

Alexander Kern

gründete den Betrieb 2018 und füllt damit die seit 1980 nicht mehr genutzte Hofstelle wieder mit Leben. Seit der Gründung wird der Hof biologisch und nach Bioland Richtlinien geführt. Der Betriebsschwerpunkt liegt hauptsächlich in der Hühnerhaltung. Zudem hält Herr Kern auch Schweine, Rinder, und Legehennen.

Neben der Tierhaltung werden ca. 28 ha Grün- und Ackerland bewirtschaftet, auf denen Futter als Getreide, Heu, Silage gewonnen wird. Alle Produkte werden selbst vermarktet und zum Teil am Hof selbst veredelt.



Der Schwerpunkt liegt auf der Direktvermarktung des Fleisches der eigenen Tiere an Endkunden und zum Teil auch an Wiederverkäufer. „Im Lohn lassen wir Wurst und Schinken handwerklich und mit ökologischen Zutaten herstellen. Sie vervollständigen das Sortiment,“ berichtet Alexander Kern. „Unser Ziel ist es, die Verbindung von Landwirtschaft, Verarbeitung und Vermarktung bestmöglich zu vereinbaren und unseren Kunden zu kommunizieren,“ so Kern weiter.

Die Tierhaltung

Die Hühner waren 2018 die ersten Tiere auf dem Hof und bilden heute den Betriebsschwerpunkt.

Die Aufzucht von Eintagsküken erfolgt in zwei Ställen am Hof, bevor der Umzug in mobile Ställe in der 5. oder 6. Lebenswoche ansteht. Die Mobilstallhaltung bietet den Tieren im Sommer immer frisches Grün vor der Stalltür und verteilt den Kot über die Fläche. Diese Haltungsart ist die Beste für die Tiergesundheit. Das Mastendgewicht erreichen Kern'sche Hühner um die 14. Lebenswoche. Pro Jahr werden derzeit ca. 7.400 Hähnchen gehalten.



Seit 2020 leben auch Schweine auf dem Hof. Sie sind in drei Abteilen in den Altgebäuden untergebracht. Im Stall gibt es Futter, Wasser und eine Liegefläche. Der Auslauf bietet Platz zur Bewegung, Wühlen, Sonnen und Ruhen. Das Futterangebot besteht aus einer Getreideschrotmischung, im Sommer gibt es Grünfutter, im Winter Silage. Die Ferkel werden zugekauft, sind ein Rassemix mit alten Haustierrassen und sehr für die Auslaufhaltung geeignet. Herr Kern mästet ca. 30 Schweine pro Jahr.



Die Rinderhaltung vervollständigt seit 2021 den Betriebskreislauf. Jedes Frühjahr werden von einem Milchviehbetrieb überwiegend männliche, aber auch einzelne weibliche Kälber zugekauft. Die männlichen werden kastriert und als Ochsen gemästet. Die Rinderhaltung wird extensiv betrieben, die Rinder weiden während der Vegetation auf den Wiesen und bekommen im Winter Grassilage und Heu.

Die Schlachtung

Eine verantwortungsvolle, handwerkliche Schlachtung hat auf dem Hof am Mühlgrund eine hohe Priorität. Die Schweine und Rinder werden in einer 12 km entfernten kleinen Metzgerei geschlachtet, zerlegt und z.T. zu Wurst/Schinken verarbeitet. Zukünftig sollen sie möglichst „teil-mobil“ geschlachtet werden, um den Transportstress für die Tiere zu vermeiden.

Die Hühner werden seit Mai 2022 im eigenen EU-zugelassenem Geflügelschlachtmobil direkt am Betrieb geschlachtet und zerlegt. Seitdem werden nach höchsten Tierschutz- und Hygienestandards ca. 14.000 Geflügel, auch in den benachbarten Betrieben, geschlachtet.

Hintergrund: EU-zugelassene mobile Geflügelschlachtanlage

Am 22. Juni 2022 erhielt der Betrieb von Alexander Kern die bundesweit erste EU-Zulassung für eine mobile Geflügelschlachtanlage. Die acht Meter lange Anlage hat einen integrierten Kühlraum und kann vollmobil bis zu 420 Masthähnchen/Legehennen, 250 Gänse, Enten oder Puten am Tag direkt im landwirtschaftlichen Betrieb schlachten.

Die baulichen und hygienischen Voraussetzungen, die Tierschutzbestimmungen und die Einzelheiten zur amtlichen Überwachung basieren auf einem 35-Punkte-Plan eines hessischen Erlasses aus dem Jahr 2021.

Vorteile einer EU-zugelassenen mobilen Geflügelschlachtanlage

Eine Schlachtung in der EU-zugelassenen Geflügelschlachtanlage bietet den Geflügelhaltern erstmals die Möglichkeit, Suppenhühner oder Bruderhähne, die sich nicht frisch direkt vermarkten lassen, an Verarbeitungsbetriebe zur weiteren

Vermarktung abzugeben. Dort können daraus Produkte für den EU-weiten Lebensmittelhandel hergestellt werden.

Die Landwirte können verarbeitete Geflügelfleischprodukte und TK-Produkte selbst zurücknehmen und zum Verkauf in den Hofläden anbieten.

Die Geflügelschlachanlage verfügt über eine EU-Zulassung zur Zerlegung von Geflügelfleisch, dabei ist sowohl die Warmfleischerzeugung als auch die Zerlegung von durchgekühlten Schlachtkörpern möglich.

Ziel der hessischen Landesregierung ist es, mobile Schlachtungen zu fördern und Transporte von lebendem Geflügel aus Tierwohlgründen so weit wie möglich zu vermeiden. Zudem wird die Umwelt viel weniger mit CO² belastet.

Die Anlage leistet einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und zur regionalen Wertschöpfung.