

Regionale Geflügelerzeugung liegt im Trend

Kitzingen Die Nachfrage nach Geflügelprodukten steigt – doch der Selbstversorgungsgrad im Landkreis Kitzingen ist gering. Auch die 31 000 Legehennen reichen nicht aus, um den Eierverbrauch zu decken. Der neue Trend „from nose to tail“ (von der Nase zum Schwanz) wird dem Verbraucher als die bahnbrechende Neuerung in der Fleischerzeugung verkauft.

Nichts anderes, nämlich die Nutzung des gesamten Tieres, ist für Wolfgang Schäfer kein Werbeslogan, sondern eine Selbstverständlichkeit. Wobei es bei ihm eher heißen müsste „von den Füßen bis zum Schnabel“. Bei einem Pressegespräch mit vlf-Kreisvorsitzendem Klaus Niedermeier, Fachberater für Geflügelhaltung Claus Schmiedel, sowie Gerd Düll, Behördenleiter des AELF Kitzingen, wurde der Betrieb Schäfer aus Kleinlangheim und sein Verwertungs- und Vermarktungskonzept der Öffentlichkeit präsentiert.

Die Familie Schäfer betreibt einen kleinen Geflügelhof mit bäuerlicher Direktvermarktung von Eiern und Geflügelfleisch. Sie bedient damit einen Trend: Der Verbraucher möchte gerne wissen, woher die Produkte kommen, die er verzehrt. Wobei Wort und Tat des Verbrauchers oft noch weit aus-

235 Eier

isst jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr.

einanderklaffen. Schmiedel stellt einige Fakten vor: 235 Eier isst jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr. Knapp die Hälfte der Eier wird im Discounter gekauft. 50 % der Eier, die wir konsumieren, essen wir zuhause. In der Regel ist da nachprüfbar, woher die Produkte kommen.

Die anderen 50 % nehmen wir auswärts zu uns oder sind in Fertigprodukten enthalten. Wo die herkommen, lässt sich für den Konsumenten kaum oder gar nicht überprüfen. Nicht auszuschließen also, dass sie von Tieren in Käfighaltung gelegt



Vermarktungskonzept geht auf: (v. l.) Klaus Niedermeier, vlf-Kreisvorsitzender zusammen mit dem Ehepaar Schäfer im Hofladen.

wurden, denn der Neubau von Käfiganlagen ist zwar in der EU seit 2012 verboten, doch die Übergangsfristen sind noch nicht abgelaufen. 1,3 % der deutschen Eier stammen noch aus der Kleingruppenhaltung in Käfigen. Das sind weit weniger als in vielen anderen Ländern der EU und sicher auch weniger, als viele Verbraucher denken. Weltweit betrachtet dagegen dominiert sogar die Käfighaltung. „Sowohl im nahen als auch im fernen Osten genauso in Südamerika gibt es riesige Batteriehaltungsbetriebe“, berichtet Düll.

Der Selbstversorgungsgrad mit Eiern im Landkreis Kitzingen liegt bei 60 %. Besser als in ganz Bayern (45 %), schlechter als in ganz Deutschland (74 %). Direkt im Landkreis werden also gar nicht alle Eier gelegt werden, die hier verzehrt werden. 31 167 Legehennen weist die Statistik 2019 im Landkreis Kitzingen auf, verteilt auf 260 Betriebe. Die Größe variiert stark: 246 Betriebe haben weniger als 50 Legehennen, meist zur reinen Selbstversorgung. Die dort lebenden 3493 Tiere machen

gerade mal 11 % des gesamten Bestandes aus. Der Großteil von 89 %, das sind 27 674 Tiere, leben in den 14 Betrieben mit mehr als 50 Hennen. Schäfer gehört zu diesen 14 Betrieben, obwohl sein Betrieb vergleichsweise klein ist. 300 Hennen befinden sich im umgebauten Milchviehstall unweit des Hofes, mitten im Ort. Die größten Betriebe im Landkreis haben über zehntausend Tiere – immer noch wenig im Vergleich zu den riesigen Legebatterien, die es anderswo gibt. Zudem leben die meisten dieser Hennen in Freilandhaltung.

Wer bei Wolfgang Schäfer einkauft, weiß, woher das Ei stammt. Neun Tiere dürfen auf einem Quadratmeter leben, so die Vorschrift. Der Schäfersche Stall bietet mehr Fläche. Aber Freilandhaltung hat er nicht und auch keinen Biobetrieb. „Unsere Hühner leben in Bodenhaltung, das ist in Deutschland Standard“, sagt der Landwirt. Tatsächlich stammen knapp 60 % der gekauften Eier aus Bodenhaltung, Freiland 27 %, Bio 12,1 %.

Die Eierproduktion ist ein Standbein des Direktvermarkters. Sein Geld verdienen er und seine Frau aber vor allem mit dem Verkauf von Geflügelfleisch. Masthähnchen leben im Stall am Haus, kleine Wachteln, riesige Puten, dazu zeitweise Perlhühner, Enten, Gänse, Fasane und Kaninchen. All die Tiere versorgt das Paar mit seinen Kindern und der Unterstützung der Großeltern.

Es wird selbst geschlachtet, das Fleisch und andere Produkte werden im Hofladen verkauft. Auch Suppenhühner sind dort im Angebot, denn nach rund 1,5 Jahren werden die Legehennen geschlachtet. „Mit zunehmendem Alter lässt die Stabilität der Eierschale nach“, erklärt Schmiedel.

1,3 %

der deutschen Eier stammen aus Kleingruppenhaltung in Käfigen.

Dass Schäfer alles in eigener Hand hat, ist von Vorteil: Er kann gut auf Kundenwünsche eingehen. Und er sorgt dafür, dass das ganze Tier verwertet wird. Aus den Knochen kocht seine Frau Suppe und Fond. Selbst für die Füße und Köpfe hat er Abnehmer. Die Füße der Hühner gelten bei vielen Asiaten als Delikatesse. Die Köpfe holt der Falkner für seine Vögel.

Der Fleischverbrauch je Einwohner liegt bei 88 kg. Den Großteil macht mit 47,3 kg Schweinefleisch aus, Geflügel liegt bei 23,3 kg – Tendenz steigend. „Geflügel liegt im Trend“, beobachtet auch Gerd Düll: „Immer mehr Direktvermarkter steigen auch bei uns in die Geflügelhaltung ein, häufig mit mobilen Ställen für Legehennen.“ Der Selbstversorgungsgrad mit Geflügelfleisch liegt im Landkreis Kitzingen bei gerade mal 11 %. Große Hähnchenmastbetriebe sind in Bayern vor allem in der Nähe von Schlachthöfen zu finden – und die gibt es in der Region nicht. Wer nicht beim Direktvermarkter kauft, muss also damit rechnen, dass die Hähnchenbrust auf seinem Teller schon einen weiteren Weg hinter sich hat.

Gerd Düll

AELF Kitzingen



FOTO: VLF

Fortbildung Pflanzenschutz Sachkunde: Für viele Sachkundige endet der dritte Dreijahreszeitraum am 31. 12. 2021. Ob das auch für Sie zutrifft, können Sie Ihrer Sachkundenachweis-Karte entnehmen. Bereits in der letzten Winter-Saison haben viele das vlf-Onlineangebot genutzt. Auch jetzt bieten der vlf/VLM, MR und der BBV wieder gemeinsam flächendeckend Fortbildungen an. Nutzen Sie die Gelegenheit und melden Sie sich jetzt für eine Fortbildung an. Weitere Infos und die aktuelle Terminliste finden Sie online unter www.vlf-bayern.de.

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 0876 1-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de