

## Hühner machen mobil -

## Eindrücke von zwei Exkursionen im neuen Modul Geflügelhaltung

Am 22.11. und 12.12. fanden im neu angebotenen Modul Geflügelhaltungen 2 Exkursionen auf verschiedene landwirtschaftliche Betriebe statt. Während am 22.11. die Geflügelmast und –schlachtung im Vordergrund stand, was es am 12.12. die Legehennenhaltung.

Zunächst wurde am 22.11. der Geflügelhof Lausberg besichtigt. Auf dem Familienbetrieb werden Hähnchen, Puten und Enten gemästet, geschlachtet, zerlegt und über den eigenen Hofladen verkauft. Während der Besichtigung wurden die Teilnehmern nicht nur über die Haltung und Fütterung der verschiedenen Geflügelarten informiert, sie durften auch bei der Schlachtung von Masthähnchen, dem anschließenden Rupfen und dem Ausnehmen der Tiere zuschauen.



Hähnchenmast im alten "Schweinestall", Betrieb Lausberg



Putenmast im Betrieb Lausberg



Schlachtraum im Betrieb Lausberg



Hähnchenmast im Kaltstall, Betrieb Grengs

Im Anschluss ging es auf den Betrieb Grengs, der Hähnchen bis zu einem Schlachtgewicht von 3 kg mästet. Die Tiere werden im eigenen Schlachtraum geschlachtet und als Ganzes oder als Hälfte verkauft.

Zum Abschlussging es in die JVA nach Wittlich, wo die Schüler zum einen die Legehennenhaltung in 2 Hühnermobilen besichtigen konnten und im Anschluss daran unter Anleitung von Axel Hilckmann, Ökoberater der LWK NRW, Legehennen bonitieren durften.



Einblick ins Hühnermobl der JVA Wittlich

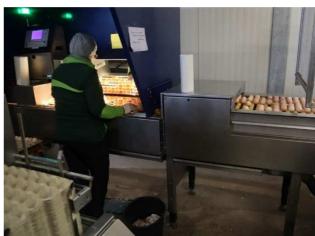


Absperrband schützt auch vor Greifvögeln, JVA Wittlich

Am 12.12. ging es gemeinsam mit den Kursteilnehmern im Modul Ökolandbau nach Heusweiler ins Saarland zum Geflügelhof Zenner. Der Betrieb hält 18.000 Legehennen. Dazu kommen weitere 24.000 Legehennen auf 3 weiteren Betrieben, die für den Betrieb Zenner Eier produzieren. Neben braunen werden auf dem Betrieb auch weiße Legehybriden gehalten, was für Biobetriebe eher untypisch ist. Diese legen bis zu 50 Eier mehr pro Legeperiode bei ca. 20 g weniger Futterverbrauch pro Tag. Die Eier werden auf der hofeigenen Packstelle verpackt und zum Großteil an Großkunden wie Globus, Aldi oder Lidl vermarktet. Der Rest wird ab Hof über einen Automaten verkauft. Hinzu kommen jährlich noch ca. 2.000 Suppenhennen, die ebenfalls ab Hof verkauft werden.

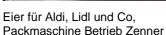


Legehybriden beim Wintersport, Betrieb Zenner



Durchleuchten der Eier auf dem Betrieb Zenner







Hühnermobil, Betrieb Ruf

Nachmittags wurde der Betrieb Ruf in Zweibrücken besucht. Dort werden 2.400 Legehennen in 2 Hühnermobilen a 1.200 Plätzen gehalten. Die Eier werden überwiegend ab Hof zum Preis von 4 € je 10er Karton vermarktet. Ein kleiner Teil geht an einen Naturkostladen und einen Unverpacktladen in Zweibrücken.

Für das Wahlmodul **Ökolandbau** ging es weiter nach Gerlfangen im Saarland zum Biolandbetrieb der Familie Zenner. Auf dem Marienhof werden 100 Milchkühe deren Nachzucht und 90 Mastschweine gehalten. Das Fleisch der Tiere wird in der hofeigenen Schlachterei und Metzgerei verarbeitet und über den schon mehrmals prämierten Hofladen vermarktet. Dies garantiert eine besonders schonende Schlachtung der Tiere.

Der Betrieb bewirtschaftet ca. 250 ha Acker- und Grünland welches als Futtergrundlage für die Tiere und als Brotgetreide für den Hofladen dient. Die Fruchtfolge besteht aus dreijährigem Kleegras, Weizen, Dinkel, Roggen, Wintererbsen-Wintergerste-Gemenge und Hafer-Sommergerste-Gemenge mit Kleegrasuntersaat.

Auf dem Betrieb kann somit ein relativ geschlossener Stoffkreislauf gewährleistet werden.



Kälberauslauf jederzeit frei zugängig für diese Altersgruppe



Jederzeit Zugang zum befestigten Auslauf auch für die "Großen"

Fotos: DLR Eifel Bericht: Dr. Thomas Priesmann, Christine Thielen (DLR Eifel)