

# DIE BIOHENNEN SETZEN AUFS ZWEINUTZUNGSHUHN

Unter dem Motto „Kükenvielfalt ist Lebensvielfalt“ startet die Erzeugergemeinschaft „Die Biohennen AG“ mit einer ersten Zweinutzungsherde in die Produktion.



Das neue Biohennen-Produktsortiment vom Zweinutzungshuhn umfasst jetzt auch Fleischprodukte aus dem Glas.



Landwirt Johann Zehetbauer ist für die Biohennen als erster in das Projekt gestartet. Er hält jetzt eine „Coffee and Cream“ Herde. Bilder: Biohennen

Die Biohennen AG, Erzeugergemeinschaft für die Vermarktung von Eiern und Mitglied im Biokreis, hat sich entschieden, in Zukunft auch Zweinutzungshühner in den Legebetrieben ihrer Mitglieder einzusetzen. Um bei der Entwicklung einer ethischen Wirtschaftsweise einen Schritt weiterzugehen und eine nachhaltige Alternative zum Töten der männlichen Küken zu schaffen, wurde eine erste Herde beim Biokreis-Betrieb Johann Zehetbauer im niederbayerischen Dietelskirchen eingestallt.

Der Schritt entspringt dem Wunsch, ganzheitliche Kreisläufe zu entwickeln, in denen Hahn und Henne in ursprünglicher Weise wieder zusammen genutzt werden. Zwar legen die Hennen der Zweinutzungstiere weniger Eier als die weit verbreiteten Lege-Hochleistungsrassen, aber dafür setzen die männlichen Tiere auch deutlich mehr Fleisch an als die „Bruderhähne“. Die Tiere sind zudem

robust, können das Bio-Futter aus regionalem Anbau bestens verwerten und sind damit bestens für den Ökolandbau geeignet.

Für ihren ersten Testlauf setzt die Biohennen AG auf eine „Coffee and Cream“-Herde. Die Zuchtlinien „Coffee“ und „Cream“ wurden von der Ökologischen Tierzucht gGmbH (ÖTZ) entwickelt und sind klassische Zweinutzungshühner. Sie entstehen aus der einfachen Kreuzung von zwei Rassen: Aus Bresse Gauloise und White Rock entsteht „Cream“, eine weiße Henne mit weißem Hahn. Aus Bresse Gauloise und New Hampshire entsteht „Coffee“, eine bunte Truppe mit braunen, weißen und teilweise schwarz gemusterten Tieren.

Für Biohennen-Geschäftsführerin Gerlinde Wagner steht das Zweinutzungshuhn langfristig für eine ethisch vertretbare Wirtschaftsweise: „Es ist natürlich klar: Die Hühner legen nicht so viele Eier und die Gockel nehmen nicht in 30 Tagen das 73-fache ihres Gewichts zu. Aber beides soll auch nicht so sein. Wir haben den Weg der biologischen Landwirtschaft beschritten, weil wir mehr auf die Tiere achten wollen.“

Landwirt Johann Zehetbauer, der für die Biohennen als erster in das Projekt gestartet ist, will mit seiner Arbeit dazu beitragen, möglichst viele Erfahrungen für die Praxis zu sammeln. Mit seinem Hof ist er für dieses Projekt ideal geeignet: Johann Zehetbauer bewirtschaftet mit seiner Familie 30 Hektar Acker- und Grünland und wurde 2016 für die Entwicklung eines Junghennenaufzuchtstalls mit dem 1. Platz des Bayerischen Nutztierwohl-Preis ausgezeichnet. Durch seine Pionier-Arbeit werden langfristig auch die anderen Bauern in der Biohennen-Gemeinschaft profitieren, denn für die Zukunft ist ein Ausbau des Zweinutzungsprojekts angedacht.

Dafür ist allerdings auch die Entscheidungskraft der Verbraucher gefragt. Sie sind aufgefordert, in Zukunft nicht nur die Eier der Zweinutzungshühner zu kaufen, sondern auch die Fleischprodukte der Hähne. Um die Kompletterverwertung der Tiere zu garantieren, umfasst das neue Biohennen-Produktsortiment vom Zweinutzungshuhn auch Fleischprodukte aus dem Glas. Gulaschsuppe, Fond, Bolognese und Frikassee vom Hahn werden im handwerklich arbeitenden Partnerbetrieb Geflügelhof Schubert hergestellt. In der aktuellen Testphase sind die Produkte in ausgewählten Märkten des LEH zu finden.

Langfristig möchte die Biohennen AG am liebsten ihre gesamte Produktion auf Zweinutzungshühner umstellen. Ob das möglich sein wird, hängt auch davon ab, ob die Verbraucher gewillt sind, die ganzheitliche Produktionsweise mit Respekt vor dem Tier durch ihren Einkauf zu fördern. *sle*