

## Dieser Hühnerstall ist das Gelbe vom Ei

**Familie Böhnke hält 220 Hühner der Rasse Sandy im mobilen Hühnerstall und das biozertifiziert**

**Artikel von Lisa Schuegger, erschienen am 06.05. in der Südostbayerischen Rundschau**

**Saaldorf-Surheim.** „Ei, welch‘ Lebenslust“, denkt sich das Huhn auf dem Hof der Familie Böhnke. Dort leben zehn Rassehühner – Marans und Araucana in einer Hütte – und 220 Hühnerhybriden – Sandys – in einem mobilen Hühnerstall. „Ei, welch‘ Genuss“, denken sich Juliana (3), Johannes (5), ihre Eltern Franziska und Christian Böhnke und Kundschaft am Frühstückstisch. Das frisch gelegte Ei der Sandys nämlich bietet Familie Böhnke zum Verkauf an: roh und gekocht als Brotzeitei oder auf Nachfrage verarbeitet zu Eierlikör – all das Ei in Bioqualität und Naturland-zertifiziert.



*Stammt aus Oberösterreich: der mobile Hühnerstall der Böhnkes. Der Transport sei zwar aufwendig gewesen, habe sich aber gelohnt. Foto: Lisa Schuegger*

Das Ehepaar spaziert mit den Kindern über den Hof. 220 Hühner – sechs Hühner pro Quadratmeter Stallfläche – hält es im Wagenstall. So schreibt es der Verband Naturland vor. Im mobilen Unterschlupf allerdings hielte sich das Huhn meist nur bei Nacht auf, beobachtet die Familie. „In der Früh“, wenn die Klappe aufgeht, fliegt es aus“, berichtet Franziska Böhnke. Selbst dem Regen trotze das Gefieder. Ein Huhn brauche frische Luft, Platz, Gras, weiß Franziska Böhnke, die auf einem Bio-Bauernhof in Teisendorf aufgewachsen und 2012 auf den Hof nach Surheim gezogen ist, den bis dahin ihre Eltern ebenso biologisch bewirtschaftet haben. „Seit 1998“, sagt sie. Ihre Eltern waren mit der Umstellung beider Höfe von der konventionellen Landwirtschaft auf die ökologische seinerzeit einen Schritt voraus gewesen. Franziska Böhnke ist stolz auf den Pioniergeist ihrer Eltern.

Nun tritt die Tochter in die Fußstapfen und führt zumindest den Betrieb in Surheim weiter – im Nebenerwerb. Ehemann Christian Böhnke ist studierter Betriebswirt und arbeitet in einer Steuerkanzlei. Er bezeichnet sich selbst als „absoluten Quereinsteiger“. Hühner zu halten, mit dem Gedanken habe er geliebäugelt, seit dem Umzug auf den Hof. „Die schon mehr als 20 Jahre ökologisch bewirtschaftete Fläche rund um den Hof eignet sich zu gut“, habe er

alsbald erkannt. „Vor zwei Jahren haben wir uns dann erst einmal das private Federvieh angeschafft, um uns selbst auf die Probe zu stellen“, wie Christian Böhnke sagt.



*Juliana hebt ein zutrauliches Hybrid-Huhn hoch. Foto: Lisa Schuhegger*

Die Familie steht vor der Hütte. Sie gleicht einem liebevoll hergerichteten Sommerhäuschen. „Nur das Schönste für die Rassezucht!“ Franziska Böhnke hat Freude an der französischen Gattung der Marans, die ein dunkelrotes bis bräunliches Ei legt, und an der südamerikanischen Rasse der Araucana, die ein grünliches Ei legt. „Spannend ist gewesen, welche Farbe das Mischlings-Huhn hervorbringt“, sagt Franziska Böhnke. Sie lächelt. „Olivfarbene ist das Maran- Araucana-Ei.“ Mit Juliana und Johannes versorgt sie die Zucht. Sie hebt ein Huhn hoch. „Magst du es locken?“, fragt sie ihre Tochter. Stolz trägt Juliana das Rassehuhn. Johannes streichelt über die Federn. „Lieb sein“, mahnt Franziska Böhnke.

Wenige Meter weiter ist der mobile Stall aufgestellt. Die Familie schlendert zum Wagen.

Ähnlich liebevoll wie um die Rassezucht sorgt Franziska Böhnke für die Hybrid-Schar. „Mit nur 220 Tieren kann ich mich gut um jedes einzelne Huhn kümmern“, erklärt sie. Stets beobachtet sie Huhn für Huhn. „Ist eines krank, päpple ich es wieder auf.“ Es scheint, als mache die Arbeit am Hof der gelernten Bäckereifachverkäuferin Spaß, als sei die Entscheidung die Landwirtschaft mit dem mobilen Hühnerstall weiterzuführen, genau das Richtige für die junge Familie.

### **Stall ist umgebauter Bauwagen**

Der Stall war einst ein Bauwagen gewesen. „Im Internet habe ich ihn gekauft.“ Christian Böhnke berichtet von der aufwändigen Überführung von Oberösterreich nach Surheim mit einem geliehenen Tieflader. „Dann ist der Wagen ein Zeiterl herumgestanden“, gesteht er, ehe er selbst ein Pultdach daraufgesetzt habe. Vergangenen Sommer aber sei das Jungtier aus ökologischer Aufzucht (Sandys) bei einem österreichischem Vertriebspartner mit Liefertermin im Herbst bestellt gewesen. „Damit hat es gepresst.“ Der Anhänger habe noch



entkernt werden müssen, gehörte entrostet, gedämmt und verkleidet mit Siebdruckplatten. „Die sind dankbar – abwisch- und waschbar“, erklärt er.

Auf Punktlandung sei der Stall bereit gestanden für das Federvieh, das sich – so scheint es – wohlfühlt im und um den Wagen. So legt jedes Huhn während der 14-monatigen Legeperiode fleißig Ei für Ei. „An 93 von 100 Tagen“, überschlägt Franziska Böhnke. Im Sinne der Kreislaufwirtschaft plant das Ehepaar, das Huhn nach der Periode als Suppenhuhn anzubieten. Was Franziska Böhnke nicht unerwähnt lassen will: Auch der Bruderhahn werde aufgezogen, werde gut gehalten, später sein Fleisch zu einer Spezialität verarbeitet. Unter der Marke „Gockerl im Glas“ ist diese erhältlich.



*Auch bunte Brotzeiteier gibt es an der Abholstelle der Familie Böhnke. Im Bild: Juliana mit ihrer Mama Franziska Böhnke. Foto: Lisa Schuegger*

Zurück zum mobilen Hühnerstall: In der Früh‘ sieht Franziska Böhnke nach dem Rechten. Ihr kugelt vom Abrollnest Ei für Ei entgegen. Sie bereitet es vor für den kleinen Hofladen – direkt an der Laufener Straße (gegenüber des Gasthauses Lederer). Täglich von 8.00 bis 20.00 Uhr steht die Abholstelle offen. Die Familie, die mit ihrer Naturland-Landwirtschaft als Vermarkter der Ökomodellregion Waging am See-Rupertwinkel gelistet ist, freut sich auf Kundschaft.

### **Ein Artikel aus der Reihe „Bio in Serie“**

30 Prozent Biolandbau - das ist seit 2019 ein gesetzlich festgelegtes Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. In loser Folge stellen wir Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See – Rupertwinkel vor, die sich bereits auf den Weg gemacht haben und sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung aus, verfolgt aber auch gemeinsame ökologische Projekte mit allen Landwirten und den Gemeinden.

Mehr Infos dazu gibt es unter [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern).