



Hühnerstall zwischen High-Tech-Büros

Familie Sedlmair in Ismaning verkauft als eine von wenigen noch Eier ab Hof

Ismaning - "Etikettenschwinde und Tierquälerei" lassen Ostern nach Meinung des Tierschutzbundes zu einem Fest für Betrüger werden. Denn nicht überall, wo "Eier von freilaufenden Hühnern" draufstehe, seien auch solche drin, warnt Manfred Fleischer vom Deutschen Tierschutzbund. Wer sicher gehen wolle, müsse auf das Gütezeichen oder den Stempelaufdruck "Eier von freilaufenden Hühnern" achten, schreiben die Verbraucherschützer. Bei der Suche nach Eiern von freilaufenden Hühnern wird man auch im nördlichen Landkreis München gar nicht so schnell fündig.

Durchschnittlich isst jeder Bundesbürger 250 Eier im Jahr, wie der Tierschutzbund mitteilt. Ein Großteil davon fällt auf die Osterzeit. Für den Dellerhof in Ismaning ist die derzeit gesteigerte Nachfrage aber kein Problem, wie Hanni Sedlmair versichert. Auf dem Hof mitten im Ismaninger Gewerbegebiet, bei Georg und Hanni Sedlmair, kann man sicher sein, dass die Eier von freilaufenden Hühnern stammen. "Wir haben hinterm Haus eine ziemlich große Fläche für unsere Hühner", erzählt Hanni Sedlmair. Der Bestand habe sich inzwischen auf rund 100 Jung- und 100 Althühner vergrößert.

"Die jungen Hühner legen natürlich noch nicht so viele und so große Eier, was aber gar nicht schlimm ist", weiß Hanni Sedlmair aus Erfahrung. "Denn gerade für Kinder ist es gut, wenn die Eier kleiner sind", sagt sie, "denn dann schaffen sie das Ei auch. Bei normalen Eiern bleibt oft etwas übrig." Ein Ei aus artgerechter Haltung kostet auf dem Dellerhof zwischen 30 und 40 Pfennige, ein gefärbtes Osterei 70 Pfennige. Auf dem Dellerhof wird selbst gefärbt: Die Lebensmittelfarben erzeugen auf den bräunlichen Eiern ganz spezielle Farbtöne. Mit 77 landwirtschaftlichen Betrieben, von denen nur noch fünf Viehbestände haben, sei Ismaning eine Art landwirtschaftliche High-Tech-Gemeinde, die die Bauern nicht fallen lassen wolle, berichtet Max Hartl, geschäftsführender Beamter der Gemeinde. Dass die Landwirtschaft zu Ismaning gehöre, zeige sich auch daran, dass mitten in Ismaning am Bahnhof ein landwirtschaftlicher Betrieb sei, dessen Hühner dort frei herumlaufen, versucht Hartl die Einzigartigkeit des Ortes im Raum München zu erklären.

"Im großen und ganzen ist es schwierig, im nördlichen Landkreis München Landwirte aufzutreiben, die noch größere Hühnerbestände haben, weil es sich finanziell nicht rentiert", sagt Josef Wasensteiner, Vieh- und Fleischreferent des Bayerischen Bauernverbandes (BBV). Wenn schon, dann ist der Hühnerbestand der Höfe, wie etwa bei Luise Hanrieder in Unterföhring, so klein, dass die Eier nur für die eigene Familie und den näheren Bekanntenkreis reichen.

Dies ist auch der Grund, warum das Ismaninger Feinkostgeschäft Sieber an der Münchner Straße seine braunen Eier von einem Landwirt aus dem benachbarten Landkreis Dachau bezieht. "Die weißen Eier bekommen wir aber aus einer Hühnerfabrik", erzählt die Tochter des Unternehmens, "da wir sonst bei der Nachfrage nie nachkommen könnten, gerade jetzt an Ostern." Die Hühner dafür selber zu halten, wäre weder finanziell lohnend noch vom zeitlichen her machbar. "Die Eier bei den freilaufenden Hühnern sind nicht so schön sauber, was viele Kunden stört", weiß die Unternehmerstochter. Viele Kunden würden aber dann doch die teureren Eier kaufen, wenn man sie informiere, woher diese kämen. Wenn die Eier nur zum Kuchenbacken gebraucht würden, greifen viele eher einmal auf die billigeren Produkte aus dem Supermarkt zurück, beschreibt Wasensteiner das Verbraucherverhalten. "Gerade die großen Ketten vergleichen natürlich Preise, wo die Eier am billigsten sind und kaufen dort ein. Wenn wir da mithalten wollen, muss auch in Deutschland Käfighaltung betrieben werden", weist Wasensteiner auf die Situation der Landwirte hin. Luise Hanrieders Enkel wird das im Moment egal sein. Sie können sich über die Ostereier von Omas freilaufenden Hühnern freuen.