

Hand drauf – das kommt von hier

Ach, du dickes Ei: 25 Jahre Kappeler Hahn

Uli Bauer ist Landwirt aus Leidenschaft / Fertig bestückte Miet-Hühnergrills sind der Renner

KAPPEL. -kas- Seit nunmehr 25 Jahren ist er eine starke Regionalmarke: der „Kappeler Hahn“. Weil es Anfang der 1990er auf dem Markt fast ausschließlich Brathähnchen mit einem Gewicht um die 1500 Gramm gab, beschloss der damals 21-jährige Uli Bauer, sein Geflügel auf bis zu dreieinhalb Kilo zu pappeln. Da von Anfang an viel Wert auf Qualität gelegt wurde, ließen sich nicht nur viele Familien für den Sonntagmittag ein Hähnchen rupfen; auch die bekannten Drei- und Vier-Sterne-Hotels am Rhein tischen ihren Gästen gerne Brust und Keule vom Kappeler Familienbetrieb auf.

Mit ihrem „Eiermobil“, einem Kasten-Verkaufswagen, beliefern Bauers Eltern, Inge und Erhard, wöchentlich rund 1000 Haushalte in 30 Dörfern auf dem Hunsrück und an der Mosel. „Das machen sie schon seit Jahrzehnten“, berichtet der Sohn begeistert. „Und vom Ruhestand war bisher noch nicht die Rede“, grinst er. Genau wie im Hofladen an der Zeller Straße (der das „Einkauf auf dem Bauernhof“-Siegel hat), bieten sie neben dem Frischgeflügel auch Produkte aus weiterverarbeiteten Eiern an. So gibt es eine Palette an Nudelformen, die die Hunsrück im Odenwald produ-

zieren lassen. Der Landwirt erklärt: „Viermal im Jahr bringen wir jeweils zwischen 7 000 und 10 000 Eier hin, aus denen dann insgesamt etwa drei Tonnen Teigwaren hergestellt werden.“ Daneben gibt es auch andere Köstlichkeiten aus der Region: Bienenhonig aus Kappel, Dosenwurst, die von Bekannten in der Nähe hergestellt wird, saisonales Gemüse, verschiedene Gewürze sowie das ideale Geschenk für fast jede Oma: Eierlikör.

„Antibiotika gehören nicht ins Futter“

Wenn der Ehemann und Vater zweier Kinder über seinen Betrieb und die Arbeit spricht, merkt man echte Leidenschaft fürs Federvieh. „Nur gesunde Hühner und Hähne liefern Top-Erzeugnisse“, ist er überzeugt. Antibiotika und gentechnisch verändertes Zeug gehören selbstverständlich nicht ins Tierfutter, sondern „Getreide aus eigenem Anbau auf 80 Hektar Ackerfläche, eine vernünftige Mineralmischung und europäisches Soja“.

Er investiert rund ein Drittel mehr in die Ernährung als die meisten Mitbewerber, hat der Landwirt ausgerechnet. Aber die Erfahrungen über die Jahre gäben ihm einfach recht. Untergebracht sind die rund 3200 Legehennen in mehreren mobilen Bodenhal-



Uli Bauers Legehennen liefern pro Woche etwa 2300 Eier. Ein Teil davon wird weiterverarbeitet und dann in Form von Nudeln oder auch Eierlikör verkauft. In vielen Dörfern kaufen die Kunden am „Eiermobil“ ein. Foto: Schuler

tungsställen auf Wiese und Stroh. Wer möchte, könne sich das gerne ansehen und es mit den Bildern vergleichen, die wohl jeder von zerfledderten Massentierhaltungs-Hühnern, die sich gegenseitig blutig pi-

cken, im Kopf hat. Gibt es überhaupt eine Möglichkeit, Kannibalismus unter Hühnern zu verhindern? „Ja“, so Uli Bauer lebhaft, „man muss dem Futter unbedingt ausreichend Nat-rium, also Salz, zufügen.

Wenn genug davon im Organismus vorhanden ist, werden die Tiere höchstwahrscheinlich nicht aufeinander losgehen.“ Er selbst habe mittlerweile ein Gefühl dafür, ob es den gackernden Gesellschaften

gut gehe. Deshalb checkt er fest in seinem Dorf verwurzelte Mann jeden Morgen als erstes die Lage in den Ställen. „Die Tiere teilen einem wirklich mit, wenn etwas nicht stimmt“, ist er überzeugt. Die 5000 Häh-

Das Gelbe vom Ei

KAPPEL. Welche Eier sind besser – XS oder XL? Das sind Uli Bauers W(E)ltsheiten:

- Junge Hühner legen kleine Eier. Diese kosten bei den Bauern 15 Cent pro Stück, während die großen Kollegen mit 30 Cent zu Buche schlagen. Nachgefragter sind die XL-Exemplare, aber: „Bei zwei Minis bekommt man mehr Dotter als bei einem großen.“ Auch die Qualität sei meist etwas besser. Deshalb isst der Hennen-Kenner zwei kleine zum Frühstück.
- Eier nehmen durch die poröse Schale Gerüche an. Deshalb müssen sie schnellstmöglich aus dem Hühnerstall; im Kühlschrank sollten sie nicht neben geruchsin-

tensiven Lebensmitteln gelagert werden.

- Von wegen dummes Huhn – Uli Bauer weiß: „Nähert sich ein fremdes Fahrzeug oder ein unbekannter Mensch den Bodenhaltungsstellen, gackern sie aufgeregt.“
- Gute Geflügelqualität erkenne man spätestens beim Bratverhalten in der Pfanne: „Wenn das Fleisch spritzt und schrumpft, hat man garantiert schlechte Ware gekauft. Dabei merkt man enorme Unterschiede.“
- Nach den vielen Skandalen der vergangenen Jahre (zuletzt Fipronil) in seiner Branche hat Bauer eine klare Haltung zum EU-Bio-Siegel: „Da können Sie getrost ein Ei drüberschlagen.“

chen, die pro Jahr verkauft werden, schlachtet Bauer selbst; dafür hat er eine eigene Ausbildung an die zum Landwirt drangehängt. Das geschieht turnusmäßig – und dann eine Woche lang am Stück. Alles Fleisch, das nicht sofort Absatz findet, wird auf Vakuum gezogen und tiefgefroren. „Bei richtigem Auftauen ist kein Unterschied festzustellen“, so der Fachmann.

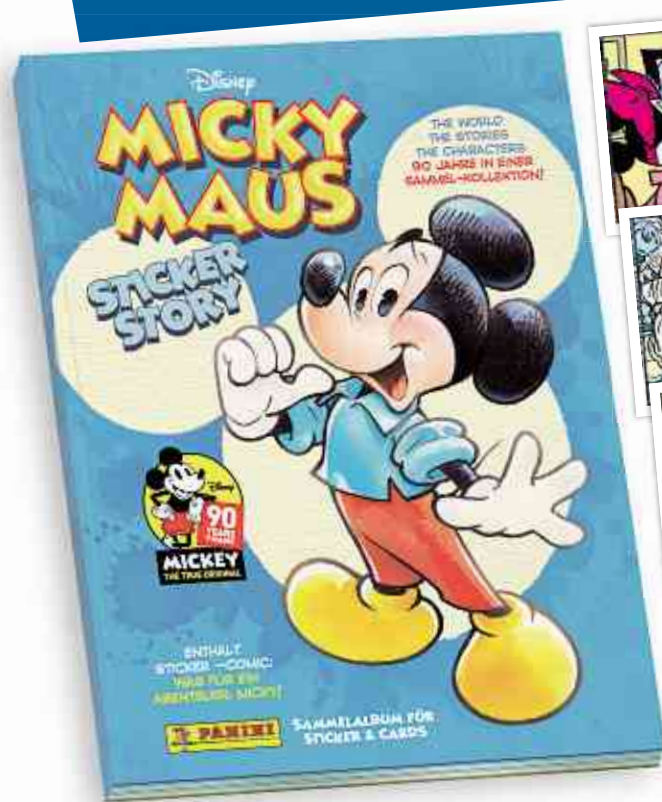
Am besten schmecke ihm persönlich – und auch vie-

len seiner Kunden – an Buchenholz gegrilltes Geflügel. Dafür schaffte der Betrieb eigens Miet-Grills an, von denen die kleinen jeweils vier, die großen gar ein Dutzend Hähnchen fassen können. Diese werden fertig aufgespießt und gewürzt geliefert, „und sind gerade für Familienfeiern ganz oft im Einsatz“, freut sich Uli Bauer.

➔ Weitere Infos gibt es auf www.gefluegelhof-bauer.de.

Der Sammelspaß mit Micky geht weiter.

Heute
in Ihrer
Zeitung



90 Jahre Micky Maus.

90 Jahre Spaß und Abenteuer mit Disney's Comic-Ikone. Heute schenken wir Ihnen 6 weitere Micky Maus Sticker. Einfach herausnehmen und in Ihr Disney-Panini-Album kleben.



www.panini.de



Rhein-Zeitung.de

Rhein-Zeitung
und Ihre Heimatausgaben

Ihre neue Perspektive im Beruf finden Sie hier!

Jetzt
Besuch
planen!

Chancen 2018: Die neue Recruitingmesse für Fach- und Führungskräfte.

27. Oktober 2018, 10 bis 18 Uhr, CGM Arena Koblenz

Zahlreiche attraktive Arbeitgeber und Institutionen präsentieren sich bei der neuen Recruitingmesse in Koblenz. Informieren Sie sich direkt vor Ort über aktuelle Stellenangebote und Karrierechancen.

Begleitend zur Messe erwartet Sie ein spannendes Vortragsprogramm rund um die Themen Berufswahl, Bewerbung und Karriere.

Alle Infos online: chancen-messe.de



Chancen
Karriere in der Region

Vortragsprogramm:

10.30 bis 11.00 Uhr	Rechtliche Fallstricke im Vorstellungsgespräch, bei Vertragsabschluss und in der Probezeit
11.10 bis 11.40 Uhr	Ein Baukasten für effektive Gespräche
11.50 bis 12.20 Uhr	Karrierefaktor Weiterbildung – beruflich vorankommen
12.30 bis 13.00 Uhr	Starke Stimme. Stark im Job!
13.10 bis 13.40 Uhr	So punkten Sie bei Ihrem Wunscharbeitgeber – die besten Tipps für eine erfolgreiche Bewerbung
13.50 bis 14.20 Uhr	Image-Beratung und Knigge-Training „Wie Du kommst gegangen, so Du wirst empfangen!“
14.30 bis 15.00 Uhr	Zeig uns wer Du bist – Bewerbungen bei mittelständischen Unternehmen
15.10 bis 15.40 Uhr	Erfolgreich netzwerken – Networking für die Karriere
15.50 bis 16.20 Uhr	Studium und Beruf – BWL macht mehr möglich
16.30 bis 17.00 Uhr	Work and Travel, Freiwilligenprojekte: Sprachreisen, Surfcamps und mehr!

