

Etwas Oregano ins Hühnerfutter

2004 ging der Verein Hi-Land an den Start. Das Ziel ist, die regionale Vermarktung im Landkreis zu stärken. Der Verbraucher soll wissen, woher die Lebensmittel kommen. Welche Produzenten gehören zu Hi-Land? Die HAZ stellt die Betriebe vor.

**Heute:
Hof Thiele**



Celina und Volker Thiele kümmern sich um 4400 Hennen. Die halten sie in Sorsum bei Elze.

FOTO: MELLANIE CAGLAR

Von Mellanie Caglar

Elze. „Ich wollt' ich wär' ein Huhn: Ich legte jeden Tag ein Ei und sonntags auch mal zwei“ – vermutlich kennt fast jeder im deutschsprachigen Raum diesen Ohrwurm-Klassiker. Doch ein Tag kommt nicht ganz hin, in der Regel ist etwa alle 26 Stunden mit einem Ei zu rechnen. Volker Thiele weiß, wovon er redet. Denn er und seine Frau Celina halten in Sorsum bei Elze etwa 4400 Hennen.

Für sie haben sie fünf mobile Ställe in unterschiedlichen Größen angeschafft. Diese stehen auf der Wiese, die direkt an Wohnhaus und Hof der Eheleute angrenzt. Alle drei Wochen versetzen sie mit einem Trecker die vollausgestatteten Ställe auf Rädern, so dass das Federvieh jederzeit auf der Wiese frisches Gras und Kräuter picken kann. Im Vergleich dazu: Im Bereich eines festen Stalls existiert irgendwann keine Wiese mehr, es gibt nur noch braune Erde. Bei Regen bilden sich

Matsch und Pfützen, die Nährboden für Parasiten sein können, erklärt Celina Thiele. Sie und ihr Mann sind beide Jahrgang 1990 und haben an der Michelsen-Schule ihr Agrar-Abi gemeistert. Volker Thiele entschied sich anschließend für eine landwirtschaftliche

Ausbildung und übernahm mit seiner Frau, die Wirtschaftsinformatikerin ist, 2013 den Familienbetrieb mit 70 Hektar Ackerbau. 2017 traten sie Hi-Land bei. Der Hof wurde bereits im 19. Jahrhundert gegründet, vor etwa 40 Jahren wurde erstmals mit der Freilauf-Haltung begonnen. Die jungen Thieles machten sich im Zuge der Übernahme Gedanken, wie der Hof zukunftsfähig werden könnte, und stellten vor drei Jahren die Haltung auf mobile Hühnerställe um. Zudem bauen sie Weizen, Gerste, Rü-

ben, Raps und Mais an, sie halten Gänse und Enten, die zur kalten Jahreszeit geschlachtet werden, und bieten Suppenhühner als Tiefkühlware, Masthähnchen und Nudeln an.

„Geht's dem Huhn gut, wird das Ei zur Leckerei“ – lautet der

Leitspruch der Thieles. Daher achten sie neben der Haltung auch auf die Ernährung ihrer Hennen und füttern ausschließlich selbstgemahlene Futter mit Getreide aus eigenem Anbau. Eine Besonderheit: im Futter ist Oregano.

Das Gewürz soll den Appetit der Tiere anregen und in Verbindung mit Knoblauchöl Parasiten abhalten. Gewürz und Öl wirken sich geschmacksneutral auf Ei aus.

In regelmäßigem Abstand kommt ein Tierarzt auf den Hof und kontrolliert die Hennen. Diese wie

auch Hähne beziehen die Thieles von einem Aufzuchtbetrieb ihres Vertrauens. Für die eigene Aufzucht fehlen dem Familienbetrieb die Kapazitäten – zumal in Sachen Ei viel reine Handarbeit gefordert ist. Per Hand werden die gelegten Eier aus den Nestern eingesammelt, in Stiegen sortiert, auf ein Förderband der Sortiermaschine gelegt und schließlich wieder sortiert. Auch das Verpacken der Eier ist Handarbeit.

Thieles Eier gibt es in den Größen XL, L, M, und S. Es gibt sie in diversen Supermärkten und Schlachtereien im Landkreis Hildesheim zu kaufen. Zudem hat montags bis sonnabends der Selbstbedienungsladen auf Thieles Hof, An der Beeke 9, geöffnet. Kunden können auch am Sonntag vorbeikommen, sich frische Eier holen und mit dem Paar, das Wert auf Transparenz legt, ins Gespräch kommen und bei einem Spaziergang an den mobilen Ställen und eingezäunten Hühnerbereichen vorbeigehen.



PRODUKTE AUS DER REGION
UND AUS FAIREM HANDEL