

Alexander Kern von Hof am Mühlgrund in Mossautal hält Hühner der sogenannten Zweinutzungsrasse Coffee & Cream der Ökologischen Tierzucht gGmbH, einer gemeinnützigen Initiative von Bioland und Demeter, die eine Revolution in der Hühnerzucht startet, wie die Initiative beschreibt. „Denn bisher werden Hühner nur von wenigen Konzernen gezüchtet, deren Zuchtziele nicht auf den Ökolandbau ausgerichtet sind. Deshalb setzen wir auf 100 Prozent Bio von Anfang an mit ökologischer Tierzucht in Bauernhand“. Mehr dazu erfährt man unter <https://www.das-oekohuhn.de/> oder <https://www.oekotierzucht.de>. Ein wichtiger Punkt hierbei ist, dass mit jeder Legehennen auch ein Bruderhahn aufgezogen wird. Dass dies nicht selbstverständlich ist, schockiert die meisten Verbraucher, wenn sie zum ersten Mal erfahren, dass diese Bruderküken ansonsten wie etwas Wertloses regelrecht „entsorgt werden“.

Damit die Vermarktung der Zweinutzungsrasse funktioniert, hat sich Alexander Kern etwas Besonderes ausgedacht. Er bietet Hühner-Abos an. Kunden bekommen wöchentlich fünf Eier sowie den Bruderhahn als „Gockel“ zum Verzehr, sobald dieser im schlachtfähigen Alter ist. Die Legehennen gibt es als Suppenhuhn, sobald die Legeleistung zu schwach für die Produktion geworden ist. Resultat: Kein Tier wird umsonst getötet, alles wird wertgeschätzt und verwertet, der gesamte Kreislauf der Hühnerhaltung auf dem Tisch der Verbraucher. Eine Innovation in der Bio-Vermarktung, die zeigt, dass nach intensiver Beschäftigung und Engagement für eine Sache auch gute, neuartige Ideen anfangen zu sprudeln, die viel Sinn ergeben.

(Mehr Infos auf <http://www.biofleisch-odenwald.de/die-hühner-solawi>)



Auf dem Hof am Mühlgrund von Alexander Kern stehen die Tiere mit ihren artenspezifischen Eigenarten und Bedürfnissen ganz weit vorne.