

# Bio-Hähnchen aus artgerechter Tierhaltung bei Plinke

**Neustadt (r).** Seit Juni diesen Jahres arbeitet Plinke Feinkost und Catering mit einem neuen Hähnchen-Lieferanten zusammen. Der ökologisch-landwirtschaftliche Betrieb in Großenheidorn wird nach EU-Bio-Vorschriften geführt, kann alle Zertifikate vorweisen und hat auch beim persönlichen Besuch vor Ort überzeugt.

Die Bio-Masthähnchen unterscheiden sich wesentlich von denen aus konventioneller Haltung. So werden sie mindestens 81 Tage alt, während konventionell gehaltene Tiere meist nur vier bis fünf Wochen gemästet werden. Gemäß der EU-Verordnung sind in der Bio-Hähnchenmast nur halb so viele Tiere pro Quadratmeter erlaubt. Sie bekommen



Futter aus eigenem Anbau ohne Wachstumsbeschleuniger, synthetische Aminosäuren, Gentechnik, prophylaktische Arzneigaben (etwa Antibiotika) und Leistungsförderer. Die Tiere werden artgerecht gehalten. Ihre Ställe haben Tageslicht und es steht ihnen ein großzügiger Grünauslauf mit Unterschlupfmöglichkeiten zur Verfügung, so dass sie natürliche

Verhaltensweisen wie Scharren, Picken und Sandbaden ausüben können. Der Schnabel darf ihnen auf keinen Fall gestutzt werden. Der Landwirt kontrolliert mehrmals täglich die Gesundheit der Tiere sowie die Temperatur und Feuchtigkeit im Stall. Hygiene und Aufmerksamkeit sind für die Tiere gesichert.

„Das ist Qualität, die man schmeckt“, ist Heiner Plinke überzeugt. Die Produktion auf den Bio-Höfen hält teilweise mit der steigenden Nachfrage nicht mehr mit. „Es gibt begrenzte Kapazitäten, deshalb kann es zu Engpässen kommen“, so der Inhaber des Feinkostgeschäftes. „Eine rechtzeitige Vorbestellung ist daher ratsam.“ Foto: (r).