

Küken auf Kufen

„Artgerechte Haltung“: Harm Ahlwes und Jenny Fricke aus Löhnde betreiben Mobilstall für die Geflügelmast

VON VIKTORIA HÜBNER

LÜHNDE. Bei Harm Ahlwes und Jenny Fricke piept es. Derzeit leben 330 Küken bei den Landwirten in Löhnde. Das Zuhause des flauschigen Nachwuchses ist ein Stall auf Kufen – ein sogenannter Mobilstall. Wer als Huhn hierher kommt, hat Schwein gehabt. Das Leben ist zwar auch hier aus menschlicher Sicht recht früh vorbei, dauert aber doppelt so lang wie für in Mastbetrieben lebende Artgenossen. „Artgerecht“ finden auch der Landkreis Hildesheim und der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland.

Während konventionell erzeugtes Hühnerfleisch für rund 3 bis 4 Euro pro Kilo zu haben ist, kostet die Öko-Alternative leicht das Dreifache. Ahlwes berechnet zwischen 8 und 9 Euro. Der Preis hängt mit der Art und Weise zusammen, wie die Hähnchen aufwachsen. Normale Masthähnchen sind auf Leistung getrimmt. Mithilfe von Kraftfutter wachsen die Küken binnen 32 Tagen zum schlachtreifen Brocken heran. Doch ihre Entwicklung ist nicht gerade gesund: Viele Masthähnchen können wegen ihrer enormen Leibeshülle kaum noch laufen. Wo Geflügelmassen auf wenig Raum gehalten werden, gedeihen Krankheitskeime. Häufig Durchfallerreger, berichtet Ahlwes. Die Medikamente, die sie dagegen bekommen, wie Antibiotika, bleiben als Rückstände im Fleisch. Wer viel davon verzehrt, kann Resistenzen entwickeln.

Der 27-jährige Agrartechniker und seine 26-jährige Freundin verzichten daher auf den Einsatz von Antibiotika und antibiologischen Futterzusatzstoffen. Seine

Tiere bekommen neben dem Klee auf der Wiese noch selbst angebautes Weizen und gentechnikfreies Mastfutter aus Algerien. „Wir setzen auf Regionalität und Transparenz.“ Nach Bio-Richtlinien zu produzieren, sei mit hohen Kosten verbunden, etwa das Futter. Zwei Jahre dauere es außerdem, um einen klassischen Landwirtschaftsbetrieb auf einen Biohof umzustellen.

Eine gute Alternative sieht er im Mobilstall-Konzept. Den 32 Quadratmeter großen Stall auf Kufen versetzt Ahlwes nach jedem Durchgang. Dadurch picken die Tiere nicht nur frisches Grün, sondern bekommen auch keine Probleme mit den Allergenen der Vorgänger-Vogel. Wird der bewegliche Stall verrückt, bleiben deren Hinterlassenschaften liegen. Mit Krankheiten schlagen sich die Jung-Landwirte fast gar nicht herum. Auf ein Prozent beläuft sich die Verlustquote.

Rund 330 Küken tummeln sich derzeit in der Unterkunft. Ahlwes bezieht sie von einer Biolandbrüterei. Die Rasse trägt den kryptischen Namen „ISA JA 757“, eine weiß gefiederte Züchtung, die sich speziell für die Aufzucht nach den Kriterien des ökologischen Landbaus eignet. Sie werden langsamer groß als die Vertreter anderer Mastrassen. Nach etwa neun Wochen erreichen sie ihr Schlachtgewicht. Die Mädels wiegen im Schnitt 1,8, die Jungs 2,5 Kilogramm.

Die Hälfte der Zeit verbringt das Geflügel im Freien, jedem Tier steht eine Freilandfläche von einem Quadratmeter zur Verfügung. Der Auslauf ist von einem mobilen Zaun umschlossen. Um Greifvögel abzuwehren, spannt Ahlwes ein Netz über die Anlage. Die Tiere ent-

Das sagen Kreis und Tierschutz

Die Landkreise Hildesheim begrüßt die Idee des Jung-Bauern. „Die Haltung in Form von Mobilställen stellt nicht die Regel dar und kann als innovativ bezeichnet werden“, sagt Sprecher Jens Härte.

Im Prinzip sei das eine tiergerechte Haltung. Ob es funktioniere, hänge im Ergebnis aber mit dem Management zusammen. Im Landkreis Hildesheim befindet sich derzeit nur ein großer Hähnchenmastbetrieb mit Bodenhaltung. Zu den kleineren bäuerlichen oder hobbymäßigen Haltungen lägen dem Kreis keine Daten zur Anzahl von Boden- oder Freilandhaltung vor.

Auch Matthias Köhler vom BUND Kreisgruppe Hildesheim hält den Hof für einen Vorzeigebetrieb, „da Hähnchen selten im Freiland gehalten werden“. Wenn sich das stärker durchsetze, wäre es ein erheblicher Beitrag zu einer artgerechten Haltung. „Ganz perfekt wäre es natürlich, wenn sich der Betrieb als Bio zertifizieren lassen würde.“



Die erst wenige Tage alten Küken tummeln sich in ihrem Auslauf, bevor es demnächst auf die Wiese geht.

scheiden selbst, ob sie trinken oder draußen bleiben wollen. Tageslicht und Frischluft machen den Aufenthalt im Stall angenehm – dank sogenannter Sandwich-Platten, die voll isolieren. Eine kleine Solaranlage versorgt den Stall mit Strom. Zudem ist er mit einem Futter- und Wasserspeicher ausgestattet, an dem sich die Hähnchen 24 Stunden bedienen können. Der Boden wird täglich mit Stroh, später Stroh, bedeckt.

Der Platz sorgt dafür, dass sich die Tiere nicht gegenseitig anknabbern. Kannibalismus sei kein Problem, sagt Ahlwes. Dabei besitzen die Hähnchen durchs Laufen einen hohen Muskelfleischanteil. Wenn ihre Zeit gekommen ist, kommen die Tiere in Transportkisten. In ein- bis zwei Stunden geht es zu einem EU-zertifizierten Schlachtbetrieb im Kreis Nienburg. Abends holt das Paar die geschlachteten Tiere mit dem Kühlwagen wieder ab. „Wir wollen, dass die Fleisch-

qualität gut ist. Deswegen achten wir auf kurze Transportwege.“ Geflügel-Fans werden in einem Newsletter informiert, wann sie die Tiere abholen können.

Langsamer gemästete Tiere kosten zwar mehr, haben aber nicht nur ein besseres Leben, sondern laut einer Untersuchung der Verbraucherzentrale Niedersachsen auch saftigeres und aromatischeres Fleisch. Und es bleibt mehr auf dem Teller übrig – die Keulen schrumpfen in der Pfanne nicht so stark. Ahlwes und Fricke bekommen nach eigenen Angaben ein „gutes Feedback“ ihrer Kunden. Seit sie vergangenes Jahr im Oktober ihre Idee in die Tat umgesetzt haben, steige die Nachfrage stetig.

Ohnehin ist Geflügelfleisch begehrt wie nie zuvor. Elf Kilogramm pro Kopf hat der Deutsche 2012 verspeist. Mitte der 90er waren es noch acht Kilogramm, zehn Jahre früher sogar nur 5,6 Kilogramm, wie Gero Jentzsch, Sprecher des



Fotos: Kaiser

Jenny Fricke und Harm Ahlwes betreiben seit Oktober 2013 den Mobilstall.

Deutschen Fleischer-Verbands mitteilt. Trotzdem orientierten sich die Konsumenten laut der Gesellschaft für Konsumforschung vor allem am Preis. Nur ein kleiner Teil entscheide sich für das teurere Fleisch aus artgerechter Haltung, 55 Prozent der Befragten kauften ihr Geflügel im Discounter.