

Der Stautenhof in Willich bietet mehr als nur Bio-Läden

Die 2400 Hennen des Stautenhofs sind legefrohdig. Auch das Lammfleisch und die Weidehähnchen sind gefragt

VON STEPHANIE WICKERATH

WILLICH Die Hühner pieken und scharren auf dem Stautenhof, sie laufen hin und her, und wenn die Sonne zu heiß oder der Wind zu kalt sind, dann verschwinden sie ins Innere der mobilen Legestation und lassen sich im Stroh nieder.

Was wird geboten?

Die 2400 Hennen, die auf dem Stautenhof leben, und ihre Hähne haben alle Freiheiten, die ein Huhn sich nur wünschen kann. „Je 800 Hühner leben auf einer Fläche von 2500 Quadratmetern und teilen sich eine mobile Lege-Station“, sagt Öko-Bauer Christoph Leiders.

Drei mobile Lege-Stationen gibt es. Alle zwei Wochen werden die Stationen verschoben und das Feld neu abgesteckt, so dass die Tiere immer frisches Gras haben. Aber nicht nur die Hühner, auch die anderen

Tiere auf dem Stautenhof in Anrath haben ein gutes Leben, seit die Familie Leiders vor fast 20 Jahren auf ökologischen Landbau und artgerechte Tierhaltung umgestellt hat. „Und wir haben uns entschlossen,

36 Dinge



im Kreis Viersen

die Produkte auch in Direkt-Vermarktung hier auf dem Hof zu verkaufen“, erzählt Beate Leiders. Es gibt es eine Metzgerei, in der Fleisch und Wurst verkauft werden, die in der hofeigenen Schlachtereie hergestellt wurden. Auch eine Bäckerei mit Holzbackofen und ein Bistro mit Mittagstisch gehören zum Angebot.

Sehr gefragt sind zurzeit die Weidehähnchen. Kurz nach dem Schlüpfen kommen die kleinen, flauschigen Wesen zu den Leiders'. Dort werden sie zunächst im Kükenring mit Wasser, Futter und ganz viel Wärme versorgt, bevor sie sich im gesamten Stall aufhalten können.

„Nach sechs Wochen ziehen sie in den mobilen Hähnchenstall auf der Weide“, sagt Theresa Leiders, älteste Tochter des Hofes und studierte Agrarbetriebswirtin. Auf der Wiese können sie Gras fressen, die Sonne genießen und im Staub baden. „Weil die Rasse langsam wächst, ist das Fleisch von besonders guter Qualität“, sagt Christoph Leiders.

Und auch das Schweinefleisch stammt aus eigener Aufzucht. „Wir haben 60 Muttersauen, deren Ferkel wir mästen“, erklärt der Chef. 350 Mastschweine werden bei auf dem

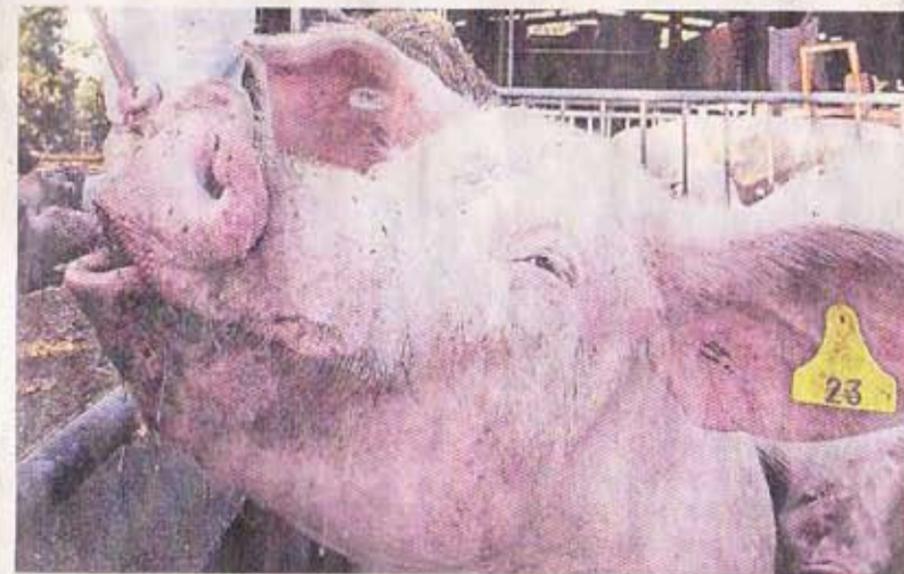


FOTO: KAISER

Die Schweine auf dem Stautenhof werden auf Stroh gehalten und haben freien Auslauf.

Hof aufgezogen, geschlachtet und zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet. Dass die Schweine auf Stroh

gehalten werden, genügend Platz haben und über einen Auslauf ins Freie gelangen, versteht sich von

selbst. Die Ferkel bleiben nach der Geburt sieben Wochen bei den Muttersauen in einem Gruppenstall mit anderen Ferkeln.

Wer ist auch da?

Familien mit Kindern, Jung und Alt

Wann ist geöffnet?

Der Statutenhof hat geöffnet von dienstags bis freitags, 9 bis 18.30 Uhr, samstags von 8 bis 14 Uhr.

Wie kommt man hin

Mit dem Auto. Die offizielle Adresse lautet zwar Darderhöfe 1a, im Navi sollte man aber Willicher Feld eingeben.

Was kostet es?

Der Besuch kostet zunächst nichts, was man aber im Hofladen oder der Metzgerei und in der Bäckerei kauft, ist jedem selbst überlassen. Weiter Informationen gibt es im Internet unter der Adresse www.stautenhof.de