

Hühner legen tolle Eier

Regionales »SenneEi«: Gutes kommt von nebenan

Delbrück (al). So viele Eier wie zu Ostern landen selten in deutschen Bäumen. Das »SenneEi« aus der Reihe der Regionalmarke »Senne Original« schlägt bestimmt niemandem auf den Magen.

Zwei Brütereien, vier Junghehnenzuchtbetriebe und sieben Legehennenhalter haben sich zur Erzeugergemeinschaft »SenneEi« zusammengeschlossen. Das »SenneEi« wird ausschließlich in Boden- oder Freilandhaltung erzeugt. Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft ist der Delbrücker Landwirt Bruno Fecke. »Unsere Mitgliedsbetriebe wirtschaften nach den Richtlinien von »Senne Original«. Unsere Hennen in der Freilandhaltung haben zum Beispiel 20 Prozent mehr Auslauffläche als der Gesetzgeber ver-

langt«, erläutert Fecke. Außerdem verpflichten sich alle Betriebe zu einer umfassenden Dokumentation über die Tiergesundheit, Hygiene und Fütterung. »Dadurch ist die Herkunft absolut sicher nachvollziehbar«, betont der Delbrücker Landwirt. Für die Futtermittel gibt es ebenfalls klare Vorschriften. Das Futter wird mit Ausnahme des Sojaschrotes ausschließlich in der Region erzeugt. Hauptbestandteil des Hühnerfutters sind Mais und Weizen. Außerdem verzichten die Mitgliedsbetriebe auf antibiotische Leistungsförderer sowie Fisch- und Tiermehl. Alle Legehennen werden gegen Salmonellen geimpft und die Eierqualität wird laufend untersucht.

Nur wenn alle Richtlinien erfüllt werden, dürfen die Eier den Stempel »Senne Original« bekommen. Zur Zeit legen etwa 30 000 Hühner in Hövelhof, Hövelriege, Stein-

horst, Ostenland, Verl, Rietberg und Verl-Sende »SenneEier«. Gesammelt und abgepackt werden die Eier auf dem Hof von Bruno Fecke in Sudhagen. »Vermarktet werden unsere Eier auf Wochenmärkten der Region, aber auch über verschiedene regionale Lebensmittelketten sowie Lebensmittel Einzelhändler. Wir beliefern einige gastronomische Betriebe der Region. Außerdem hat in den letzten Wochen Bäckerei Benslips ihren kompletten Eierbezug auf »SenneEier« umgestellt«, erläutert Bruno Fecke.

Und wer selber einen »SenneEi«-Hühnerstall besichtigen möchte, kann dies nach Vorankündigung gerne tun. »Für den Sommer planen wir auch einen Tag des offenen Stalls«, kündigt Fecke an. Im Aufbau befindet sich zur Zeit auch eine Internetseite, auf der unter www.dasSenneEi.de weitere Informationen erhältlich sind.



Gerade zu Ostern herrscht auf den Betrieben der Erzeugergemeinschaft »SenneEi« Hochbetrieb. Paula Ennekens und Bruno Fecke legen großen Wert auf kurze Transportwege zum Verbraucher. Foto: Langer