



Foto: Magdalena Dziajlo

Startseite/Nachrichten/Ausgediente Legehennen: Zweite Chance statt Kochtopf

Nachrichten

# Ausgediente Legehennen: Zweite Chance statt Kochtopf

Magdalena Dziajlo 5. August 2019

Nach gerade einmal einem Jahr werden Legehennen entsorgt und landen als Suppenhuhn im Kochtopf oder noch schlimmer: Sie werden geschreddert für Biogas-Anlagen oder landen einfach im Müll. Und das nur, weil die Hennen mit gut einem Jahr für große Betriebe nicht mehr wirtschaftlich genug sind – egal ob Bio-Betrieb oder konventioneller Betrieb. Ihre Legeleistung lässt nach und damit ihr Nutzen für die Betriebe. Weniger Eier, weniger Ertrag. Denn mit 12 bis 14 Monaten mausern die Hühner. Sie erneuern ihr Federkleid und legen einige Wochen lang keine Eier. Dann tauschen die Betriebe ihre Tiere aus. Junge Hennen müssen her, die alten weg.



Das neue geschützte Zuhause der geretteten Hühner. Fotos: Magdalena Dziajlo

## Ein Euro für ein glückliches Huhn

Der Weidehof Grellner in Pegnitz macht da nicht mit. Um den Hennen eine zweite Chance zu geben, sammelten Norbert und Karina Grellner Spenden, von denen sie die Tiere den Betrieben abkauften und ihnen so ein Leben nach der Legebatterie ermöglichten. Für einen oder zwei Euro bekamen die Hennen so ein neues Für-immer-Zuhause.

## Mehr als 600 Hühner gerettet

114 Hühner – den gesamten Bestand – von einem Betrieb aus dem Landkreis Lichtenfels haben die Pegnitzer Landwirte bei sich aufgenommen. Doch damit nicht genug. Von einem weiteren Betrieb aus der Gegend haben die Tierfreunde noch einmal 500 Senioren-Hennen gerettet und 120 selbst behalten. Da es in ihrem eigenen Stall eng wurde, startete die Familie einen Aufruf auf Facebook. Weitere Tierfreunde haben sich gemeldet und ebenfalls ein paar Hennen ein glückliches Leben geschenkt. Die erfreuliche Nachricht: Alle 500 Legehennen haben ein schönes neues Zuhause gefunden.

Und die Aktion hat noch einen weiteren positiven Effekt:

*Sie hilft auch, das Kükenschreddern zu reduzieren. Denn je länger Hühner leben dürfen, umso weniger Legehennen müssen nachproduziert werden. Dementsprechend gibt es auch weniger männliche Küken.*

*(Karina Grellner, Landwirtin)*

„Wir haben Unterstützung aus ganz Deutschland erhalten“, freut sich Norbert Grellner. Seine Frau Karina ergänzt: „Die Resonanz war sehr positiv.“ Deshalb will die Familie nächstes Jahr weiter machen und noch mehr Tiere retten.

*Wir müssen die Hühner nun erst einmal aufpäppeln. Manche sind ziemlich zerrupft oder haben Milben.*

*(Norbert Grellner, Landwirt)*



Diese gerettete Henne hat sich am Auge verletzt und muss wie ihre Artgenossen erst einmal aufgépäpelt werden.

Die Tiere stammen zwar aus Weidehaltungen, hatten aber wesentlich weniger Platz, als sie ihn jetzt haben. Im mobilen Stall der Grellners auf einer Wiese ein paar Kilometer von Pegnitz entfernt, dürfen

sich die Tiere erholen und an ihr neues Leben gewöhnen. Zweimal täglich sehen die Landwirte nach ihren Schützlingen. Abends werden sie eingesperrt, dass sie der Fuchs nicht holt.

## **Bewusster Konsum für mehr Tierwohl**

Die Familie erhofft sich von der Aktion, dass die Verbraucher umdenken und bewusster konsumieren. „Die Kunden sind es einfach gewohnt, dass die Supermarktregale immer voll sind mit Eiern“, sagt Karina Grellner. Aber muss wirklich jeden Tag ein Frühstücksei auf dem Tisch stehen? Dem Verbraucher würde ein Tag ohne Ei nicht schaden, der Henne aber ein längeres Leben ermöglichen. Die beiden würden sich wünschen, dass zumindest Bio-Betriebe ihre Hühner wenigstens ein zweites Jahr behalten würden, auch wenn das weniger Profit bedeutet. Ein Huhn kann übrigens sechs bis acht Jahre alt werden. Vorausgesetzt natürlich, es wird mit einem Jahr nicht entsorgt.



Auf der Weide der Grellners können die Tiere ein artgerechtes, glückliches Hühner-Leben führen.

Die Grellners vermarkten ihre Produkte direkt – an drei Standorten rund um Pegnitz haben sie Automaten stehen. Ein vierter ist in Creußen geplant. Deshalb müssen sie nicht so auf den Preis und die Wirtschaftlichkeit achten wie andere Betriebe. Und gibt es einmal weniger Eier, ist das eben so.