit einmalige Nische. FOTOS: CHRIS TIAN MOERIS/GEFLÜGELHOF LEHNERTZ

kommen diejenigen von sieben weiteren Legehennenbetrieben aus der Eifel hinzu, die sich zu einer eigenen Vermarktungsgesellschaft verbunden haben. Insgesamt kommen die Hühnerwirte da auf 120 000 zu sortierende Eier pro Tag.

„Derzeit gibt es in Deutschland nur einen großen Anbieter von Vollei. Hier ist preislich kaum gegen anzukommen, da auch der größte Teil der Rohware aus Käfighaltung kommt. Wir sind einer der Ersten, die mit einem regionalen Vollei in diesen Markt eintreten, in der konventionellen und Bio-Variante“, beschreibt Lehnertz seine Motivation und die seiner Kollegen. Das Team verkauft die Tetrapaks zu 5,60 Euro

den Liter, das entspricht etwa 20 Eiern, geeignet für alle Backrezepte „wie normale Eier“, sagt der 52-jährige. „Es ist eine gute Alternative in dieser Zeit, wo sowieso mehr Le-

## MACHER MENSCHEN MÄRKTE

bensmittel gekauft werden und wir den Verkauf nicht weiter aufstocken können. Das Vollei hat gekühlt eine Haltbarkeit von vier Wochen und kann bis zu einem Jahr eingefroren werden“, sagt der Legehennenhalter. Aktuell herrscht für ihn und seine

30 Mitarbeiter ohnehin eine schwierige Lage im Betrieb, der überwiegend braune Eier produziert. „Die Zeit vor Ostern ist die schwächste Zeit in der Eiervermarktung“, sagt Lambert Lehnertz, und der Laie wundert sich: Man ist ja schon erstaunt, wo zu Ostern all die ganzen Eier herkommen und vor allem die bunt gefärbten.

Die Antwort des Eifelers: Während die Großbetriebe das ganze Jahr über für die Industrie Eipulver oder Vollei produzierten, behielten diese in der Nachweihnachts- und Fastenzeit viele Eier zur industriellen Färbung zurück und brächten diese in den Verkauf.

Zwar gibt es seit 2010 ein deutsch-



auf allen Eiern und seinen Produkten fördert.

Der Geflügelhof Lehnertz arbeitet dagegen schon seit seiner Gründung 1954 anders. Er hat nicht nur früh auf Direktvermarktung gesetzt, sondern in Zeiten von Debatten über Cholesterin, Salmonellen und Massentierhaltung auf ein „Raus aus der Käfighaltung“ gesetzt. Damit wurde die Familie Lehnertz nicht nur als erster Betrieb in Rheinland-Pfalz als besonders tiergerecht und auch als gentechnikfrei ausgezeichnet, sondern auch für die Landesregierung ein Vorzeigebetrieb für Musterschulungen. „In sechs Wochen werden wir Live-Kameras in unseren Ställen installiert haben, so dass der Kunde in etwa 15 Supermärkten am Eierregal sehen kann, wie gut es den Tieren geht“, sagt Lehnertz, inzwischen dritte Generation im Betrieb.

Dabei ist der Betrieb im nationalen und internationalen Vergleich mit seinen 39 000 Tieren nur ein kleiner Player, der vor allem mit seiner Regionalität und Bio-Ställen wirbt. „Wir waren der erste Betrieb der Regionalmarke Eifel. Wir sind damit vergleichbar mit einem Serrano-Schinken aus Spanien oder der irischen Butter“, wirbt Lehnertz für das Eifel-Ei. Der deutsche Durchschnittsbetrieb hat dagegen etwa 200 000 Tiere im Stall. Dass er mit seinem Eifel-Ei vor allem im Ruhrgebiet und den großen Städten Nordrhein-Westfalens Kunden gewinnt, hält der Hühnerwirt für normal. „Der Prophet im eigenen Land gilt ja nicht viel. Aber mit der Regionalität haben wir innerhalb von Deutschland einen guten Stellenwert.“ Und darauf will Lehnertz aufbauen.

landweites Verbot der Hühnerhaltung in so genannten Legebatterien, aber noch immer werden gut acht Prozent der Tiere in EU-genormten Käfigen gehalten. Der Löwenanteil von 63 Prozent entfällt auf Bodenhaltung, 18 Prozent der Hennen leben in Freilandhaltung, weitere zehn Prozent in ökologischer Erzeugung. Weltweit gibt es fast ausschließlich (etwa 95 Prozent) Käfighaltung. „Und weil ein irgendwie verarbeitetes Ei nicht mehr von seiner Produktionsweise her deklariert werden muss, sind viele bunte Eier aus Käfighaltung, oft auch aus dem Ausland“, sagt der Eifeler Hühnerwirt, der nicht nur die Deklaration der Herkunft, sondern auch die der Haltungsform