

## PRESSEMITTEILUNG

Unternehmenskommunikation: Michael Wagner, Attel 11, 83512 Wasserburg a. Inn

Tel.: 0 80 71 – 102-117, Fax 0 80 71 – 102-118, michael.wagner@stiftung.attl.de, www.stiftung.attl.de

Wasserburg/Attel

**Neue Hühnerrasse am Attler Hof**

### Nicht ohne meinen Bruder



Ab August heißt der Attler Hof eine neue Hühnerrasse willkommen. Es handelt sich dabei um eine Züchtung, bei der Huhn und Hahn in einer ökologischen und nachhaltigen Tierhaltung leben dürfen. Leider ist das bisher für die Brüder der Legehennen nicht selbstverständlich.

„Domäne Silber“ heißt die neue Rasse. Das Besondere daran ist, dass Henne und Hahn dieser Züchtung aufgezogen werden. Das sollte zwar selbstverständlich sein, ist aber in der konventionellen Landwirtschaft nicht vorgesehen. Die Geflügelproduzenten züchten entweder Fleisch- oder Eierrassen, wobei die männlichen Küken der Hochleistungshennen für die Industrie wertlos sind; sie werden sofort nach dem Schlüpfen geschreddert, eingefroren oder vergast. Manche landen in den Futtertrögen von Masttieren oder einfach auf dem Müll. Etwa 40 Millionen Hähnchen allein in Deutschland erleiden jedes Jahr einen sinnlosen Tod.

#### **„Bio alleine macht’s nicht“**

„Wir haben uns einer nachhaltigen, ökologischen Landwirtschaft verpflichtet“, sagt Hermann Kühn vom Attler Hof. „Daher ist es für uns nur konsequent, dass wir nach und nach auf Domäne Silber umstellen.“ Im Sommer ist ein Hühnerstall freigeworden, den nun die 400 neuen Tiere beziehen. Die Umstellung des zweiten Hühnerstalls, der ebenfalls Platz für 400 Hühner bietet, soll dann im kommenden Jahr folgen, wenn sich die Legeperiode der jetzt dort lebenden Tiere dem Ende neigt. „Wir erfüllen jetzt schon die strengen Richtlinien für Bio-Eier“, so Kühn. Dazu zählt dass die Hühner Gentechnik-freies Bio-Futter erhalten. „Mit der neuen Hühnerrasse gehen wir noch einen Schritt weiter. Denn Bio alleine macht’s nicht.“ Der Integrationsbetrieb, bei dem auch Betreute aus der Stiftung Attl einen Arbeitsplatz finden, entzieht sich mit der Umstellung dem Kreislauf von Angeboten und Nachfrage, die den Massenmarkt regulieren. „Diese Preisspirale wollen wir nicht mitmachen“, sagt Hermann Kühn.

## PRESSEMITTEILUNG

Unternehmenskommunikation: Michael Wagner, Attel 11, 83512 Wasserburg a. Inn

Tel.: 0 80 71 – 102-117, Fax 0 80 71 – 102-118, michael.wagner@stiftung.attl.de, www.stiftung.attl.de

Stattdessen setzte der Attler Hof auf eine nachhaltige Landwirtschaft, bei der die Kunden guten Gewissens einkaufen können. Entsprechend finden Besucher oder Spaziergänger, die den Rundweg um Attel gehen, offene Ställe vor - nicht nur bei den Hühnern, sondern auch bei den Schweinen und Rindern. Für die neuen Hühner wurde der Stall gesäubert und mit Kalk gestrichen, was der Desinfizierung der Stallfläche dient. Auch der Auslauf durfte sich bis zur Ankunft des Federviehs erholen: Der Boden wurde geharkt und neue Grassamen ausgesät, damit alles für die neuen Bewohnerinnen bereit ist.

### **Nur selten bleibt die Stalltür zu**

Zum artgerechten Leben auf dem Attler Hof zählt außerdem, dass die Hennen auf ihrem weitläufigen Areal mit spitzen Schnäbeln picken dürfen. Zwar bedeutet das mehr Aufwand in der Betreuung der Tiere. Aber den Hühnern bleibt damit das schmerzhafteste Stutzen der Schnäbel erspart. Zum glücklichen Hühnerleben gehört natürlich auch, dass sie selbst entscheiden, ob sie nach draußen gehen - oder eben nicht. In großer Sommerhitze ziehen sie schon mal den kühlen Stall der brennenden Sonne vor. Nur manchmal, wenn es dauerhaft zu viel regnet oder es im Winter zu kalt für die Hühner ist, bleibt die Stalltüre zu. Dann hat das Gras im Auslauf Zeit, sich von der intensiven Nutzung der Hühner zu erholen. Denn wo Gras wächst, finden sich schließlich auch mehr Würmer – sehr zur Freude der Hennen.

Die neue Rasse „Domäne Silber“ ist eine Züchtung von Ökologischer Tierzucht gGmbH, einer Initiative von Bioland und Demeter. Dabei handelt es sich allerdings noch nicht um „fertige Zweinutzungshühner“, wie Geschäftsführerin Inga Günther betont, sondern um eine Züchtung auf dem Weg dorthin. Weil der Bruder-Gockel im Vergleich zu herkömmlichen Masthähnchen noch relativ schlank ist, ermöglicht erst der Eierverkauf seiner Schwestern seine Haltung. Allerdings haben sie mehr Zeit zum Wachsen: Statt 30 Tagen können die Bruder-Gockel vier bis fünf Monate lang Muskeln aufbauen. Das Fleisch dieser Tiere ist entsprechend fester und magerer als das herkömmlicher Hähnchen.

### **Die Gockel leben in Igensdorf**

Aufgezogen werden die Bruder-Gockel der Attler Hennen in einer eigenen Mast auf dem Bio-Geflügelhof Schubert in Igensdorf bei Forchheim, wo sich Inhaber Peter Schubert in seinem Demeter-Betrieb auch um die Verarbeitung und die Vermarktung des Gockelfleisch kümmert. Auf dem Attler Hof haben die jungen Hühner jetzt erst einmal Zeit zum Wachsen. Die ersten Bio-Eier der Junghennen gibt es ab September im Attler Markt. Eventuell sind sie am Anfang noch ein wenig kleiner als die gewohnten, aber das wird nicht lange so bleiben. Als ausgewachsene Hühner legen sie nämlich eher größere Eier.

### **Weiterführende Links (Stand: 10.08.2017):**

Ökotierzucht <https://www.gefluegelhof-schubert.com/>

Geflügelhof Schubert <https://www.gefluegelhof-schubert.com/>

BR-Bericht „Unser Land – Zweinutzungshuhn: Viele Eier und trotzdem Fleisch“

<https://www.youtube.com/watch?v=YSA3Fm0lo7k&list=PLP4hePAK6Tv6zSyZ64dgN-Jl1mqg9gOM9&index=17>