

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 08.07.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

Ein EIFEL Produzent stellt sich vor: Die Eich GbR aus Jünkerath

08.07.2024



Foto Eich GbR: Vom Wintergarten geht's zum Spaziergang ins Freiland

Jünkerath (red/boß) Ende 2019 war ein großes Projekt der Familie Eich-Esser fertig: Die Umstellung von Milchviehhaltung auf Legehennen. Die Einbindung in die Regionalmarke EIFEL macht den seit fünf Generationen in Jünkerath-Glaadt (Landkreis Vulkaneifel) bestehenden Hof zukunftsfähig.

Für Günter und Ulla Eich war es sicher nicht leicht, ihre 65 Milchkühe abzuschaffen und etwas ganz anderes zu wagen, aber: „Wir sind beide kurz vor der Rente. Die junge Generation mag auch Kühe, möchte allerdings mehr Zeit für sich und mehr Einkommen, als es über die stets sinkenden Milchpreise möglich war.“ Um den Hof mit ihrer Tochter Christina und Schwiegersohn René Esser fortführen zu können, sind nun andere Tiere am Werk: 14.970 Legehennen, die täglich rund 13.500 Eier legen. Der neue Stall für sie wurde 2019 gebaut, doch sie leben nicht nur „indoor“, sondern ihnen steht ein umzäuntes Freigelände von 60.000 Quadratmetern zur Verfügung. Hier haben sie Auslauf auf eine Wiese, wo kleine hölzerne Unterstände Schatten und Schutz spenden. Kalkstein ebnet den Weg in den großen Wintergarten, in dem im Stroh gespielt werden kann und die Aufnahme von Muschelkalk möglich ist. Die Hennen können sich überall frei bewegen und bekommen gentechnikfreies Futter, jedoch keine pauschalen Antibiotikagaben. Alles ist artgerecht und naturnah, dennoch haben sich die Menschen vom Eichenhof nicht für eine Biozertifizierung entschieden.

„Für uns zählen Tierwohl, familiäre Ausrichtung, gute Arbeitsbedingungen und faire Preise... all das können wir sehr gut mit der Regionalmarke EIFEL verwirklichen“, erläutert Günter Eich. Denn im Rahmen der Marke ist eine Kooperation mit dem größeren Legehennenbetrieb Andres im Kreis Mayen-Koblenz entstanden, von der beide profitieren. Andres kann die hohe Nachfrage der Supermärkte nach zertifizierten Freiland-Eiern der Regionalmarke erfüllen, der Eichenhof liefert zu und ist selbst entlastet von Aufgaben wie dem Marketing oder auch dem Durchleuchten der Eier, das der Qualitätskontrolle dient und für das spezielle Anlagen notwendig sind. „Wir bekommen pro Ei einen festen Preis, das gibt uns Sicherheit“, bestätigt René Esser, der den Hof in absehbarer Zeit gemeinsam mit seiner Ehefrau ganz übernehmen wird. Derzeit arbeitet das Paar noch in anderen Hauptberufen, will die Landwirtschaft jedoch fortsetzen und auch die beiden Kinder vielleicht eines Tages dafür begeistern.

Die im Vergleich zur Milchviehhaltung leichtere Arbeitsweise eines Hofes, der Eier produziert, drückt sich in vielen Aspekten aus. Die überschaubare Menge Stammkunden, welche den Eichenhof aus eigener Anschauung kennen, können Eier, hausgemachten Eierlikör sowie eigens geschlachtete Suppenhühner oder Grillhähnchen einmal wöchentlich direkt ab Hof kaufen. Das Abpacken und Abzählen der Eier wird maschinell erledigt, der Hühnerkot wird über ein Förderband abtransportiert und dann zur Weiterverwendung an die Biogasanlage in Wiesbaum geliefert, die komplette Stallreinigung und Desinfektion, die alle 15 bis 17 Monate nach dem Auswechseln der Hennen ansteht, kann an Lohnunternehmen delegiert werden ebenso wie die Schlachtung und Verarbeitung der übrigen Legehennen zu Suppenhühnern. Obwohl die Familie noch immer Acker und Grünland bewirtschaftet, wird das Futter für die Hennen zugekauft. Alles ist modern und mit normalem Arbeitsaufwand machbar, zugleich ressourcenschonend und artgerecht. „Auch die Bodenhaltung wird eines Tages nicht mehr zukunftsfähig sein“, zeigen sich die Esser-Eichs überzeugt. „Wir wollen jetzt schon die Grundlagen schaffen, um später noch Landwirtschaft betreiben zu können. Da hilft uns das Netz der Regionalmarke EIFEL und die garantierte Abnahme der Freilandeier.“

René Esser: „Regionalität ist uns ein Herzensanliegen und sichert die heimische Landwirtschaft.“ Günter Eich ergänzt: „Für uns zählen Tierwohl, familiäre Ausrichtung, gute Arbeitsbedingungen und faire Preise... all das können wir sehr gut mit der Regionalmarke EIFEL verwirklichen.“

„Bei Familie Eich-Esser steht schon die nächste Generation in den Startlöchern. Für die Zukunft hat der Betrieb noch so Einiges geplant. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit und auf alles, was da noch kommt!“, betont Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL

<https://www.regionalmarke-eifel.de>

Quelle Eifel Tourismus GmbH