

# Eigenes Futter für mehr Sicherheit

Geflügelhof Althues baut Weizen und Mais selbst an / Zulieferungen werden konsequent überprüft

Von Jessica Demmer

**HOLTWICK.** Auch im Hofladen seines Geflügelhofes in Holtwick sind die Gespräche von Henrik Althues mit seinen Kunden vom Dioxinskandal bestimmt. Denn seit dieser den Kreis Coesfeld erreicht hat, fragen sich viele Bürger nun, ob das Frühstücksei auf ihrem Tisch unbedenklich ist. „Klar, die Menschen sind verunsichert. Aber man muss ehrlich sein, einen hundertprozentigen Schutz vor solchen Skandalen kann es leider nicht geben“, erzählt Henrik Althues.

Denn die Welt des Futtermittelhandels sei eine weite Welt. „Bis die Nahrung letztendlich in den Futterkrögen der Tiere landet, hat es oftmals mehrere Stationen des Zwischenhandels durchlaufen“, so Althues. Komponenten wie Getreide, Fette, Vitamine und Mineralstoffe von verschiedenen Produzenten werden gemischt und dann verkauft. „Da geht der Eine davon aus, dass der Andere wohl schon alles richtig gemacht hat.“ Damit so etwas nicht bei ihm passiert, gibt sich Althues alle Mühe. „Wir bauen unseren eigenen Mais und Weizen an. Sojaöl, Sojaschrot, Mineralstoffe und Vi-



Kann aufgrund regelmäßiger Kontrollen genau sagen, wem was gegessen haben, wann sie die Eier legten und w

tamine kaufen wir hinzu.“ Von regionalen Lieferanten, die er kennt und denen er vertraut. Gemäß eines bekannten Sprichwortes kontrolliert er aber trotzdem regelmäßig die Lieferungen, auch seine eigenen. Nimmt

regelmäßig Proben. 20 000 Euro gibt er im Jahr dafür aus. „Mehrere Male im Jahr überprüfen das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz und die Veterinäre der Kreisbehörden sowohl Hühner und Eier als

auch die Ställe und die Sortierhalle. Zudem haben wir uns selber strenge Kontrollen auferlegt.“ Dabei werde vor allem auf Salmonellen geachtet, aber auch auf Dioxine und Schwermetalle.

40 000 Eier produzieren seine 45 000 Hühner am Tag. „Wenn etwas mit den Eiern nicht stimmen sollte, können wir aufgrund der genommenen Proben des Futters genau feststellen, woran es gelegen hat.“ Durch diese strenge Kontrolle und die Mischung des eigenen Futters könne der 36-Jährige mit höherer Wahrscheinlichkeit – im Gegensatz zu anderen Anbietern – seinen Kunden im Hofladen und den Direktvermarktern seiner Produkte einwandfrei seien. Eine Dioxinuntersuchung vorab würde 14 Tage dauern und jedes Mal zwischen 300 und 500 Euro kosten. „Das könnten wir uns nicht leisten. Darum sparen wir nicht

an hochwertigen Futterrohstoffen. Das Sojaöl ist reines Speiseöl. Keine gemischte Fettsäure, wie es nun im aktuellen Dioxinskandal der Fall gewesen ist.“

Das danken ihm auch die Kunden. Akute Einbußen im Verkauf seiner Eier merke Henrik Althues bis jetzt noch nicht. Im Gegenteil. „In dieser Woche hatten wir den umsatzstärksten Dienstag seit langem“, erzählt er. Und dennoch: „Natürlich haben wir Angst, dass der Umsatz einbricht, wenn die Leute keine Eier mehr essen wollen. Wer weiß, wie die Langzeitfolgen aussehen.“ Noch mehr Untersuchungen könnten die Konsequenzen sein. „Da ist der Ehrliche doch der Dumme. Dann müssten wir unsere Preise anheben“, gibt Althues zu bedenken. Aber bis es soweit ist, setzt er weiter auf Vertrauen zu seinen Zulieferern und – noch besser – auf regelmäßige Kontrollen.

Fotos:jd



Nicole Sauerbier (rechts) und Heike Krüger sortieren und verpacken mit Hilfe der Sortiermaschine die 40 000 Eier am Tag.