

Lang sollen sie leben

32 Tage wird ein Huhn durchschnittlich alt. Bei Lars Odefey darf es viel älter werden und Sonne, Wind und Gras sehen. Aber sterben muss es irgendwann auch. Ein Schlachtbesuch

TEXT: JÖRN KABISCH FOTOS: ANIKA MESTER



Bei Wasser, Stroh und ausgesuchtem Biofutter. Die Kindheit auf dem Hühnerhof von Lars Odefey ist glücklich ...



... auch wenn das
Schlachthaus nur
ein paar Schritte
entfernt steht



Helferin Elisabeth holt sich zwei Tiere zum Ausnehmen

Lars Odefey hat gelernt: Auch beim Geschäft mit glücklichen Hühnern ist Romantik keine verlässliche Währung. Er sagt: »Die Story kann noch so toll sein, wenn das Fleisch nicht stimmt.«

Montagsmorgen. Lars Odefey beginnt die Woche wie immer im Schlachtraum. Der Raum wird nur durch ein kleines Fenster erhellt. Je dunkler, um so ruhiger bleiben die Tiere. Ein buntes Fliesenmosaik erinnert im Halbdunkel an den Hundertwasser-Bahnhof im nahen Uelzen. Odefey trägt statt Skinny Jeans eine weiße Hose, er hat die Schürze umgehängt und greift in eine Kiste, in der es leise gurr. Die Keule für die Betäubung liegt bereit.

»Ich kenne zwar nicht jedes meiner Hühner einzeln«, wird der Hühnerzüchter später sagen, »aber die Gruppen. Jede ist anders.« Irgendeine Geschichte gebe es immer, die ihm durch den Kopf geht, bei den Hühnern, die etwa dreimal so lange leben dürfen wie ihre Brüder und Schwestern in der industriellen Zucht und dabei die meiste Zeit unter freiem Himmel und zwischen Schafen verbringen.

Mehre ist ein Straßendorf in der Lüneburger Heide. Hinter den Backsteinhöfen sind zu beiden Seiten weite Äcker, unterbrochen nur von ein paar Baumgruppen. Nichts verrät von außen, wer hinter dem dreihundert Jahre alten Resthof mit der Hausnummer eins seine Adresse hat. Ein Züchter, der zur Marke geworden ist für Hühner, die man wieder essen will: Weidehühner. Lars Odefey hat geschafft, Huhn wieder dort auf die Teller zu bringen, wo es zum Tabu geworden war, in den Sternehäusern. Sein Name steht dann mit auf der Speisekarte: Coq au vin »Odefey & Töchter«.

Odefey macht so ziemlich alles anders als die anderen. Im Detail ist das gar nicht aufzuzählen. Das Geschäft mit dem Geflügel ist normal ein hochindustrielles Gewerbe, mit spezialisierten

Zucht-, Brut-, Mast- und Schlachtbetrieben, die in wenigen Tagen Tausende Tiere durch ihr System schleusen, auch im Biobereich. Das Ergebnis ist ein Standardprodukt, das Eins-Komma-zwei-Kilo-Huhn; im Schnitt zweiunddreißig Tage hat in ihm ein Herz geschlagen, wenn es ein konventionelles ist.

In Mehre findet so etwas wie ein Gegenprogramm statt. Um dem Produkt wieder eine Persönlichkeit zu geben. Wenn Lars Odefey über den Hof führt, kann man ein Hühnerleben besichtigen, das viel länger dauert. Von der Brutstation über die Aufzuchtställe, wo Küken und Junghühner einem neugierig um die Beine laufen, bis zu den Weiden, wo der Landwirt die mobilen Ställe immer wieder auf ein neues Stück saftiges Gras zieht. Er füttert mit der Hand, um die Tiere im Blick zu haben. Die Gruppen zählen höchstens vierhundert Vögel, das ist ein Zehntel dessen, was in der Biomast erlaubt ist. Vier Quadratmeter Platz hat jedes Huhn im Freiland, etwa hundert Tage darf es alt werden.

Man vermutet auf einen Rebellen zu stoßen, jemanden mit Wut, Überzeugung, Sendungsdrang. Trifft aber einen strahlend gelaunten, jungenhaften Mann, mit strohblondem Haar und Hornbrille. Der einfach sein Ding macht. Und das, was er anders macht, höchstens im Nebensatz in seinen norddeutschen Singsang einfließen lässt. Damit man versteht, dass das doch nicht ganz selbstverständlich ist, was er zeigt.

Lars Odefey ist kein Abtrünniger. Er führt seit 2017 auf seine Weise fort, was schon sein Vater machte, ein ehemaliger Manager, der immer Flausen im Kopf hatte und irgendwann in Biogeflügel machte. Der Sohn studierte ökologische Agrarwissenschaften in Eberswalde, arbeitete bei einer Unternehmensberatung und einem großen Schinkenhersteller und hat sich

diverse Unternehmen im Ausland angesehen, auch das Biogut von Prinz Charles. Mit dem Know-how ging er in seine Heimat zurück und machte 2017 da weiter, wo sein Vater aufgehört hatte.

Keine Allerweltschühner also. Ist man zu Besuch bei Odefey, bekommt man Exemplare mit ganz besonderer Persönlichkeit aufgetischt. Das Fleisch hat einen überraschenden, angenehm festen Biss. »Misfits«, sagte er, als wir am Sonntagabend zwei Hühner für den Ofen vorbereiteten. Sie hatten blaue Flecken an Flügel und Brustbein. »Haben sich wahrscheinlich zwei gerauft«, erklärte der Bauer. Die kann er nicht verkaufen. Während die Hühner im Ofen waren, verabschiedete sich Odefey für eine Viertelstunde in die Dämmerung, die sich über die Heide gelegt hatte. »Sammeln«, so nennt er das, wenn er im Halbdunkel der Weideställe geht. Die Vögel hatten ihre Köpfe schon in die Gefieder gesteckt, einzelne wählte er für den Schlachttag aus und steckte sie in Kisten.

Morgens im Schlachtraum geht auf einmal alles sehr schnell und zupackend, wie man es Odefey gar nicht zugetraut hätte. Er klemmt das Tier unter den Arm, dann kommt der Schlag mit der Keule. Ein kurzes Flattern, dann wird das Huhn, nun betäubt, kopfüber in einen Trichter gesteckt, unten schaut der Kopf wieder hervor. Nach einem Schnitt durch die Halsschlagader blutet das Tier aus. Dann kommt es in die Rupfmaschine, dort wird es abgebrüht, die Federn abgebürstet, der nackte Leib wird mit dem Kopf nach unten aufgehängt. Schon nach den ersten sechs Tieren wabert der Dampf im Dunkel.

Odefey sagt, es war eine Überlegung, die Schlachtung auszulagern. Aber es erschien ihm nicht richtig. Er wollte seinen



Und was gibts zu essen? Bei Lars Odefey natürlich das eigene Huhn



Immer frisches Gras, aber keine Heizung. Die Weidehühner haben mobile Ställe

Tieren auch den letzten Abschnitt ihres Lebens so respektvoll und stressfrei wie möglich gestalten. Deshalb kommen sie schon am Vorabend in Transportboxen, sie ruhen darin, kurz bevor es ans Ende geht. Und der Züchter geht auch immer mehr zum Gaumenstich über. Der sorgt für einen noch schnelleren Tod, ein besseres Ausbluten und ist – vor allem – industriell nicht umsetzbar.

Lars Odefey hat inzwischen gelernt, beim Geschäft mit glücklichen Hühnern ist Romantik keine verlässliche Währung. Es sagt: »Die Story kann noch so toll sein, wenn das Fleisch nicht stimmt.« Er erzählt von einer Hühnerrasse, den *Italienern*, mit der er es einige Zeit versucht hat. »Wunderschöne Tiere«, sagt er, ganz ähnlich wie ihr Urahn, das Bankivahuhn. Aber sie setzen nicht genügend Fleisch an. »Wie soll ich solche Hungerhaken verkaufen?«

Man kann mit ihm viel über Rassen sprechen. Auf der einen Seite müssen die Tiere Robustheit mitbringen, wenn sie ihr Leben im Freiland verbringen sollen. Auf der anderen Seite ist das Bild bei Verbrauchern wie auch bei Köchen vom Bild des konventionellen Huhns geprägt: Dicke Brüste und Keulen, »und über ein Kilo sollte der Vogel auch schwer sein« – nach dem Schlachten. Es ist ein bisschen wie Autoquartett, wenn Namen fallen wie Sulmtaler, schwedische Silverudd, New Hampshire, Bresse-gauloise oder Lohmann Brown.

Odefey musste Lehrgeld zahlen. Angefangen hat er mit Hybridhühnern, wie sie auch in der Biomast eingesetzt werden. Aber die Köche, denen er das Fleisch präsentierte, konnte er damit kaum begeistern. Nach und nach hat er auf Rassehühner umgestellt. Sulmtaler etwa, eine alte Landhausrasse aus der Steiermark, auch Kaisers Giggerl genannt. »Zurückhaltend, bescheiden«, sagt Odefey, »aber auch ganz gute Flieger.« Machen seine Hühner einen Ausflug, kann es sein, dass er dreißig Euro an Fuchs oder Marder verliert.

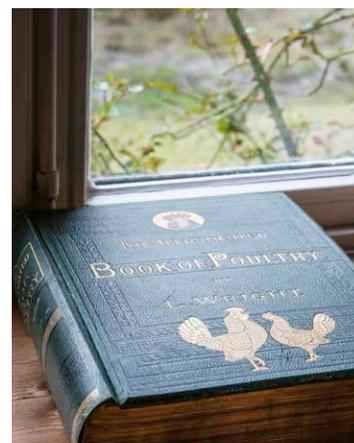
Etwas temperamentvoller und deshalb schwieriger in der Zweitnutzungshaltung sind die Bresse-gauloises. »Echte Franzosen eben«, sagt Odefey, »aber vor allem, was das Fleisch angeht, sind sie für

unsere Bedürfnisse ideal.« Die Bressehühner haben einen guten Schlachtkörper, sie setzen gut Fleisch und dazwischen auch Fett an. »Auf das Bauchfett fliegen die Köche gerade.« Der Austausch ist ihm wichtig. Mit Köchen wie Thomas Imbusch oder Micha Schäfer ist er regelmäßig im Gespräch, um eine Balance zwischen Geschmack, Gewicht und Haltung zu finden, die auch wirtschaftlich ist. Küken vom Bressehuhn zum Beispiel sind teuer, inzwischen hat Odefey mithilfe zweier Restaurants in Brutmaschinen investiert, um sie nicht aus Frankreich holen zu müssen.

Im Nebenraum werden die Hühner ausgenommen und geschnürt. Darum kümmern sich heute Sibel, Odefeys Partnerin, und die dreiundsechzigjährige Elisabeth. Sie ist eine der beiden Helferinnen, die Odefey beschäftigt. Hedwig, die andere, ist um die achtzig, beide haben lange in der Hühnerzerlegung gearbeitet und Lars Odefey einiges beigebracht. Während die Frauen an der Arbeit sind, hört man, welche unterschiedlichen Vögel aus der Zucht kommen. Elisabeth macht den Tieren ganz eigene Komplimente: »Guck mal, was für Klöten«, kommentiert sie, als sie die Hoden aus einem Tier zieht. »Jetzt zier dich nicht so«, als das Messer nicht gleich durch die Haut will.

Auch hier weist ihr Chef wie nebenbei wieder auf eine Besonderheit hin. Das Ausnehmen geschieht trocken. Es ist eine selten gewordene Methode, die Odefey sich in Frankreich abgeschaut hat. Es gelangt kein Wasser in den Schlachtkörper, das ist mikrobiologisch vorteilhaft und ermöglicht zusammen mit dem guten Ausbluten, dass man die Hühner auch reifen lassen kann.

Um zehn liegen die Hühner versandfertig nebenan im Kühlhaus, der Spediteur hat sich für mittags angekündigt. Nach dem Töten kann Lars Odefey sich den Rest der Woche wieder ganz um das gute Leben seiner Hühner kümmern. 



Man kann mit ihm viel über Hühnerrassen sprechen. Es ist ein bisschen wie Autoquartett, wenn Namen fallen wie Sulmtaler, New Hampshire oder Bresse-gauloise oder Lohmann Brown

ODEFEY & TÖCHTER

Mehrer Straße 1, 29525 Uelzen
odefeyundtoechter.de