

# Frische Eier von robusten Hühnern aus der Freilandhaltung

Bannmühle erweitert Angebot - Gesetzliche Auflagen machen Haltung teuer

■ **Odernheim.** Ein Banner über dem kleinen Weinberg unterhalb der Disibodenbergschule verkündet an der Stauderheimer Straße in Odernheim, dass es im Hofladen frische Bioeier gibt. Gemeint ist die Bannmühle. Bislang ist sie bekannt für ihre Glanrinder, den Apfelsaft und eine Vielzahl weiterer Obstsaft. Neu im Angebot haben Hans Pfeffer und sein Sohn Max Dilling nun täglich frische Eier.

Diese kann man unabhängig von den Öffnungszeiten des Hofladens jederzeit bekommen. Dafür sorgt ein Holzhäuschen als Verkaufstand mit Selbstbedienung neben der Einfahrt zur Mühle. Was das Besondere an den Eiern von den Hühnern der Bannmühle ist, erfährt man durch eine kleine Tafel im Verkaufstand.

Max Dilling, der das Projekt initiiert hat, erklärt, was es mit der Hühnerhaltung auf dem Hof auf sich hat. Da ist zunächst die für viele Kunden brennende Frage, was mit den Hähnchen passiert. Das Töten von Küken sei bei ihren Hühnern weder nötig noch erwünscht, sagt Dilling. Während die Hennen Eier legen, setzen die Hähne Fleisch an. „Coffee and Cream“, die Züchtung aus der ökologischen Tierzucht, von der 150 Hennen und 3 Hähne zu den jüngsten Bewohnern des Hofes gehören, sei eine Zweinutzungskreuzung und keine spezialisierte

Hochleistungsrasse. Nur so sei Tierwohl als oberste Priorität zu gewährleisten.

Zugleich seien damit Abhängigkeiten von der Geflügelzuchtindustrie umgangen. Statt Legeleistungen von 300 Eiern im Jahr, wie bei den meist gehaltenen Lohmann-Hühnern, würden „Coffee and Cream“ gut ein Drittel weniger liefern. Dieses Weniger komme allen zugute, ist Dilling überzeugt. Das Fleisch sei von sehr guter Qualität, die Tiere seien robust und für die Freilandhaltung geeignet.

In der Bannmühle bleibe es keineswegs bei den zwei Nutzen Eier und Fleisch. Eine bessere Schädlingsbekämpfung kann sich Pfeffer kaum vorstellen. Schon nach kurzer Zeit hat sich für ihn bestätigt, dass die Hühner hervorragend in das ökologische Konzept des Hofes passen. Nebenher würden sie den Boden bearbeiten und für die Düngung sorgen, noch dazu bestens verteilt. Damit würden Nährstoffkreisläufe auf dem Hof verflochten, intensiviert und die Biodiversität erhöht.

Das ergebe neben dem kaum zu überschätzenden ökologischen auch Vorteile bei den Kosten. Einen Großteil des Pflanzenschutzes erledigen die Hühner. Dafür sei echte Freilandhaltung nicht nur gewünscht, sondern einfach nötig. Aber selbst beim Kraftstoffver-

brauch schlage das mit weniger notwendigen Traktorfahrten zu Buche und reduziere zugleich die Bodenverdichtung.

Eine Voraussetzung dafür sei die mobile Haltung. Durch Standortwechsel in den Obstplantagen werde die Grasnarbe nie aufgebrochen. Es gebe immer frisches Gras, und die Fläche werde nicht überweidet. Das dafür eingesetzte Hühnermobil hat Dilling selbst konstruiert und gebaut. Über Solarmodule werden Hühnerklappe, Lichtsteuerung, Weidezaungerät, und Legenestklappenverschließung versorgt. Das Weidezaungerät diene dabei keineswegs dazu, die Hühner einzuschränken. Vielmehr soll es Fuchs und Marder draußen halten. Bislang habe das auch gut funktioniert, berichtet Dilling. Dass der Stall ein enormer Kostenfaktor sei, liege vor allem daran, dass er die gesetzlichen Auflagen erfüllen müsse. Bei einer Bedrohung etwa bei Vogelgrippe dürften die Tiere eben nicht hinaus. Auch das mache eine artgerechte Haltung teuer.

Ideal fänden Dilling und Pfeffer zwei Hühnermobile, um auch die Schwankungen beim Eierlegen aufzufangen. Doch das, wie auch eine weitergehende Nutzung des Verkaufshäuschens, bleibe dies abzuwarten. Erst einmal soll das Häuschen gestrichen und mit Licht versorgt werden. Wilhelm Meyer



Man muss schon darauf achten, dass die Hühner ins Freie können, damit sie scharren und picken. Für Max Dilling ist dies für den Vertrieb in ökologischer Freilandhaltung an der Odernheimer Bannmühle unerlässlich. Foto: Wilhelm Meyer