

Quelle: orange7, Ausgabe Juli/ August 2021, Verbandsgemeinde Prüm und Gerolstein

Datum: 01.07.2021

Seite: 33



## ZEITLEBENS GLÜCKLICH

Negativbeispiele aus der Nahrungsproduktion kennt jeder.  
Umso besser, wenn zwei Bauern aus der Schneifel alles anders machen.  
Ob Huhn, Rind oder Lamm: alles Bio, alles artgerecht.

Vor vier Jahren haben die ehemaligen Milchbauern Oliver Grommes aus Auw und Klaus Hansen aus Ormont ihren Betrieb auf EU-Bio umgestellt und den Bio-Hühnerhof Schneifel gegründet. Zudem haben sie sich dem Label der Regionalmarke Eifel angeschlossen. Seitdem produzieren sie Bio-Eier von glücklichen Hühnern. Tiere eng an eng im Stall eingepfercht? Das gibt es hier nicht.

Die Hennen können sich auf weichem Einstreu in den Volierenställen oder den Wintergärten und bis zum Sonnenuntergang im Freiland frei bewegen. Inzwischen betreiben die Landwirte den größten Bio-Eierhof in Rheinland-Pfalz. Pro Jahr legen 24.000 Legehennen sieben Millionen Eier, die vom Kooperationspartner, dem Geflügelhof Andres in Mendig, vermarktet werden. Zu kaufen sind die Bio-Eier in vielen Supermärkten, die Produkte der Regionalmarke Eifel führen, und im Hoflädchen in Ormont.

**Hier gibt es längst nicht mehr nur** Eier oder Suppenhühner, sondern auch viele andere hofeigene Produkte. Zum Hof

gehören auch Bio-Schafe und -Rinder: „Wir haben mehr als 100 Rinder, meist reine Piemonteser und einige Piemonteser-Kreuzungstiere“, sagt Oliver Grommes. Auch diese führen ein vergleichsweise glückliches Leben: „Bei uns wird keine Kuh gemolken, die Milch bleibt allein dem Nachwuchs vorbehalten“, sagt Klaus Hansen. Mutterkühe und Kälber leben in Gruppen zusammen. Vom Frühjahr bis zum Herbst sind sie draußen auf den Weiden. Im Winter leben sie in großen Boxen, wo sie auf

Stroh schlafen. Ähnlich froh dürften auch die 70 Schafe und Lämmer sein, die in kleinen Gruppen auf den unterschiedlichen Weiden auf dem Hof leben. Stressvermeidung wird bis zuletzt ernst genommen: Wenn es zum Schlachter geht, dann bringen die Bauern selbst ihre Tiere zum 15 Kilometer entfernten Schlachthof Fuchs in Prüm. Die Metzgerei Tix in Prüm verarbeitet das Fleisch weiter. Ob Kunden sich hier bald das einzelne Steak für den Grillabend kaufen können? „Das wird in Zukunft möglich sein. Bisher kann man ein Paket mit 20 Kilogramm unterschiedlicher Fleischstücke vom Rind vorbestellen. Wir fahren erst zum Schlachter, wenn es ausreichend Bestellungen gibt“, so Grommes.



Mutterkühe und ihre Kälber leben hier zusammen in Gruppen. Die Milch ist allein dem Nachwuchs vorbehalten.



70 Schafe und Lämmer leben in Gruppen auf unterschiedlichen Weiden auf dem Hof.

arbeitet das Fleisch weiter. Ob Kunden sich hier bald das einzelne Steak für den Grillabend kaufen können? „Das wird in Zukunft möglich sein. Bisher kann man ein Paket mit 20 Kilogramm unterschiedlicher Fleischstücke vom Rind vorbestellen. Wir fahren erst zum Schlachter, wenn es ausreichend Bestellungen gibt“, so Grommes.

**Dabei haben die Kunden** die Wahl zwischen Kochfleisch oder mehr Hackfleisch. Immer bekommen sie auch Steaks, Rouladen Gulasch und Braten. Das Fleisch der Piemonteser Rasse habe besonders kurze Fasern und lagere das Fett im Muskel ein: „Dadurch ist das Fleisch sehr schön marmoriert und bleibt

beim Zubereiten saftig und zart“, so Hansen. Beim Lamm wird ähnlich verfahren: Kunden können eine zerlegte Hälfte des Tieres ordern, also etwa zwölf Kilo. Was vom Rind oder Lamm übrigbleibt, das landet als Bio-Grillwurst oder -Salami im Hofladen. Oliver Grommes und Klaus Hansen sind froh, dass sie allen Tieren ein artgerechtes Leben bieten können. Grommes: „Und wir haben tolle hofeigene Produkte, die unsere Kunden zu schätzen wissen.“