

Eier von glücklichen Hühnern

Fast 10.000 Eier, die die 2400 Hennen des Stautenhofs legen, verkauft Familie Leiders aus Anrath in der Woche vor Ostern. Aber auch das Lammfleisch und die Weidehähnchen sind zurzeit besonders gefragt.

VON STEPHANIE WICKERATH

ANRATH Sie picken und sie scharren, sie laufen hin und her, und wenn die Sonne zu heiß oder der Wind zu kalt sind, dann verschwinden sie ins Innere der mobilen Legestation und lassen sich im Stroh nieder. Die 2400 Hennen, die auf dem Stautenhof leben, und ihre Hähne haben alle Freiheiten, die ein Huhn sich nur wünschen kann. „Je 800 Hühner leben auf einer Fläche von 2500 Quadratmetern und teilen sich eine mobile Lege-Station“, sagt Öko-Bauer Christoph Leiders. Drei mobile Lege-Stationen gibt es. Alle zwei Wochen werden die Stationen verschoben und das Feld neu abgesteckt, so dass die Tiere immer frisches Gras haben.

Aber nicht nur die Hühner, auch die anderen Tiere auf dem Stautenhof in Anrath haben ein gutes Leben, seit die Familie Leiders vor fast 20 Jahren auf ökologischen Landbau und artgerechte Tierhaltung umgestellt hat. „Und wir haben uns entschlossen, die Produkte auch in Direkt-Vermarktung hier auf dem Hof zu verkaufen“, erzählt Beate Leiders. Nach und nach wurde der Hofladen erweitert. Heute gibt es eine Metzgerei, in der Fleisch und Wurst verkauft werden, die in der hofeigenen Schlachtereier hergestellt wurden. Auch eine Bäckerei mit Holzbackofen und ein Bistro mit Mittagstisch gehören zum Angebot.

Sehr gefragt sind zurzeit die Weidehähnchen. Kurz nach dem Schlüpfen kommen die kleinen, flauschigen Wesen zu den Leiders'. Dort werden sie zunächst im Kükenring mit Wasser, Futter und ganz viel Wärme versorgt, bevor sie sich im gesamten Stall aufhalten können. „Nach sechs Wochen ziehen sie in den mobilen Hähnchenstall auf der Weide“, sagt Theresa Leiders, älteste Tochter des Hofes und studierte



Christoph und Beate Leiders führen den Hof, auf dem neben 2400 Hennen viele andere Tiere leben.

RP-FOTOS (3): WOLFGANG KAISER



Agrarbetriebswirtin. Auf der Wiese können sie Gras fressen, die Sonne genießen und im Staub baden. „Weil die Rasse langsam wächst, ist das Fleisch von besonders guter Qualität“, sagt Christoph Leiders.

Und auch das Schweinefleisch stammt aus eigener Aufzucht. „Wir haben 60 Muttersauen, deren Ferkel wir mästen“, erklärt der Chef. 350

Mastschweine werden bei auf dem Hof aufgezogen, geschlachtet und zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet. Dass die Schweine auf Stroh gehalten werden, genügend Platz haben und über einen Auslauf ins Freie gelangen, versteht sich von selbst. Die Ferkel bleiben nach der Geburt sieben Wochen bei den Muttersauen in einem Gruppenstall mit anderen Ferkeln.

Auf einer Fläche von 48 Hektar baut die Familie außerdem Kartoffeln, Getreide, Mais, Klee gras und Ackerbohnen an. Während die Kartoffeln im Hofladen verkauft werden, wird aus den Erträgen der anderen Erzeugnisse das Futter für die Tiere gemischt. „Das Besondere ist der geschlossene Kreislauf“, erklärt Christoph Leiders. Angefangen bei der Futterherstellung und der Aufzucht, über die Schlachtung der Tiere und die Herstellung der Waren, bis zum Verkauf geschieht alles auf dem Hof. Auch deshalb haben die Leiders' 2014 den Förderpreis „Ökologischer Landbau“ gewonnen.

Die Kunden, die die deutlich höheren Preise vor allem in der Metzgerei in Kauf nehmen, weil sie sicher sein wollen, dass die Tiere frisches Futter bekommen haben und artgerecht leben konnten, können sich regelmäßig beim Tag der offenen Hofstür ein Bild von den Bedingungen auf dem Hof machen. „Jeden ersten Samstag im Monat bieten wir Hofführungen an“, sagt der Chef. Außerdem laden die Leiders und ihre 40 Mitarbeiter alle paar Jahre zum Hoffest ein.



Direkt am Hofladen gibt es auch ein gemütliches Bistro.

Heimat genießen Eine lange Geschichte

Anfang 1856 wurde der Grundstein für den Stautenhof in Anrath, Darderhöfe 1a, gelegt. 1955 pachtete Matthias Leiders den konventionellen Bauernhof. 14 Milchkühe und 40 Mastschweine gab es damals.

Fortsetzung 1987 übernahm Sohn Christoph. Bis 1997 stockte er auf 500 Mastschweine auf. Dann stellte er auf den ökologischen Landbau um. 1999 wurde

aus dem ehemaligen Wohnhaus und dem Kuhstall die Verkaufsräume für die Direkt-Vermarktung. 2001 kamen Schlachthaus und Wurstküche hinzu, 2010 die mobile Geflügelhaltung, 2011 die hofeigene Bäckerei und das Bistro.

Öffnungszeiten Der Statutenhof hat geöffnet von dienstags bis freitags, 9 bis 18.30 Uhr, samstags von 8 bis 14 Uhr.



Jana und Theresa Leiders am Kükenring, in dem die Tiere mit Wasser, Futter und ganz viel Wärme versorgt werden, bevor sie sich im gesamten Stall aufhalten können.