

Quelle: volksfreund.de

Datum: 16.12.2024

Seite: [https://www.volksfreund.de/region/bitburg-pruem/gefluegelhof-lausberg-wie-die-tiere-in-niederstedem-gehalten-werden\\_aid-122003505](https://www.volksfreund.de/region/bitburg-pruem/gefluegelhof-lausberg-wie-die-tiere-in-niederstedem-gehalten-werden_aid-122003505)

## Hier leben Weihnachtsgänse – und werden auch vor Ort geschlachtet

**Niederstedem · Schon im Juni denkt Familie Lausberg an Weihnachten. Wie die Betreiber eines Geflügelhofs in Niederstedem ihre Tiere halten und warum tolerante Nachbarn von Vorteil sind.**



So leben die Tiere auf dem Geflügelhof Lausberg in Niederstedem - Foto: [Christina Bents](#)

Durchschnittlich sind 1000 Hähnchen und 200 Puten auf dem Geflügelhof Lausberg. Sie haben in den Ställen Stroh. Die Gänse und Enten sind tagsüber auf den Wiesen rund um den Hof.

Zuletzt aktualisiert:

16.12.2024

Von Christina Bents

Klein aber fein, so kann man den Geflügelhof der Familie Lausberg beschreiben. Vater Christof ist Landwirtschaftsmeister, Tochter Carola Agrar-Ingenieurin, Mama Stephanie kümmert sich um die Büroarbeit und Tochter Jacqueline ist nebenberuflich im Betrieb.

Das Leben der Lausbergs dreht sich in vielen Teilen um Hähnchen, Puten, Gänse und Enten, denn die Tiere werden aufgezogen, geschlachtet, zerlegt und im Hofladen vermarktet. Das gehört zur Philosophie der Lausbergs. Vater Christof sagt: „Wir vermarkten nur Tiere, die hier groß geworden sind. Fremdfleisch kaufen wir nicht zu.“ Dazu ergänzt er: „Auch das Futter für die Tiere bauen wir selbst an.“

### Wie Familie Lausberg ihr Geflügel in Niederstedem hält

Etwa 1000 Hähnchen und 200 Puten sind durchschnittlich auf dem Hof. Die Gänse und Enten sind tagsüber draußen und gehen nachts, damit der Fuchs sie nicht reißt, in den Stall. Die Puten und Hähnchen bleiben sowieso lieber drin, sie mögen keine Nässe. Christof Lausberg weiß: „Die Hähnchen sind auch nicht wasserfest und werden draußen schnell krank.“

Bei den Lausbergs sind die Ställe mit Stroh ausgestreut, in vielen anderen sind es Pellets. Carola Lausberg berichtet: „Die Masthähnchen sind dann beschäftigt, sie schären, bauen Nester, das ist, aus unserer Sicht, besser. Die Puten finden das auch gut, denn sie sind sehr aktiv, sie spielen gerne im Stroh, das ist für sie eine Art ‚Sandbaden‘.“ Für die Familie Lausberg ist das Einstreuen und Ausmisten mehr Arbeit als mit Pellets auszustreuen, was für sie aber so in Ordnung ist.

Transportstress hat das Geflügel der Lausbergs ebenfalls nicht, denn die „weiteste“ Anfahrt zum Schlachthaus ist für die Tiere gerade mal 200 Meter weit. Zweimal pro Woche wird einen halben Tag geschlachtet, Angestellte gibt es nicht, die Familie packt mit an.

### Warum die Zeit der Corona-Pandemie dem Geflügelhof Lausberg gutgetan hat

Corona habe dem Betrieb gutgetan. Jacqueline Lausberg erklärt: „Viele haben in dieser Zeit wieder angefangen, zu kochen, und das Essen mehr zelebriert. Dazu wollten sie hochwertige Zutaten aus der Region, das haben sie bei uns bekommen.“

Seit dem Jahr 2011 sind die Lausbergs in Niederstedem. Die Eltern von Christof Lausberg kamen aus Aachen nach Bitburg. „In den 60er-Jahren hatten wir Milchvieh und Schweine. Nach und nach sind wir auf die Hähnchen gekommen. Das hat sich langsam entwickelt. Weil der gepachtete Hof in Bitburg von den Besitzern abgerissen worden ist, sind wir umgezogen.“ Hier in Niederstedem fühlen sie sich wohl. „Wir haben sehr tolerante Nachbarn. Das ist gut, denn unsere Gänse können laut werden.“

#### Rezept Orangenfüllung für eine Festtagsente



Ein Entenbraten mit einer Orangenfüllung.

Foto: Familie Lausberg

**(für eine Gans von drei bis vier Kilo, für sechs bis acht Personen)**

#### Zutaten:

½ Bund Petersilie,  
1 Apfel,  
1 Orange,  
2 Zwiebeln,  
4 Zweige Beifuß,  
1 Karotte,  
¼ Knolle Sellerie,  
½ Liter Hühnerbrühe,  
300 ml Rotwein,  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Petersilie hacken, Apfel, Orange und eine Zwiebel würfeln und zusammen mit Beifuß, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und in den Braten einfüllen. Karotte, Sellerie und die zweite Zwiebel schälen, würfeln und mit dem gefüllten Braten in die Backofenform legen.

**Garzeit:** 4 Stunden bei 150 Grad.

Den Braten immer wieder mit Brühe und Wein angießen.

Obst wurde in den ersten Jahren noch mitangeboten. „Aber man muss sich für eins entscheiden“, sagt Christof Lausberg. Der Fleischabsatz ist in den vergangenen Jahren stark gestiegen, deshalb würden die Lausbergs ihren Hof gerne erweitern, aber: „Wir kämpfen noch. Es gibt noch die ein oder andere Hürde. Wobei die Bürokratie ja überall ein leidiges Thema ist. Für mich ist der beste Kontrolleur der auf der anderen Seite der Theke, damit meine ich unsere Kunden. Wenn unsere Ware gut ist, kommen sie wieder“, fasst Christof Lausberg zusammen.

Jetzt vor Weihnachten sind die Ställe voll. „Schon im Juni bekommen wir die Jungputen und die Woche vor Weihnachten ist für uns sehr arbeitsintensiv. 18 Stunden Arbeit pro Tag sind da die Regel. Dafür sind die Waren frisch – und das ist unser Ding“, erklärt Christof Lausberg.