

branche ► frischebotschafter

Markus Rohlmann betreibt seit 2009 eine Hühnermast im westfälischen Hörstel. Neben den 79.000 Tieren züchtet er auch Schweine. Der 43-Jährige hat sich für Geflügel als zweites Standbein entschieden, weil er darin viel Potenzial sieht. Immer dabei: die QS-Zertifizierung.

Markus Rohlmann

Die Nachfrage nach Geflügel steigt und hat noch großes Potenzial“, sagt Markus Rohlmann. Aus diesem Grund hat sich der ehemalige Schweinezüchter vor sieben Jahren dafür entschieden, seine Mast nicht weiter auszubauen. Stattdessen hat er sich auf Hühner konzentriert. Mittlerweile züchtet er 79.000 Stück Geflügel auf einem Hof im westfälischen Hörstel, wo er mit seiner Frau, drei Kindern und seinen Eltern lebt.

„Geflügelfleisch ist gefragt, da es relativ günstig ist, schnell zubereitet werden kann und wenig Fett enthält“, sagt der 43-Jährige. Zudem essen fast alle Religionsgruppen Geflügelfleisch, weshalb es für den Handel interessant ist. Beim Verkauf im Supermarkt rät Rohlmann Händlern, auf die QS-Zertifizierung der Produkte zu achten.

Und auf regionale Herkunft. Denn nur so könne eine hohe Produktsicherheit gewährleistet werden.

Bei der Aufzucht ist Hygiene für Markus Rohlmann das A und O. Vor dem Betreten der Ställe zieht er sich komplett um, nutzt Einwegkleidung und desinfiziert sich die Hände. Derzeit wechselt er

die Schuhe vor der Tür und hat sogar den Vorplatz zu den Ställen desinfiziert. Grund ist die zu diesem Zeitpunkt grassierende Geflügelgrippe, die er vor seiner Mast natürlich fernhalten will.

Auch deshalb ist eine strikte Qualitätssicherung für den Züchter unverzichtbar. So sind Kontrolle von Futtermittel und Stalltemperatur oder der Nachweis von Gesundheitsattesten selbstverständlich: „Wir waren mit

unserem Betrieb von Anfang an beim QS-Prüfsystem dabei.“ Vor der Geflügelmast hat er fast zwanzig Jahre lang Jungsauen mit besonders hohen Anforderungen an Qualitätssicherung aufgezogen. Deshalb erfüllt sein Betrieb seit jeher die QS-Ansprüche.

Seine Hühnerställe hat Markus Rohlmann 2009 und 2014 gebaut und nach modernen Standards weitläufig angelegt. „Das ist wichtig“, hebt der Züchter hervor, „da die Hühner schnell wachsen und zu jeder Zeit genügend Platz haben müssen.“ Gutes Futter, gutes Wasser und gute Luft sind für ihn die Grundlage für gesunde Tiere.

Sechs Wochen lang bleiben die Jungtiere in seinen Ställen. Dann sind sie groß genug, um den Hof wieder zu verlassen und Platz für die nächsten

in Zusammenarbeit mit QS

Lebensmittel
Zeitung **direkt**

Frische- Botschafter

Die Menschen hinter
den Frische- und
Qualitätsprodukten

Küken zu schaffen. Dann beginnt der Kreislauf abermals von vorn: neue Küken installieren, aufziehen, mästen und wieder ausstellen.

Dabei hat das Tierwohl für den Mäster höchste Priorität. „Schließlich will ich, dass es meinen Tieren gut geht und sie gesund bleiben. Hühner sind sehr empfindliche Tiere.“ Von der Stalltemperatur und Lüftung über Futtermittel und Tränkebahn bis zur Einstreu muss alles stimmen. Vieles ist computergesteuert, doch Markus Rohlmann verbringt auch viel Zeit im Stall und weiß, was für seine Hühner am besten ist.

Und welches Fleisch isst Markus Rohlmann am liebsten? „Ich esse alle Fleischsorten gerne. Wir schlachten regelmäßig eigene Hühner – die schmecken besonders gut.“

Carla Marconi



Masse, aber auch Klasse: Trotz enormer Stückzahl von fast 80.000 sagt Markus Rohlmann: „Meinen Hühnern geht es gut.“ Seine Hauptargumente: Genug Platz, gutes Futter, gutes Wasser und gute Luft.

Foto: QS