

Geflügelhof Möller investierte 90 000 Mark

Freiland-Eier aus Hilden sind gefragt

Von CHRISTOPH SCHMIDT

HILDEN. Anfangs konnte Bernhard Möller die Hühner gar nicht ins „Bett“ bekommen. Offensichtlich genossen die knapp 1500 Legehennen ihren rund 10 000 Quadratmeter großen Auslauf in vollen Zügen und dankten es mit einer hervorragenden Legeleistung. Seit Mitte Oktober bietet der Hildener Geflügelhof Freiland-Eier aus eigener Produktion auf den hiesigen Wochenmärkten an. Mit Erfolg: Seitdem hat sich sein Umsatz von (zuvor fremden) Freiland-Eiern verdoppelt. Ehefrau Heidrun Möller will demnächst gezielt Hotels und Gaststätten für Freiland-Eier „made in Hilden“ begeistern: „Was den Preis angeht, sind wir mit dem Großhandel durchaus konkurrenzfähig.“

1,2 Millionen Eier im Jahr

Vor rund einem Jahr haben beide den Familienbetrieb mit Hofladen in der Elb (☎ 40967) übernommen. Die Eltern Joseph und Gisela Möller hatten in den 50er Jahren auf dem Resthof einen Eier-Großhandel gegründet. Das Gewerbe galt damals als wenig einträglich, kann sich der 32-jährige Einzelhandelskaufmann noch gut erinnern: „Wer sein Geld will fliegen sehen, der halte sich viel Federvieh“, hieß es unter Bauern. Das Geschäft der Möllers gedieh freilich so gut, daß sie bald in die Eierproduktion einstiegen und begannen, die Wochenmärkte in der Umgebung zu beschicken.

Heute stehen bei dem Hildener Geflügelzüchter rund 6300 Hühner im

Stall, die rund 1,2 Millionen Eier im Jahr legen. Weil vor Ostern besonders viele Eier verkauft werden, steigt auch der Tierbestand. Im Januar beispielsweise wurde mit 138 627 Eiern ein „Lege-Rekord“ erzielt. Im Schnitt wird eine Legehenne rund 70 Wochen alt und legt in dieser Zeit rund 320 Eier.

Kleine Eier besser als große

Rund 90 000 Mark hat Bernhard Möller in die Freiland-Haltung investiert. „Wir können von jetzt 1500 auf 3500 Tiere aufstocken – wenn der Verbraucher mitspielt.“ Ein Freiland-Ei ist im Schnitt 5 bis 8 Pfennig teurer als ein herkömmliches. Das sei für die Kunden eigentlich immer noch recht preisgünstig, erläutert der junge Unternehmer. Denn Freiland-Hühner stünde die doppelte Stallfläche wie Käfig-Hühner zur Verfügung – vom Auslauf einmal ganz abgesehen. „So gesehen müßte das Freiland-Ei eigentlich doppelt so teuer sein wie ein konventionelles.“

Viele Verbraucher bevorzugten große und schwere Eier, beobachtet Heidrun Möller. Dabei seien kleine Eier viel vitaminreicher und wohl schmeckender, bestätigen viele Stammkunden. Die gelernte Fachverkäuferin und staatlich anerkannte Erzieherin versucht, die Kunden zu beraten, nicht zu bevormunden: „Wir kennen unsere Stammkunden und wissen genau, was sie kaufen und wie die Wurst geschnitten wird. Da macht es nichts, wenn mal der Mann geschickt wird und unschlüssig ist. Wir



Leckere Eier von „glücklichen“ Hühnern: Bernhard Möller bietet seit einigen Wochen Freiland-Eier aus Hilden auf den Wochenmärkten an. RP-Foto: Olaf Staschik

wissen Bescheid. Darauf kommt's an.“ Ebenso wichtig sind freilich Frische und Qualität der Ware. Die Eier kommen ohne Zwischenhandel quasi „nestfrisch“ auf den Markt. Dazu wird der Betrieb in unregelmäßigen Abständen alle drei Monate freiwillig von der Landwirtschaftskammer Rheinland auf Salmonellen überprüft. In den vergangenen Jahren gab es nie Beanstandungen.