

Diesen Artikel finden Sie unter: <http://www.noz.de/lokales/melle/artikel/467069/honerkamps-huhnerfarm-versorgt-aus-melle-die-region>

Ausgabe: Meller Kreisblatt

Veröffentlicht am: 13.04.2014

Kurze Wege für das Frühstücksei

Honerkamps Hühnerfarm versorgt aus Melle die Region

von Redaktion



Melle. Klaus Honerkamp hat eine besondere Bindung zum Federvieh. Als Junge vom Land ist er mit Tieren groß geworden. Schon als Neunjähriger durfte er fünf Hühner und einen Hahn halten. Und da es auf dem elterlichen Hof in Melle-Hoyel, der damals von Hühnerhaltung und Kälbermast lebte, nicht an Frühstückseiern mangelte, verkaufte er die Produkte seiner Hühnerschar an Nachbarn und Verwandte.

Bei Honerkamps dreht sich alles ums Ei. Kein Wunder, der 46-Jährige betreibt eine Hühnerfarm. 7200 braune Hennen leben unter Freilandbedingungen, rund 30000 in Bodenhaltung. Von der Käfighaltung hat sich Honerkamp schon früh (2003) verabschiedet. Erst sechs Jahre später war dies gesetzlicher Standard in Deutschland; seit 2012 nun auch in der ganzen EU.

Sein Schritt vor elf Jahren war mutig, weil Eier aus Käfighaltung günstiger zu produzieren sind als beispielsweise aus Bodenhaltung oder gar Freilandhaltung. Damals rückte die Käfigkonkurrenz den deutschen Eierproduzenten gefährlich nah auf den Pelz. Doch Qualitätsbewusstsein und Umdenken der Verbraucher förderten die Nachfrage nach Eiern aus tiergerechter und regionaler Haltung. Das Futter mischt der Hoyeler selbst. Eier von Honerkamps Hof erreichen die Verbraucher über kurze

Wege. Das war schon so, als sein Vater Ende der 1950er-Jahre mit seinem Eierwagen nach Bielefeld fuhr, um seine Produkte an den Haustüren anzubieten. Heute sind die Produkte vom Hoyeler Hof auch in 32 Verbrauchermärkten sowie Händlern mit Verkaufswagen zu haben.

37000 Legehennen produzieren wie am Fließband – sie können nicht anders. Täglich durchlaufen rund 45000 Eier die automatische Sortieranlage, die die Größenklassen nach Gewicht feststellt und die Stallnummer auf die zarte Schale stempelt. Und natürlich nach Haltungsart sortiert. In der Tageszahl enthalten ist auch die Produktion eines Kooperationspartners. 45000 Eier täglich – das bedeutet sieben Tage in der Woche Arbeit für fünf Mitarbeiter, auch an Sonn- und Feiertagen.

Klaus Honerkamp fucht, dass immer noch sogenannte Billigeier aus EU-Ländern nach Deutschland rollen. Während er mit der Stempelung dokumentiert, woher das Ei kommt, verschwindet Importware möglicherweise noch aus Käfighaltung, wie er sich vorsichtig ausdrückt, in Lebensmittel wie Pizzen, Kuchen, Teigwaren, Fertigsuppen, Eis und sonstigen Gerichten. Der Hühnerfarmer fordert seit Langem, dass die Herkunft jeglichen Inhaltes auf der Verpackung ausgedruckt wird. Da der Selbstversorgungsgrad in Deutschland bei 70 Prozent liegt, seien Ei-Importe nicht zu vermeiden, aber die Quelle dürfe nicht im Dunklen bleiben, so der Experte. Dass es mittlerweile ganzjährige bunte Eier im Angebot – selbst in Tankstellen sind sie schon gesichtet worden – findet Honerkamps Wohlgefallen: „Das ist gesünder, als wenn die Leute stattdessen Schokoriegel essen.“ Der Farbüberzug der dampfgegarten Brotzeit- oder Picknick-Eier diene einer längeren Haltbarkeit. In Melle-Hoyel legen die Hühner überwiegend braune Eier.

Honerkamps Legehennen stammen aus Aufzuchtbetrieben, in denen in den ersten Wochen die notwendigen Schutzimpfungen erfolgen. Nach 20 Wochen steigen die Junghennen ins Geschäft ein. Bis zur Schlachtreife legen die Hühner rund 500 Eier. Danach wird ihr Fleisch nicht nur in der Lebensmittelherstellung verarbeitet, sondern auch für hochwertiges Katzenfutter. Auch auf Honerkamps Hühnerhof gibt es Rangeleien unter den Hennen, die Platz eins einnehmen oder verteidigen wollen. Doch mit dem sogenannten Federpicken, das auch blutige Verletzungen hervorrufen kann, gibt es kaum nennenswerte Probleme, seit den Küken in der Brüterei gleich nach dem Schlüpfen der Hakenschnabel zwei Millimeter gekürzt wird – „berührungslos“, wie Honerkamp sagt.

2016 soll damit aber EU-weit Schluss sein. Schon jetzt treibt das dem Meller die Sorgenfalten auf die Stirn: „Man versucht, diesen Pick-Trieb über Züchtungen aus den Tieren herauszubekommen“. Ob's gelingt, ist heute noch fraglich.

Copyright by Neue Osnabrücker Zeitung GmbH & Co. KG, Breiter Gang 10-16 49074 Osnabrück

Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung.