



Slow Food[®] Nürnberg

Von entspannten Hühnern, glücklichen Gockeln und dem doppelten Schubert

34 Erwachsene und 10 Kinder sattelten am 8.6. die Hühner und machten sich auf den Weg nach Unterrüsselbach, um dort den [Geflügelhof Schubert](#) zu besichtigen – und sie sollten wahrlich nicht enttäuscht werden. Was wir dort zu sehen, hören und zu schmecken bekamen war absolut Slow Food würdig!

Die erste witzige Begegnung fand schon gleich nach der Ankunft statt, als uns ein verrücktes Huhn mit dem Kettcar entgegen raste und Slalom durch den Hof fuhr (der Vollständigkeit halber sollte ich erwähnen, es fuhr nicht alleine sondern saß als Beifahrerin auf dem Schoß von Junior Franz Schubert, dem „Pfleger“ für die nicht ganz gesunden oder verletzten Tiere auf dem Hof). Ich habe übrigens ganz vergessen ihn zu fragen, ob die Fahrtherapie Teil seines Behandlungskonzeptes ist...

In ausgesprochen herzlicher Atmosphäre wurden wir von Daniela und Peter Schubert begrüßt (die zufällige Namensgleichheit mit dem Verfasser des Artikels sorgte bereits im Vorfeld für große Erheiterung) und die idyllische Atmosphäre des Hofgeländes begeisterte nicht nur mich. Bang wanderte allerdings mein Blick nach oben, denn großspurig hatte ich Daniela Schubert bei der Planung der Veranstaltung versprochen, dass ich auf alle Fälle persönlich für schönes Wetter Sorge. Nachdem der Himmel sich kurzfristig über diese offensichtliche Anmaßung empörte, kam die Sonne wieder zum Vorschein und begleitete uns bei blauem Himmel für den Rest des Nachmittags (Puh, Glück gehabt).

Was folgte, war eine ausführliche, abwechslungsreiche und sehr informative Betriebsführung unter der Leitung von Peter Schubert (Sie wissen, welchen ich meine!?). Als erstes besichtigten wir die „Nudelbude“. Es war ein Vergnügen, die (in diesem Fall „Rilli-“) Nudeln aus den Düsen schlüpfen zu sehen und deren Weg vom Förderband zum großen Gebläse nach oben in die Trockenkammer zu verfolgen (komisch, dass mein Magen plötzlich knurrte). [Eierteigwaren](#) in 15 verschiedenen Ausformungen (natürlich in Bio-Qualität) werden direkt am Hof erzeugt und man kann sicher sein, dass wirklich absolut frisch aufgeschlagene Eier drinnen sind. Ebenfalls produziert werden Nudelsoßen und interessante [Gockelprodukte](#) (von deren Qualität wir uns später überzeugen konnten). Auch hier wurde uns ein Blick in den sehr ordentlichen und reinlichen Produktionsraum gestattet.

Die Sonne hatte in der Zwischenzeit alle Wege getrocknet und auf ging's in das große Gelände zu den Protagonisten des Hofes, dem Federvieh! Weitläufige Ställe (für verschiedene Altersgruppen) oftmals mit schönen Gründächern versehen, ein mobiler Stall - intern der „Zirkuswagen“ genannt - mit einer Experimental-Herde (einer Kreuzung zwischen Lege- und Masthuhn), die „Männer-WG“ des [Gockelprojektes](#) (dazu später mehr) und zum Schluss, für die Kinder natürlich der absolute Höhepunkt, die Aufzuchtstation mit den Küken.

Begeistert waren wir alle von den vorbildlichen Bedingungen. Sehr viel Platz für die Tiere und - da biozertifiziert - in jeder Hinsicht artgerecht. Kein Vergleich zu den schrecklichen Bildern der Tierfabriken, die wir aus der Presse kennen. Wir waren völlig überrascht, dass sich insgesamt ca. 40.000 Tiere auf dem Hof befinden, denn in keiner Sekunde hatten wir das Gefühl von Massentierhaltung. Sämtliche Hühner und Hähne wirkten absolut friedlich und entspannt. Unser Weg führte noch zur imposanten Biomasse-Heizung, die das gesamte Gelände und einige

Nachbarn mit Wärme versorgt. Auch der Blick in den Stall mit Pferden und Maultier wurde uns natürlich nicht verwehrt und man sah so manche Mädchenaugen strahlen, als zaghaft Pferdeköpfe gestreichelt wurden.

Kurz möchte ich nochmals auf das [Gockelprojekt](#) zu sprechen kommen, da dieses unbedingt erwähnenswert ist. Während in herkömmlichen Legehennen-Betrieben die männlichen Küken aus wirtschaftlichen Gründen getötet werden, sieht es beim Geflügelhof Schubert anders aus: Die Demeter Gockel (also die Brüder der Legehennen) wachsen in den ersten Wochen gemeinsam mit ihren Schwestern auf und ziehen nach ca. 8 Wochen in eine Herren-WG mit Wintergarten und Grünauslauf um. Erst mit mindestens 20 Wochen sind sie schlachtreif (zum Vergleich: Turbomast herkömmlicher Mastbetriebe bedeutet Schlachtreife nach 30-60 Tagen!). Dieses langsam gewachsene Fleisch, das ebenso behutsam zubereitet wird, schmeckt unvergleichlich und ist „Slow Food“ im wahrsten Sinn des Wortes.

Nach unserer großen Runde (die ebenfalls zum Betrieb gehörenden 110 ha Bio-Getreidefelder haben wir aus Zeitgründen nicht besichtigt) durften wir unter einem großen Sonnen(!)segel Platz nehmen und wurden gestärkt mit einem sehr schmackhaften Einkornsalat und anschließend einer delikaten Gockel-Sülze, begleitet von „richtigen“ Bratkartoffeln – Mhmm. Die Kinder bekamen einen Extra-Tisch und durften sich dort die Bäuche mit frisch zubereiteten Nudeln (was sonst) und hausgemachter Nudelsauce Bolognese füllen. So manches Schleckermäulchen war danach zu betrachten.

Vergessen möchte ich auch nicht den Basteltisch für die jüngeren Teilnehmer. Unter Anleitung von Anne, einer Tochter der Familie Schubert, wurden dort bunte Holzgockel gebastelt, bemalt und mit einem Holzstab versehen (zum Einstecken ins Blumenbeet oder Balkonkasten). Eine schöne Erinnerung an einen wunderbaren Tag.

Mein (bzw. unser) großes Dankeschön geht an Daniela und Peter Schubert und ihre Kinder, die uns mit viel Engagement und einer absolut herzlichen und sympathischen Art aufgenommen und all die Stunden begleitet hatten. Viel konnten wir bei dieser Veranstaltung zum Thema Geflügel lernen und sind froh, dass es hier auch anders geht, als man gemeinhin denkt. Wir sollten uns glücklich schätzen, einen solchen Betrieb in unserer Gegend vorzufinden. Gegen Voranmeldung ist es möglich, den Hof - auch unabhängig von Slow Food Nürnberg - zu besichtigen und der Hofladen natürlich immer einen Einkauf wert (einen [Onlineshop](#) gibt's übrigens auch). Mich persönlich freut es außerdem, dass ich mir bei dieser Veranstaltung von Anfang an fehlerfrei den Vor- und Nachnamen unseres Gastgebers merken konnte...;-)

Text: peter schubert

Bilder: (mit Einwilligung der Teilnehmer/Eltern): E. Mühlbach und I. Keitel-Köhler

Zum Abschluss einige Hinweise auf sehenswerte Seiten:

Geflügelhof Schubert auf [facebook](#) (auch mit Bildern unserer Veranstaltung)

Ein schöner [Bericht im „wochenblatt“](#) über unseren Besuch findet sich [hier](#) (herzlichen Dank an [Uwe Rahner](#) für die Genehmigung zur Veröffentlichung)

Ein ausgesprochen informativer [Artikel](#) der Autorin Mercedes Lauenstein findet sich im Magazin "bezirk09", Ausgabe 01/2012, den wir mit freundlicher Genehmigung des Herausgebers ([KonzeptQuartier GmbH](#)) [hier veröffentlichen](#) dürfen.

Und sogar einen [Film](#) können wir noch bieten!