Eigene Schlachtung lohnt

Öko-Landbau in NRW

Frank Ohrndorf hat seinen Job gekündigt und die Geflügelhaltung zum Vollerwerb ausgebaut. Auch sein handwerkliches Können ist ein Baustein für den Erfolg. Jüngster Coup: Im ehemaligen Hochsilo wurde der Hofladen eröffnet.

Der neue Hofladen von Familie Ohrndorf in Freudenberg ist eine runde Sache. Das ehemalige Hochsilo für Grassilage hat Frank Ohrndorf in Eigenleistung zu einem Anziehungspunkt des Ortes umgebaut. Seit wenigen Wochen können die Kunden des Biokreis-Erzeugers nun in einem hellen kreisrunden Raum den Bedarf an Eiern, Geflügelfleisch, Milch oder Kartoffeln decken.

Der Hof der Ohrndorfs liegt im Dreieck der Städte Siegen, Freudenberg und Kreuztal unweit der Grenzen zu Hessen und Rheinland-Pfalz. Bereits vor sieben Jahren haben wir über diesen Betrieb berichtet. Damals hielt das Ehepaar Ohrndorf 1000 Legehennen, 35 Mutterkühe plus Nachzucht und baute Kartoffeln an. Ziel war es, die Vermarktung der Althennen voranzutreiben und auch selbst Hähnchen aufzuziehen.

Fotos: Waterloh

Nach dem Start mit 600 Biohennen im Mobilstall war die Nachfrage nach Eiern so groß, dass bei Familie Ohrndorf bald weitere Stalleinheiten hinzukamen.

Hennenhaltung aufgestockt

Frank Ohrndorf arbeitete 2012 noch beim Betriebshilfsdienst Siegen-Wittgenstein. Diesen Job hat er mittlerweile aufgegeben und widmet sich nun ganz seinem Betrieb. Unterstützt wird er dabei von Ehefrau Elke und aktuell auch von Tochter Anna. Die 20-Jährige hat eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert und will ab dem nächsten Jahr die Höhere Landbauschule in Meschede besuchen. Elkes inzwischen 84-jährige Mutter hat bis vor Kurzem noch den Verkauf an der Haustür unterstützt. Krankheitsbedingt wird die Familie zukünftig aber wohl ohne ihre Unterstützung auskommen müssen.

Auf dem Hof werden inzwischen 2000 Legehennen gehalten und jährlich etwa 800 Hähnchen aufgezogen. Auf einem Dreiviertelhektar wachsen verschiedene Kartoffelsorten. Insgesamt bewirtschaftet Frank Ohrndorf 8 ha Acker und 62 ha Grünland. 30 Mutterkühe der Rasse Fleckvieh Fleisch samt Nachzucht runden den Viehbestand ab.

2008 wurde der erste Mobilstall für Legehennen für damals 600 Tiere in Betrieb genommen. Zwei Jahre später erfolgte eine Stallerweiterung. Hierbei war das handwerkliche Geschick von Ohrndorf gefragt, denn der Mobilstall auf Kufen erhielt eine Verlängerung um eine kleinere Einheit nach hinten. Inzwischen ist ein weiterer, baugleicher Stall für 1000 Hennen hinzugekommen. Aufgrund des hügeligen Geländes haben Ohrndorfs dabei jedoch eine Variante mit fester Bodenplatte gewählt. Durch die Hanglage wären sonst noch mehr Bodenarbeiten angefallen.

Statt Kühen nun schlachten

Die Hennen der Herkunft Bovans Braun werden in drei Gruppen mit 400, 600 und 1000 Tieren gehalten. Über alle Gruppen verteilt leben zudem 200 weiße Dekalb-Tiere. Hin und wieder kommt es nämlich vor, dass ein Kunde nur weiße Eier haben möchte. Dass die weißen von ihren braunen Kolleginnen attackiert werden, hat Ohrndorf bislang nicht beobachtet. Je 100 Hennen muss auch ein Hahn gehalten werden, so schreiben es die Richtlinien von Biokreis vor.

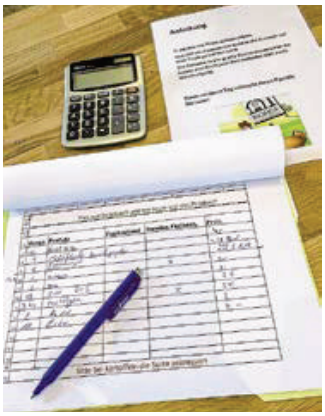
Im Stall beträgt die Besatzdichte 6 Tiere/m², für den Auslauf sind 4 m²/Tier vorzuhalten. Das Verbandsfutter des niederländischen Unternehmens Reudink wird im Münsterland hergestellt. Die Hennen erhalten zusätzlich jeden Tag eigenes Getreide in die Einstreu. Damit dient es auch der Beschäftigung. Optimiert hat Frank Ohrndorf inzwischen die Vermarktung der Alt-

Frank Ohrndorf hält Hähnchen in einem Gewächshaus. Im Sommer sorgen Ventilatoren für genügend Luftbewegung.

Der Biokreis-Verband

Dem Verband Biokreis gehören 180 Betriebe an, davon sind etwa 20 % Vollerwerbsbetriebe. Große Verbreitung hat der Verein insbesondere in kleinstrukturierten Regionen, wie Berater Jörn Bender berichtet. 50 % des Futters für Geflügel und Schweine sowie 60 % des Futters für Rinder/Wiederkäuer müssen vom eigenen Betrieb stammen oder zusammen mit einem regionalen Kooperationspartner erzeugt werden. Getreide für Geflügel kann gegebenenfalls an die Futtermühle des Tierhalters geliefert werden. Bei Ohrndorfs erfolgt dies durch den Kooperationspartner.

Zwei Jahre lang hat Frank Ohrndorf am Umbau der alten Hochsilos gearbeitet. Von außen wurden zuerst Dachlatten angebracht, die zuvor gewässert worden waren. Darauf sind Lärchenbretter verschraubt.



Die Kunden tragen ihre Einkäufe in eine Liste ein. Geld fehlte in der Kasse bislang nie. Eher ist zu viel drin.

hennen. Seit 2012 schlachtet er die Tiere auf dem Hof. Die Einrichtung des Schlachtraumes, der im ehemaligen Anbindestall entstanden ist, hat Ohrndorf gebraucht erstanden. Den kompletten Um- und Einbau hat er bis auf die Elektrik selbst übernommen.

Wird eine Gruppe Hennen geschlachtet, versucht Ohrndorf nun, möglichst viele davon frisch zu verkaufen. Manchmal gelingt es ihm auch, einen größeren Teil lebend abzugeben. Im Hofladen werden die Suppenhennen gefroren für 7 € je kg verkauft.

Hähnchen im Gewächshaus

Die 300 Hähnchen der Herkunft ISA JA 757 werden in zwei Altersgruppen gehalten. Sobald eine Gruppe geschlachtet ist, kommen wieder neue Küken auf den Hof. Die Unterkunft der Hähnchen ist eine besondere. Die Tiere leben in einem umgebauten Gewächshaus unter heller Folie. Vorne ist der Stall als Warmstall konzipiert, nach hinten gibt es einen Wintergarten. Von Dezember bis Februar steht der Stall leer. Ins Freie dürfen die Tiere, sobald ihr Federkleid geschlossen ist. Auch hier muss eine Auslauffläche von 4 m²/Tier vorhanden sein. Damit Greifvögel sich von den Tieren fernhalten, leben mit den Hähnchen auch drei Ziegen zusammen. Bislang hat das gut funktioniert.

Etwa ab der sechsten Woche füttert Ohrndorf ganzen Weizen zu, dieser wird bis auf 60 % gesteigert. Während herkömmliche Hähnchen im Biobereich mindestens 82 Tage aufgezogen werden müssen, darf Ohrndorf bereits ab der zehnten Woche damit beginnen, einzelne Tiere zu entnehmen. Grund ist das generell langsamere Wachsen dieser Zuchtlinie.

Geschlachtet wird auf Bestellung. Am Tag unseres Besuches sollen am Nachmittag 40 Hähnchen geschlachtet werden. Dafür benötigen Ohrndorfs zu zweit etwa zwei Stunden. Zugute kommt dabei, dass Elke Ohrndorf gelernte Metzgerin ist. Verkauft werden die Hähnchen für 9 €/kg Schlachtgewicht, ganz oder halbiert. Ein kleiner Teil wird für den Verkauf im Hofladen eingefroren.

Kurz gefasst

- **Familie Ohrndorf hält 2000 Legehennen in mehreren Ställen, die teilweise mobil sind.**
- **Ein Viertel der Eier wird ab Hof verkauft, der überwiegende Teil geht an Geschäfte.**
- **Jedes Jahr zieht die Familie 300 Hähnchen auf, die ebenso wie die Althennen auf dem Hof geschlachtet werden.**
- **Der Hofladen ist ein Blickfang. Hier werden weitere regionale Produkte verkauft.**

Verkauf regionaler Produkte

Der Absatz habe sich seit der Eröffnung des neuen Hofladens nochmals erhöht, sagt Ohrndorf. Bislang wurden etwa 25 % der Eier an der Haustür verkauft.

Das bewährte Rezept haben Ohrndorfs beibehalten. Eine Bedienung gibt es im Hofladen nicht, die Kunden tragen ihre Einkäufe in eine Liste ein. Für das Wechselgeld ist eine Kasse aufgestellt. Scheine werden in einen Tresor, der an der Wand befestigt ist, eingeworfen. „Die Kasse stimmt immer“, sagt Frank Ohrndorf. Eher sei zu viel Geld drin. Manchmal schreiben die Kunden auch Kommentare auf die Liste, etwa wenn ihnen etwas besonders gut geschmeckt hat.

Der überwiegende Teil der Eier wird an eine feste Stammkundschaft ausgeliefert. Dazu gehören Biosupermärkte, Metzgereien, Feinkostläden und Edeka-Märkte. In einem Radius von etwa 30 km beliefert Elke Ohrndorf täglich ihre Kunden. „Wir haben Anfragen von weiteren Geschäften, können diese aber nicht mehr bedienen“, sagt Frank Ohrndorf.

Die Eier der Größe M und L werden zusammen in 6er- oder 10er-Packung für 28 bis 30 Cent/Stück an die Wiederverkäufer geliefert. Im Hofladen werden neben dem eigenen Geflügelfleisch und Kartoffeln auch Produkte von zwei weiteren Bio-Erzeugern aus der Region angeboten. Der heimische Jäger steuert Wildschweinprodukte bei und auch Honig aus der Region ist im Angebot. Birgit Waterloh

■ In der nächsten Ausgabe geht es um den Ökopflanzenbau.

Auch wenn überwiegend braune Eier verkauft werden – manche Kunden bevorzugen weiße.

Tochter Anna Ohrndorf packt derzeit voll auf dem Hof mit an. Biokreis-Berater Jörn Bender hat die Entwicklung des Hofes schon seit Jahren begleitet.

Verarbeitung bietet Chancen

Im Geflügelbereich sieht Bender aktuell besonderen Bedarf an Schlacht- und Zerlegemöglichkeiten. Dies gilt für alle Verbände und Erzeuger. „Im Idealfall wird aus den Althennen auch noch Suppe gekocht“, sagt er. Hier sieht er großes Potenzial, auch für Interessierte, die selbst keine Hühner halten. Wer in die Eiererzeugung einsteigen will, dem rät Bender dazu, eine Packstelle mit aufzubauen. Damit ist der Betrieb sofort in der Lage, die Eier an Wiederverkäufer abzugeben, und muss nicht nur auf den Ab-Hof-Verkauf-setzen. bw