

# Schönes Hühnerleben und erstklassige Eier

In Brachenreuthe führen Legehennen ein gesund vergnügtes Leben. Im Sommer 2018 ist auch der Kapellenhof in die Eier-Produktion nach höchsten ethisch-ökologischen Standards eingestiegen.



Die Legehennen auf dem **Demeter-Hofgut Brachenreuthe** (links) bei Überlingen führen ein gesund vergnügtes Leben. In der gesamten Vegetationsperiode sind sie **in Hühnermobilen in der freien Natur unterwegs**.

Von April bis Oktober setzen Thomas Müller und sein Team den Stall alle 1-2 Wochen um. Neben Getreide picken die Hühner **viel frisches Gras**.

Genießler schätzen den **cremig-sahnigen Geschmack der dunkelgelben Eidotter**, der dem vielfältigen Nahrungsangebot zu verdanken ist.

Aus ethischen Gründen hat sich der Hof der **Bruderhahninitiative Deutschland (BID)** angeschlossen. Die Legehennen-Brüder werden nicht wie vielerorts am ersten Tag getötet. Sie werden vom Junghennenaufzüchter gemästet und zu leckeren **Fleisch-Produkten** verarbeitet.

Um noch mehr Eier anzubieten, die nach diesem besonders **hohen ökologischen und ethischen Standard** produziert werden, hat auch der **Kapellenhof** bei Herdwangen (rechts) in die anspruchsvollen Hühnermobile investiert.

Ausschlaggebend für die Investitionsentscheidung war die **Zusage des Naturkostgroßhändlers BODAN**, auch die Produktion des Kapellenhofs zu vermarkten und so die **Lieferfähigkeit der Hochqualitäts-Eier in absatzstarken Zeiten** weiter zu erhöhen.

**Abgepackt** werden die Eier aus der vollmobilen Hühnerhaltung beider Demeter-Höfe **auf dem Hofgut Brachenreuthe**, der integraler Bestandteil der Camphill Schulgemeinschaft ist. Schülerinnen und Schüler wirken im Rahmen pädagogischer Angebote im Produktionsbetrieb mit.

# Zu jeder Legehennen gehört ein Bruder

Unterstützen Sie die Eier-Produktion nach hohen ökologischen und ethischen Standards, indem Sie sich auch für Fleisch-Produkte mit dem Bruderhahn-Siegel entscheiden!



Von Lebensbedingungen wie in Brachenreuthe und auf dem Kapellenhof können die meisten Hühner nur träumen. Denn in der Geflügelwirtschaft haben sich **industrielle Produktionsweisen** entwickelt.

Die **monopolartig strukturierte Hühnerzucht** hat sich dabei auf zwei Richtungen verengt:

Es gibt **Masttier-Rassen** mit reichlich Fleisch an Brust und Keule, die kaum Eier legen, daneben **Legehennen-Rassen**, die fast kein Fleisch ansetzen.

Vielerorts werden die fleischarmen Brudertiere der Legehennen **nach dem Schlüpfen getötet**, da sie unter wirtschaftlichen Bedingungen nicht gemästet und vermarktet werden können – eine inakzeptable Praxis.

Betriebe, die das ändern wollen, haben sich zur Bruderhahn Initiative Deutschland (BID) zusammengeschlossen. Für jedes Ei mit dem **BID-Siegel** (oben rechts) wird im Laden ein Zuschlag von 4 Cent erhoben, der in die Aufzucht und Vermarktung der Brudertiere fließt.

Wer die Initiative unterstützen will, kann nicht nur Eier sondern auch **Fleisch-Produkte mit dem BID-Siegel** kaufen. Die Bruderhähne aus Brachenreuthe und vom Kapellenhof verarbeitet z.B. **Bio-Metzger Julian Böhm** zu feinen **Demeter-Wurst-Spezialitäten** wie Lio-ner, Fleischkäse, Bratwürste und Wienerle.

Wer darüber hinaus die **ökologische Zucht von Zweinutzen-Hühnern** unterstützen will, die in einem ausgewogenen Verhältnis Eier legen und Fleisch ansetzen, kann sich für **Eier mit dem ÖTZ-Siegel** (oben links) entscheiden.

