



Unter Hühnern

Ein gutes Beispiel für das Wachstum ökologischer Tier- und Landwirtschaft in der Metropolregion ist der Geflügelhof Schubert in Unterrüsselbach, 30 Kilometer nördlich von Nürnberg. Der Hühneraufzuchtbetrieb hat sich vor vier Jahren demeter-zertifizieren lassen – und leistet so einen wesentlichen Beitrag zur würdigen artgerechten Hühnerhaltung. Mit ihrem „Gockelprojekt“ sorgen die Schuberts außerdem dafür, dass auch Hähnen ein lebenswertes Leben beschieden ist, die normalerweise gleich nach der Geburt aussortiert und zu Tierfutter verarbeitet werden.

Wenn man das Geschäft der Großen nicht mitmachen möchte, muss man sich spezialisieren. Das ist das Motto der Schuberts und bedeutete in ihrem Fall: ins Biogeschäft einsteigen. „Mein Mann und ich waren schon immer grün angehaucht – schon allein aus Tierliebe“, sagt Daniela Schubert, die mit ihrem Mann Peter seit zehn Jahren den Geflügelhof Schubert betreibt. Im Jahre 2002 übernahmen die beiden den Betrieb von Peters Eltern, die ihn wiederum auch schon von ihren Eltern übernommen hatten. Der Hof ist ein Idyll: Es gibt einen bunten Kinderspielplatz, ein paar vereinzelte Hühner staksen frei herum, es gibt Wiesen, Apfelbäume und all die Hühnerställe mit ihren Ausläufen, die sich bis weit über die Unterrüsselbacher Felder erstrecken.

Um sich von den Massenbetrieben abzusetzen, begannen die Schuberts um die Jahrtausendwende Biohennen zu züchten, die sie vorrangig an Bio- und demeter-Bauern verkauften. Sie waren damals bereits Naturland- und Bioland-zertifiziert. Als sich die Richtlinien für demeter-Geflügel änderten und besagten, dass dieses nur mehr aus Betrieben des eigenen Verbandes kommen dürfen, zog Peter Schubert nach. 60 Prozent seiner Kundschaft bestand aus demeter-Geflügelbetrieben, sie zu verlieren hätte er wirtschaftlich nicht verkraftet. Seiner inneren Einstellung kam das entgegen. „demeter ist in meinen Augen allein schon deshalb der beste Verband, weil er für die Bauern am meisten tut, indem er den natürlichen Kreislauf eines Hofes wahrt“, erzählt er. Mindestens 60 Prozent des Futters muss aus biologisch-dynamisch angebautem Getreide bestehen und auf dem eigenen

A Peck Above the Rest

Organic husbandry and agriculture is gaining popularity in the Metropolitan Region. A great example of this is found at the Schubert poultry farm in Unterrüsselbach, 30 kilometers north of Nuremberg. The operation became demeter-certified four years ago – doing its part to promote the ethical breeding of chickens. With their “Gockel” (rooster) project, the Schuberts are also trying to provide roosters with a better fate. Male chicks are normally sorted out after birth and processed into animal feed.

When the conventional business model borders on the unethical, it's time to specialize. That was the Schubert's realization and, in their case, it meant going into the organic business. “My husband and I were always fairly green at heart – if for no other reason than we just love animals,” says Daniela Schubert, who has run the Schubert poultry farm together with her husband Peter for the last ten years. In 2002, the couple took over the farm from Peter's parents, who had also inherited the farm from their parents. The place is idyllic: It has a colorful children's playground, a few chickens pecking around, fields and apple trees in addition to the chicken coops and their enclosures stretching over broad expanses of the Unterrüsselbach pastures.

In an effort to break away from mass operations, the Schuberts began raising organic hens around the turn of the century. They were already Naturland and Bioland certified at the time and sold mainly to organic and demeter farmers. When the guidelines for demeter poultry changed, stipulating that such poultry could only come from farms within its own association, Peter Schubert quickly complied. 60 percent of his customers were demeter poultry farms – losing them would have likely meant financial disaster. But that wasn't his only motivation: “demeter is the best association in my eyes, because it understands farmers best. They want to work within a farm's natural cycles,” he explains. At least 60 percent of the feed has to consist of biodynamically grown grains that either come from the same farm or a cooperation partner. For the Schuberts, the cooperation looks like this: A grain grower receives chicken manure for fertilizing his fields. Some of the grain he harvests is given to the Schuberts as food for the chickens. Cooperation partners

also have to be located within 50 kilometers of each other.

The entire conversion of the farm took place four years ago. Since then, the farm must pass one main audit and four unannounced inspections each year. A maximum of 6,000 animals are allowed in the breeding stalls divided into two groups. The stall must include a warm area, where water and feed are served, an outdoor climate area, the so-called roofed winter garden, and an open air free range. This is enclosed with wire fencing in order to keep the birds safe from predators. In the hen-houses, the maximum number of animals is set at 3,000. Each hen is also allotted four square meters of roaming space.

Peter Schubert is happy with the guidelines. “I'd rather have less animals and a clear cycle than some enormous operation I can't keep track of,” he says. He prefers stable, healthy hens unlike most of his competitors, which value maximum quantities above all. Schubert believes that his method is not only more efficient in the long run, it is also better for his own peace of mind. “When I think about all of the chaos in the world and how helpless I am to change it, I like knowing that I can at least make the best out of what I can control,” he explains.

Despite all of this, the family still sees room for improvement. For one thing, the farm in Unterrüsselbach is only one of the farms the Schuberts own. After the wall came down, the family bought a farm in Thuringia, near Gera. There, they run a conventional indoor chicken farm. Back then, eggs from cage-raised chickens in Hungary, Bulgaria, Spain and Portugal flooded the market with their mass operations without standards or regulatory monitoring. During this time, barn or floor-raising was seen as being a more humane option. Today,

Betrieb oder bei Kooperationspartnern erzeugt werden. Das bedeutet: Ein Getreidebauer bekommt den Hühnermist der Schuberts, um damit seine Felder zu düngen. Das geerntete Getreide liefert er den Schuberts als Futter zurück. Diese Kooperation muss außerdem in einem Radius von 50 Kilometern stattfinden.

Die gesamte Umstellung des Betriebs fand vor vier Jahren statt. Seitdem gibt es pro Jahr eine Hauptkontrolle und vier weitere unangemeldete Kontrollen. In den Aufzuchtställen sind maximal 6000 Tiere erlaubt, aufgeteilt in 2 Gruppen. Der Stall besteht aus einem Warmbereich, hier werden Wasser und Futter gereicht, einem Außenklimabereich, dem sogenannten überdachten Wintergarten, und einem Auslauf unter freiem Himmel. Er ist lediglich durch Gitter eingezäunt, um die Jungtiere vor Raubvögeln zu schützen. In einem Legehennenstall beträgt die maximale Anzahl von Tieren 3000 Stück. Zudem sind für jedes Tier vier Quadratmeter Grünauslauf vorgeschrieben.

Peter Schubert gefällt die Begrenztheit der Richtlinien. „Ich mache lieber weniger, habe dafür aber geschlossene Kreisläufe und behalte die Übersicht“, sagt er. Er möchte stabilere, gesündere Hühner, während die meisten seiner Mitbewerber lediglich auf maximale Menge wert legen. Letzten Endes, so glaubt Schubert, sei seine Methode nicht nur wirtschaftlicher, sondern auch besser für den eigenen seelischen Frieden. „Wenn ich schon an dem globalen Wahnsinn nichts ändern kann, gefällt mir der Gedanke, dass ich versuchen kann, es im Kleinen gut zu machen“, sagt er.

Trotzdem ist die Familie noch lange nicht da, wo sie hin will. Denn der Hof in Unterrüsselbach ist nur ein Hof der Schuberts. Nach der Wende kauften sie einen weiteren in Thüringen, ganz in der Nähe von Gera, dort betreiben sie bis jetzt noch konventionelle Bodenhaltung. Damals, als die Eier aus Käfighaltung aus Ungarn, Bulgarien, Spanien, Portugal – riesige Massenbetriebe ohne Standards und

Kontrollen – den Markt überschwemmten, war Bodenhaltung noch eine tierfreundliche Variante. Heute wird auch diese Form der Haltung längst kritisiert, vor allem wegen zu vielen Hühnern pro einzelner Stallung.

Nicht so in Schuberts Thüringer Betrieb: Dort werden die Hühner wesensgerecht, das heißt nach der in Bioverbänden vorgeschriebenen Besatzdichte gehalten. Nur das Futter ist derzeit noch aus konventionellem Anbau. „Für mich ist das schon irgendwo eine innere Bewusstseinspaltung“, erzählt Peter Schubert. „Hier Bio, da konventionell, das gefällt mir eigentlich gar nicht.“ Langfristig ist es sein Ziel, auch den Thüringer Betrieb komplett umzustellen. Doch noch geht das nicht. Bio ist in der Region rund um Gera kein erträgliches Geschäft und der Hof lebt vom regionalen Verkauf. „Die Ballungszentren des ökologischen Bewusstseins befinden sich in Leipzig, in Berlin, aber nicht in Gera“, seufzt Daniela Schubert. Dort herrscht eine Arbeitslo-

senquote von bis zu 10 Prozent und die Menschen freuen sich schon, wenn sie sich überhaupt etwas aus regionalem Anbau leisten können. Mit der Umstellung ihres heimlichen Betriebs in Unterrüsselbach haben die Schuberts bereits einen Riesensprung gemacht, der sie eine Menne gekostet hat. Das muss nun erst einmal stabilisiert werden, in kleinen, bedachten Schritten, bevor weiter in den Ausbau in Thüringen investiert wird.

„Meine Mitarbeiter und ich müssen ja auch von irgendetwas leben. Also versuche ich Wirtschaft und Tierschutz immer wieder aufs Neue so gut es geht zusammen zu denken“, sagt Peter Schubert. Bio ist bisher hauptsächlich ein Trend für eine ganz besondere Schicht, auch in Unterrüsselbach ist das noch so. „Man merkt schon, dass die Biointeressierten meistens gebildete junge Frauen mit Kindern sind oder eben ältere Herrschaften, die zu zweit einkaufen, mit solider Kaufkraft im Rücken“, erzählt Daniela Schubert. Um noch mehr Leute über die Vorteile von



this form of raising chickens is widely criticized with the main complaint surrounding the number of chickens per stall.

This isn't a problem at Schubert's Thuringia farm. There, the chickens are raised according to organic guidelines. Only the chicken feed is conventional. "For me, it's a bit of an internal struggle," explains Peter Schubert. "Here organic, there conventional – I don't like mixing the two." In the long run, his goal is to completely convert the Thuringia farm to an organic operation. But that just isn't possible at the moment. Organic isn't a profitable business in the Gera region and the farm lives from regional sales. "The centers of green awareness in the east are in Leipzig and Berlin, but not Gera," laments Daniela Schubert. In Gera, unemployment is around 10 percent and people are happy when they can afford something regionally grown. The Schuberts already took a huge leap of faith with the expensive conversion of their hometown farm in Unterrüsselbach. That situation needs to stabilize before any further investments can be made in the Thuringia farm.

"My employees and I have to make a living somehow. I'm always trying to combine business success and respect for animals as best as I possibly can," says Peter Schubert. At this point, organic is still mainly a trend for certain types of people – and Unterrüsselbach is no different in this regard. "You notice that those who are most often interested in organic products are usually young, educated women with children or older couples with solid finances," explains Daniela Schubert. In order to create greater awareness about the advantages of organic agriculture, the Schuberts give tours of their farm and offer informational brochures at their shop. "Obviously, I can't convert the whole neighborhood to organic food in a day, but we do what we can," explains Daniela Schubert. They run their little shop similar to most supermarkets, with 70 percent conventional products and 30 percent organic.

And then there is the rooster project. "People generally think: The hens lay the eggs and the roosters are what I eat," explains Peter Schubert. But what most people don't know is

that the male chickens are usually sorted out right after hatching and processed into animal feed. Only the hens that lay eggs are raised. Many organic associations and animal rights groups are trying to stop this practice. Right now, the main hurdle is finding viable alternatives: With current technology, it is impossible to know whether an egg contains a male or a female until it has hatched. And raising roosters is both time-consuming and expensive.

The Schuberts recognized this situation and made the decision a few years ago to raise the male chicks in separate stalls and give them a sensible life until their slaughter. They then sell the rooster meat as a specialty. The project has been slow to catch on, as many people are unaware of the current circumstances. One other aspect many are unaware of is that a rooster tastes completely different than the supposed rooster meat one buys in the supermarket. There, the meat often comes from genetically manipulated species of chicken that grow quickly and provide a white, nearly tasteless meat. Many older customers tell the Schuberts that their roosters taste just like the ones they used to eat as children – back when real roosters were on the menu. When farmers buy hens from the Schuberts, the family now offers to raise the males and process the meat so that the farmers can sell it together with the eggs that the hens lay. "An egg becomes three cents more expensive this way, but it results in a sensible life for the chickens and a quality product for the consumer."

The Schubert's farm was one of two chicken raising operations that was ready to follow demeter guidelines, even though it was nearly too big for the usual demeter standards with 40,000 chickens. The association needs willing cooperation partners, especially when it comes to poultry, since there are very few that are organic. The days of buying chicken from the local farmer are long gone, explains Peter Schubert. Breeding has become too expensive and complex – it would bring financial ruin to smaller operations. But there are a few organic farmers that raise chickens, usually out of an almost romantic ideal rather than any financial gain. In fact they usually do so at a loss. "These huge companies are so tech-



biologischer Landwirtschaft aufzuklären, bieten die Schuberts auf ihrem Hof Führungen an und legen in ihrem Laden Informationsbroschüren aus. „Aber natürlich kann ich die nicht alle von heute auf morgen mit Bio missionieren“, erklärt Daniela Schubert. In ihrem Hofladen läuft es bisher wie in den meisten Supermärkten: 70 Prozent konventionelle Produkte, 30 Prozent Bioprodukte.

Und dann ist da noch das Gockelprojekt. „Die Leute denken ja: Die weiblichen Hühnchen legen die Eier und die männlichen Hähnchen sind die, die ich esse“, erklärt Peter Schubert. Was kaum einer weiß: Die männlichen Küken werden normalerweise sofort nach dem Schlupf aussortiert und zu Tierfutter verarbeitet. Herangezchtet werden nur die Hennen, da sie auch die Eier legen. Viele Bioverbände und Tierschützer sind dabei, diesen Irrsinn anzugreifen. Doch bisher mangelt es vor allem an Alternativen: Es ist noch nicht möglich, vor dem Schlupf festzustellen, mit welchem Geschlecht ein Küken geboren wird – und das Aufziehen der Hähne ist aufwändig und teuer.

Die Schuberts haben sich der Tragödie angenommen. Sie ziehen seit einigen Jahren auch die männlichen Küken in separaten Ställen groß und versuchen ihnen bis zu ihrer Schlachtung ein sinnvolles Leben zu ermöglichen. Das Gockelfleisch verkaufen sie als Spezialität. Das Projekt läuft langsam an, denn es ist noch viel Erklärungsarbeit nötig. Ein Gockel schmeckt völlig anders als ein „Hähnchen“ – das ja missverständlich nie ein Hähnchen, sondern immer ein Hühnchen ist – aus dem Supermarkt. Dort gibt es genetisch manipulierte Mastrassen, die schnell wachsen und weißes, nahezu geschmackloses Fleisch haben. Viele ältere Kunden der Schuberts hingegen sagen: Genau so war es, wenn meine Mutter einen Hahn gebraten hat. Die Schuberts bieten den Bauern, denen sie ihre Junghehnen verkaufen, nun an, die Brüder der verkauften Hennen mit großzuziehen und das Fleisch später so zu verarbeiten,

dass die Bauern es gemeinsam mit den Eiern der Schwesterhennen auf dem Markt verkaufen können. „Da wird dann zwar auch das Ei drei Cent teurer, aber dafür ist der Bruderhahn der Legehenn mit aufgewachsen und zu einem sinnvollen Produkt verarbeitet worden.“

Schuberts Hof war einer der zwei Aufzuchtbetriebe, die bereit waren, mit demeter mitzuziehen, obwohl er mit seinen 40000 Hühnern fast zu groß für die gewohnten demeter-Maßstäbe war. Doch der Verband ist auf willige Kooperationspartner angewiesen, denn gerade im Geflügelbetrieb sind diese selten. Bäuerliche Züchtungen gibt es im Geflügelbereich schon lange nicht mehr, erzählt Peter Schubert. Die Zucht ist so teuer und aufwändig, dass sie jeden Betrieb finanziell ruinieren würde. Zwar gibt es ein paar wenige Biobauern, die trotzdem züchten und versuchen, eine Art Liebhaberzucht zu betreiben, aber nur im ganz kleinen Stil – der wirtschaftlich unrentabel bleibt. „Diese großen Firmen sind technologisch so auf der Höhe, die gehen direkt auf die genetischen Marker, die machen eine saubere DNA-Analyse und selektieren gezielt.“ Weltweit bestimmen zwei Firmen über die gesamte Genetik aller Hühner: Der deutsche Erich-Wesjohann-Konzern und die niederländische Firma Hendrix. Elterntiere kriegt man nur noch bei diesen beiden Zuchtgesellschaften. Selbst demeter, der Bioverband mit den strengsten Kriterien, und damit auch die Schuberts, sind von einer dieser Firmen abhängig. Bei ihnen mussten sie extra eine „Bio-Rasse“ bestellen. Die Schuberts bekommen sie als Küken im Alter von einem Tag geliefert und ziehen sie ab diesem Zeitpunkt zu vollständig biozertifizierten Elterntieren groß.

Wie es aussieht, wenn Hühner sich völlig natürlich vermehren, sieht man heute nur noch bei Franz Schuberts Hühnern. Er ist mit neun Jahren der zweitjüngste der fünf Kinder der Schuberts und hat einen eigenen kleinen Hühnerstall, in den er alle Hühner rettet, die sich verletzt

haben oder nicht ganz gesund sind. Wenn sie sich vermehren, kommen dabei mischfarbige, gefleckte Eier heraus und die Leistungsmerkmale der Eltern spalten sich so, wie es in der Natur üblich ist: Es gibt schwächere und stärkere Tiere. Das klingt nachvollziehbar und gesund. Wirtschaftlich aber ist es nicht. Die Natur ist in der Geflügelbranche kein Faktor, auf den man sich einlassen kann. Nicht einmal demeter schafft das. Aber das Beispiel der Schuberts zeigt, dass es selbst in einer von Großunternehmen dominierten Branche immerhin noch möglich ist, einen Betrieb ehrlich und bewusst zu führen – und so mit gutem Beispiel voran zu gehen.

Text: ml / Fotos: jg



nologically advanced; they do DNA analyses and check the genetic markers in doing their breeding.” Two corporations control all genetics regarding chickens: the German company Erich-Wesjohann and the Dutch company Hendrix. Parent chickens can only be bought from these two companies. Even demeter, the organic association with the strictest criteria, is dependent on these companies. They had to specifically ask for an “organic species of chicken”. The Schuberts receive the chicks a day old and then raise them as fully-certified organic chickens.

If you want to see chickens raised completely naturally, you have to visit Franz Schubert’s stall. At nine years old, he is the second youngest of the five Schubert children and has



his own small chicken coop. There he rescues all of the chickens that have been injured or are in some way not completely healthy. When they breed, it results in speckled eggs of various colors. The chicks inherit mixed characteristics from their parents, just as they would in nature. This of course results in some strong, healthy chickens and some weaker ones. This sounds reasonable and good – only it isn’t a profitable business model. Nature is not a factor that one can depend on in the poultry industry. Even demeter can’t overcome that fact. But the Schuberts show that, even in an era and industry dominated by major corporations, it is possible to run a farm honestly and in good conscience and still be successful.

Text: ml / Photos: jg

