



Von Manfred Arloth



Auf einem Förderband gelangen die Eier – 10000 Stück pro Tag – zur Packstation. Später werden sie sortiert und gestempelt.

Holzheim Auf einer Anhöhe westlich von Holzheim hat Familie Paletta, „der Bachbauernhof“, einen neuen Legehennenstall - 40 Meter lang, 30 Meter breit - in Betrieb genommen. Zusätzlich zu dem bereits 1994 gebauten Legehennenstall an der Rainer Straße 28, in dem 6000 Tiere untergebracht sind, legen in dem neuen Stall, errichtet nach den strengen Schweizer Tierschutznormen mit computergesteuertem Fütterungssystem, in dem eine vollautomatische Klimasteuerung für angenehme Temperaturen sorgt, 12 000 Hühner in zwei Gruppen Tag für Tag etwa 10 000 Eier.

Da stellt sich natürlich gleich die Frage, wer diese riesige Zahl von Eiern kauft. „Wir sind Direktvermarkter und haben im Laufe der Jahre das Vertrauen von vielen Besitzern von Bäckereien, Gaststätten, Kantinen, Metzgereien und auch von Privatleuten gewonnen“, erklärt Christian Paletta, seine Frau, ergänzt: „Unsere Privatkunden kaufen gerne in unserem Hofladen in Holzheim ein, kommen aber auch an unseren Stand in der Viktualienhalle des Augsburgener Stadtmarktes.“

Haltung und Ernährung

Das Vertrauen basiere darauf, dass die Kunden wissen und sicher sein können, dass alle Tiere auf dem Bachbauernhof nicht nur artgerecht gehalten werden, sondern auch ausschließlich mit auf dem eigenen Hof erzeugtem Getreide - Weizen und Mais - ernährt werden. Lediglich Sojaschrot, Kalk und Mineralfutter werde dazugekauft. „Dieser schreckliche Dioxinskandal, der zur Zeit für Schlagzeilen sorgt, betrifft uns Gott sei Dank nicht“, erklärt Sohn Florian, der seit 2005 mit seiner Frau Teresa an der Führung des Familienbetriebs mit seinen 25 Mitarbeiter/innen beteiligt ist.

Familie Paletta ist froh und dankbar, dass der neue Stall „wirklich problemlos“ gebaut werden konnte. „Sehr hilfreich und ein glücklicher Zufall“ war es, so die Eheleute Paletta, dass Sohn Stefan Paletta, seines Zeichens Dipl.-Ing. Agrar (FH), kurz entschlossen zusammen mit seinem Studienkollegen Mark Breyer die Firma VencoTec mit Sitz in Holzheim und Unterschleißheim gründete, die moderne Hühnerställe eines holländischen Anbieters vermarktet.

Die Hennen sind nicht etwa in Käfigen eingesperrt, was ja seit dem Jahr 2008 sowieso strikt verboten ist, sondern sie können sich in der Voliere frei bewegen und Sitzstangen in verschiedener Höhe aufsuchen, in der Einstreu am Boden scharren oder im Sandbad im Wintergarten Sonnenstrahlen genießen. Ihre Eier, die sie in abgedunkelten Nestern ablegen, gelangen auf einem Förderband zur Packstation. Der Mist wird einmal wöchentlich entfernt und als wertvoller Dünger auf den Feldern ausgebracht. Wenn die Hennen 15 Monate lang Eier gelegt haben, werden sie geschlachtet und als Suppenhuhn angeboten.

Bei einem überaus gut frequentierten „Tag der offenen Tür“, begutachtete in erster Linie „Fachpublikum“, sprich: interessierte Landwirte aus nah und fern, den neuen Stall. Georg Schmid, Vorsitzender der CSU-Landtagsfraktion, stellte heraus, dass man bei diesem neuen Stall „die Kraft unserer bäuerlichen Familienbetriebe“ sehen könne. Familie Paletta habe mutig investiert und einen mustergültigen, artgerechten Legehennenstall geschaffen.

Christian Paletta dankte im Namen seiner Familie nicht nur Schmid, sondern auch Vize-Landrat Franz Oettel, Leitendem Landwirtschaftsdirektor Josef Fischer vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Nördlingen sowie zweitem Bürgermeister Klaus Reichherzer „für die hervorragende Zusammenarbeit und Unterstützung bei der Planung und Genehmigung dieses Bauvorhabens“.

02.02.2011 04:57 Uhr

Letzte Änderung: 02.02.11 - 08.25 Uhr