

# Huhn im Glas

## ■ Althennen werden zu Fertigprodukten verarbeitet

Seit 2018 halten Georg und Manuela Vollmer in Welschensteinach Legehennen in Mobilställen. Nach gut einem Jahr werden sie von der nächsten Generation abgelöst. Aber nicht alle geschlachteten Hennen finden als ganzer Schlachtkörper einen Abnehmer. Jetzt lässt Manuela Vollmer ihre Hennen zu Suppe verarbeiten.

**M**anuela und Georg Vollmer bewirtschaften einen Grünlandbetrieb mit Kühen und Hühnern. Zunächst wurden nur wenige Hühner gehalten, für den Eigenbedarf und um an der Milchtankstelle auch Eier anbieten zu können. Schon bald reichte die kleine Herde jedoch nicht mehr aus, erinnert sich Manuela Vollmer. 2018 wurden die beiden Mobilställe angeschafft, die mit insgesamt 740 Tieren belegt sind.

Im Frühjahr 2019 war es dann so weit, die erste Herde sollte den jüngeren Tieren Platz

machen. „Zu Anfang habe ich meine Hühner als Suppenhühner angeboten“, erinnert sich Manuela Vollmer.

### Absatz von ganzen Hennen schwer

Die Friseurmeisterin ist die „Chefin“ über das Federvieh. „Von den 240 im ersten Jahr eingestellten Hühnern wurden etwa 190 geschlachtet. Das habe ich rechtzeitig angekündigt, damit sich meine Kunden darauf einstellen können“, erinnert sich die engagierte Hühnerhal-

terin. Es wurden aber nur 80 Tiere vorbestellt, die restlichen hat sie eingefroren und dann nach und nach verkauft.

Geschlachtet werden die Hennen auf dem Truthahnhof Reinbold in Freiamt, der eine Zulassung als EU-Schlachthof hat. Das ist nur 20 Minuten von Vollmers Hof entfernt. „Wir bringen die Hühner hin, sie werden geschlachtet und kommen sofort dort ins hofeigene Kühlhaus, am nächsten Tag können wir sie gekühlt und vakuumiert abholen“, erzählt Manuela Vollmer. Dann werden sie zwei Tage lang frisch ab Hof verkauft.

### Verarbeitete Produkte für den Laden

Von Anfang an waren Vollmers Mitglied im Bundesverband für mobile Geflügelhalter (BVMG). „Das war uns wichtig, hier kann man Erfahrungen austauschen und wichtige Tipps bekommen“, betont die engagierte Hennenhalterin. Hier hat sie auch von Verbandsmitglied Margit Jung erfahren, die selber Hühnerhaltung mit Direktvermarktung betreibt – unter anderem mit Verkaufautomaten, in denen außer Eiern und Eiprodukten etwa auch Fleisch und Spargel angeboten werden – und in Verarbeitung investiert hat. „Ich habe bei Margit Jung angefragt, wie eine Zusammenarbeit aussehen könnte, und wir wurden uns einig“, erinnert sich Manuela Vollmer. Ein wichtiges Kriterium war die Zulassung als EU-Schlachthof, also nahmen Vollmers den langen Weg nach Frohnhausen bei Frankfurt in Kauf.

Um ihre Hühner verarbeiten zu lassen, musste Manuela Vollmer zweimal fahren. „An dem einen Tag habe ich 200 gefrorene Hühner hingebraht, zwei Wochen später konnte ich die fertig im Glas eingekochte Hühnersuppe abholen“, erinnert sie sich. Sie hat Gläser mit einem Liter und mit einem halben Liter herstellen lassen, die in ihrem Selbstbedienungshofladen angeboten werden. „Der Preis für die Verarbeitung stimmte, und meine Kunden haben das neue Angebot auch gut angenommen, aber die Fahrerei ist doch ein ziemlicher Aufwand gewesen“, begründet Vollmer ihre Suche nach anderen Lösungen.

Bei ihren Bemühungen, einen Verarbeiter in der Nähe zu finden, kam Manuela Vollmer der Zufall zu Hilfe. Daniela und Benjamin Deiß,





1 Manuela Vollmer lässt ihre Hennen zu Suppe verarbeiten. | 2 + 3 Das Schild an der Straße und die Prospekte weisen auf den Hofladen hin. | 4 Manuela Vollmer hält ihre Hennen in zwei Mobilställen mit viel Auslauf. | 5 Die Suppe aus dem Glas ist fix und fertig, muss nur noch gewärmt werden. |

Fotos: privat (1), Mayer (2-5)



**6** In jeden der beiden Kessel von Benjamin Deiß passen 15 Hühner. | **7** Daniela und Benjamin Deiß bewirtschaften das Gasthaus „Zum wilden Mann“, in ihrer Küche wird die Suppe für Manuela Vollmer gekocht. | *Fotos: privat*

die das Gasthaus „Zum wilden Mann“ in Weltschensteinach betreiben und für ihre Gerichte auch Eier vom s'Mattebure-Hof beziehen, haben im vergangenen Jahr in eine neue größere Küche investiert. Dadurch haben sie die Kapazitäten, um die Hühner für Vollmers Hofladen zu verarbeiten.

„Seit Oktober 2020 sind die Wege jetzt sehr kurz, das spart mir viel Zeit und ist auch viel umweltfreundlicher“, freut sich Manuela Vollmer. Die Hühner kommen jetzt entweder direkt nach dem Schlachten in die Küche von Benjamin Deiß oder werden zwischengelagert.

### Kurze Wege zum Verarbeiter

Manuela Vollmer Herde besteht zu etwa einem Drittel aus weißen Hühnern und zu zwei Dritteln aus braunen, jeweils von Lohmann. Die weißen sind etwas unruhiger, haben wenig Fleisch und wiegen geschlachtet nur 700 Gramm. Diese – im vergangenen Herbst waren das etwa 70 Tiere – werden zu Fonds verarbeitet. „Die braunen sind schön fleischig, die sind auch sehr gut als Suppenhennen“, weiß Vollmer. Ihre Kunden können die Schlachtkörper vorbestellen und dann direkt nach dem Schlachten abholen.

Die Verarbeitung teilt sich Benjamin Deiß ein. Entweder er bekommt Hennen direkt nach dem Schlachten oder er holt sich, immer wenn er Kapazitäten frei hat, die Tiere chargenweise ab. Etwa 30 Hennen passen in seine beiden Kessel (auf dem Foto ist einer von beiden zu sehen) und können auf einmal gekocht

und dann weiterverarbeitet werden. Aus 80 weißen Hühnern macht er 135 Gläser Fonds, 60 braune Hühner ergeben 150 Gläser Suppe mit Fleisch. Die Gläser haben 380 ml Inhalt. „Bei meinem ersten Verarbeitungsdurchgang bei Margit Jung habe ich auch große Gläser mit Hühnersuppe machen lassen, aber die gingen nicht so gut weg“, ist Manuela Vollmers Beobachtung, daher gibt es jetzt nur noch die kleinen Portionen.

### Service bis zum fertigen Glas

Benjamin Deiß kocht nicht nur die Suppe, er kümmert sich auch um die Gläser und um die Etiketten, auf denen die Zutaten und das Mindesthaltbarkeitsdatum stehen. Manuela Vollmer bekommt die Gläser fix und fertig geliefert, nur das eigene Hofetikett klebt sie noch drauf. Für die Verarbeitung berechnet Deiß für den Fonds 1,40 Euro pro Glas, für die Suppe 3,40 Euro pro Glas, jeweils einschließlich Glas und Etikett. Im Hofladen bekommen die Kunden den Fonds für 3,50 Euro, die Suppe für sechs Euro, ein Suppenhuhn kostet acht Euro pro Kilogramm.

Auf dem s'Mattebure-Hof stehen zwei Mobilställe, die für jeweils 370 Tiere zugelassen sind. Für die zum Schlachten vorgesehenen Tiere gibt es noch den Ablegestall, so ist der freiwerdende Mobilstall lange genug leer, um gereinigt und desinfiziert zu werden. Geschlachtet wird bei Vollmers etwa alle sechs Monate. So können der eigene Hofladen und auch die anderen Verkaufsstellen kontinuierlich mit Produkten versorgt werden. Manuela

Vollmer liefert Eier und die Produkte, in denen ihre Eier verwertet werden – wie Nudeln und Eierlikör – sowie jetzt auch Hühnerfonds und Suppe auch an den Bauernmarkt in Gutach, den Dorfladen in Schweighausen und den regionalen Laden in der Gärtnerei Göppert in Haslach.

### Vermarktung über mehrere Wege

Viel Werbung müssen Vollmers nicht machen. Die Hühnerställe sind von der Straße aus zu sehen, und ein großes Schild weist auf den Hofladen hin. „Wenn ich was Neues habe, mache ich schöne Fotos und poste es auf Facebook, Instagram und WhatsApp, da kommen ganz viele Rückmeldungen“, so nutzt Manuela Vollmer ganz gezielt die neuen Medien, denn Anzeigen in der Zeitung sind teuer. „Als wir den Softeisautomaten neu aufgestellt haben, habe ich ein paarmal im Amtsblatt inseriert, aber das Eis ist der Renner und braucht jetzt keine Werbung mehr“, freut sie sich. Und schließlich gibt es ja auch noch die Flyer. Die werden in den Läden der Umgebung ausgelegt.

Durch ihre Aktivität in den sozialen Netzwerken hat sie auch viele Kunden, die jetzt nicht gerade „um die Ecke“ wohnen. „In den vergangenen 15 Monaten habe ich auch viel verschickt“, freut sich die Hühner-Chefin vom s'Mattebure über die Beliebtheit ihrer Produkte. | ay ■

➔ Mehr über den Hof und die Wirtschaftsweise und Angebote auf <https://smattebure.de>

# Ein Huhn erzählt

## Sachbuch für Kinder

Von all den spannenden Sachen, die auf einem Hühnerhof täglich passieren, erzählt das Huhn Mobilotta den Leserinnen und Lesern und den Junghühnern von der Kükenschule. Die Henne lebt auf einem Hühnerhof, in einem Mobilstall, und präsentiert mit Wort und Bild lustige und spannende Geschichten. Hier lernen die Kinder den Alltag im Mobilstall kennen: Wie entsteht ein Ei, wie kommen die Eier vom Stall in die Verpackung, wie können sie verkauft werden und was kann man alles aus Eiern machen. Natürlich gibt es dazu auch zwei leckere Rezepte zum Nachkochen. Das Buch „Pooark pokpok – Geschichten vom Ei und Huhn“ von Thomas und Ruth Junglas entstand auf Anregung des Bun-



Foto: Junglas

desverbands Mobile Geflügelhaltung e.V. (BVMG), und soll den Alltag der Hühnerhöfe mit mobiler Stallhaltung darzustellen. Mobilotta ist das Maskottchen-Huhn des BVMG. Das Hardcover-Buch im DIN A4-Format (ISBN 978-3-00-067642-0) ist im Thomas Junglas Verlag erschienen, es hat 44 Seiten und kostet 23,90 Euro. Direktvermarktende Wiederverkäufer können Preise beim Verlag erfragen. ■



[WWW.BWAGRAR.DE](http://www.bwagrar.de)



**STALLBAU  
HALLENBAU  
BEHÄLTERRAU**

- mobile, mobile, mobile
- mobile, mobile, mobile
- mobile, mobile, mobile

[www.bwagrar.de](http://www.bwagrar.de)

# Landwirte blicken nach vorne

## Wochenblatt-Magazin kommende Ausgabe

Mit Innovationskraft und Anpassungsfähigkeit kann es gelingen, die Corona-Pandemie schnellstmöglich hinter sich zu lassen. Denn die weiterhin niedrigen Zinsen und staatliches Fördergeld sind gute Voraussetzungen für Investitionen in mehr Nachhaltigkeit, Klimaschutz, Energieeffizienz oder Tierwohlställe. Im Wochenblatt-Magazin „Finanzieren und versichern“, das in der kommenden Ausgabe beiliegt, lesen Sie, wie und wofür Fördergelder über das Agrarinvestitionsförderungsprogramm (AFP) abgerufen werden können. Unsere Experten geben Tipps, worauf Sie beim Investieren achten müssen und welche Geschäftsfelder im Trend liegen. Dazu gehören auch die Neuerungen bei der umsatzsteuerlichen Pauschalierung im Hinblick auf Investitionen. Bankgeschäfte werden immer mehr digital abgewickelt. Sowohl die Sparkasse, die Volksbank und die Deutsche Bank decken mit ihren Apps alle Funktionen ab, die man



Foto: Albrecht/Mercur/Schuttrodt.com

für ein komfortables Mobile-Banking braucht. Ein Thema, das oftmals ungerne angepackt wird, ist die Altersvorsorge. Sparen fürs Alter fällt aus verschiedenen Gründen schwer: Zunächst braucht man frei verfügbares Geld, um überhaupt etwas zurücklegen zu können, dann ist da dieser lange Zeithorizont von vielen Jahren und nicht zuletzt ist auch die Art der Geldanlage häufig schwer zu durchschauen. Antworten finden Sie in der Beilage. | bor ■

**HARTOG**  
www.hartog.de  
**Compact Luzerne**

- Stimuliert das natürliche Fressverhalten
- Unterstützt Verdauung und Darm
- Hygienisch verpackt
- Optimiert die Fruchtbarkeit

Frei von Böhmerndünger und anderen Antibiotikarückständen

[www.hartog.de](http://www.hartog.de)

**BWAGRAR WEITEREMPFEHLEN**

Neue Leser für uns, tolle Ulmer Buchprämien für Sie – weiterempfehlen lohnt sich! Gleich online bestellen.

→ [www.bwagrar.de](http://www.bwagrar.de)