

## Fitte Hühner - frische Eier bester Güte

Familie Ochsenschläger aus Wattenheim stellt erstes Hühnermobil in Hessen vor; Produkte im eigenen "Hoflädchen"



WATTENHEIM. Aufgeregtes Gackern, eine Reihe frischer Eier, kühne Schritte die Metalltreppe hinab - sofort stürzten sich 225 Hühner auf das frische Grün der Streuobstwiese am Wattenheimer Ortsrand. Fast neigten die vielen Zuschauer beim ersten „Almauftrieb“ der Wanderhühner der Familie Ochsenschläger dazu dem Federvieh begeistert zu applaudieren – das allerdings hätte das relaxte Federvieh wohl geflissentlich ignoriert. Ganz, wie die Natur das eigentlich einmal vorgesehen hat, tippelten die Legehennen mit nickenden Köpfen und grasten ihr neues Areal ab. Hintergrund zu so viel, mittlerweile ungewohnter Freiheit für das Huhn, war die Einweihung des ersten und bislang einzigen Hühnermobils in Hessen. Der Hühnerstall auf Rädern hat den großen Vorteil, dass er per Traktor immer wieder einfach an einen neuen Standort gebracht werden kann. Im komfortablen Unterschlupf, der nachts verschlossen wird und damit auch Schutz vor Räubern, wie dem Fuchs, bietet, gibt es zwei Etagen mit Sitzstangen, Futterrinne und einer Relaxzone. Die ist angefüllt mit weichem Dinkelspelz, in dem die frisch gelegten Eier versinken und Huhn Zeit und Raum hat für entspannend gackernde Entspannung und gackernde Unterhaltung. Was scherzhaft klingt hat einen wirklich ernsthaften Hintergrund: durch die wiederentdeckte naturnahe Haltung wird auch das Endprodukt Ei oder Huhn gesünder für den Verbraucher. „Frische Luft, Sonne und das saftige Grünzeug, mal einen gefallenen Apfel oder anderes Obst hier auf der Wiese“, hatte bereits Dagmar Ochsenschläger Fürsprache für die artgerechte Haltung gehalten. Dennoch ist auch das Huhn in der Nobelkarosse getaktet: laut Hühnermobil-Besitzer Siegbert Ochsenschläger ist das Federvieh so gezüchtet, dass sie nach 16 Uhr keine Eier mehr legen, dieses Geschäft wird zwischen sechs und zehn Uhr am Vormittag erledigt. Danach wird das Mobil geöffnet und Freigang ist bis 16 Uhr Programm. Das mobile wetterfeste Gefährt brachte unter anderem Landrat Matthias Wilkes, Peter Gheorgean Geschäftsführer beim Regionalbauernverband Starkenburg und Horst Avemarie, den Leiter der Tafelrunde, die nach dem System „Slow food“ genau verfolgt, woher die konsumierten Nahrungsmittel kommen und wie sie entstehen, an den Ort des Geschehens in der Wattenheimer Beunestraße. Derzeit entsteht ein Genussführer, wie Avemarie betonte, die Eier und weitere Produkte aus dem Hause Ochsenschläger werden darin vertreten sein. „Das ist genial“, sagte Gheorgean mit Blick auf das Hühnermobil, das er als Option für alle Streuobstwiesen auch im hügeligen Odenwald als sinnvoll erachtete. Haben die Hühner einen Bereich eine Woche lang „beackert“, das heißt alles was krecht und fleucht aufgepickt und verdaut, durch ihr stetes Scharren für Sauerstoff im Boden gesorgt und dank der Verdauung obendrein gedüngt, werden sie an einem Morgen mit dem mobilen Großraumkäfig einfach einige Meter weiter transportiert. „Das ist eine gelungene Form den Spagat zwischen Ökologie und Ökonomie zu meistern“, lobte Gheorgean, denn die Eier ließen sich sicher gut verkaufen, ebenso die Hühner. Er lobte, nach dem Eigentest, den Geschmack des Eis. Dagmar Ochsenschläger, die die Idee von der Biofachmesse 2011 mitgebracht hat, hatte etliche Eier hartgekocht und gefärbt und sie an Kinder, wie Erwachsene verteilt. Gleichsam wären die Hühner eine gute

Einnahmequelle, stellte Gheorgean fest. Die gehen nach 12 bis 13 Monaten im Hühnermobil-Idyll den Weg der meisten Hühnchen – in den Kochtopf. „Zuerst nur die Hälfte der Anzahl, dann werden neue nachgesetzt bis nach und nach alle einjährigen aus dem Besatz herausgenommen sind“, erklärte Siegbert Ochsenschläger. Landrat Wilkes lobte die Innovationsfreude der Ochsenschlägers mit dem „Wohnmobil“ für Hühner: „Es kann dabei nur allerbestes herauskommen.“ Man könne echt neidisch werden und wünschen, man sei selbst Huhn und lebe in dieser „richtigen Antwort auf die Unsicherheiten auf dem Lebensmittelfrischmarkt“, führte er aus.

