

Und jeden Tag ein Ei

Bei den Werkstätten für Behinderte an der Nordstraße füllen 700 Hennen täglich die Nester. An der 2-DE-0523241 sind ihre Produkte zu erkennen

Von Gabriele Heimeier

2-DE-0523241: Wer ein Ei mit dieser Kennung zu Hause in seinem Kühlschrank gelagert hat, kann sicher sein: Es stammt aus einem der beiden Hühnerställe der Werkstätten für Behinderte (WfB) an der Nordstraße in Herne.

350 Hennen tummeln sich dort in jedem der 60 Quadratmeter großen Ställe und haben damit mehr Platz als manche ihrer Artgenossinnen: „Erlaubt wären pro Stall 400 Tiere“, sagt Heijo Arns, Leiter der landwirtschaftlichen Abteilung. „Aber das wollen wir nicht.“ Und zeigte sich das Wetter zu Ostern etwas weniger frostig, könnten sich die braunen Hennen außerdem im überdachten Außengehege ausbreiten. Doch bei knapp über Null Grad mag selbst das Federvieh keine Krallen vor die Stalltüre setzen. Stattdessen scharrt es in der Einstreu am Boden, hockt auf den Stangen oder zieht sich in die im Stallhintergrund eingerichteten, künstlichen Nester zurück, um dort das zu tun, wofür es gezüchtet und gehalten wird: Eier legen.

600 Stück der Größe S bis XL können die sieben Mitarbeiter der landwirtschaftlichen Abteilung zurzeit jeden Tag aus den Drahttrinnen sammeln, in die die Eier nach



Sandra Paul kümmert sich um den Verkauf der Eier. FOTO: DIETMAR WÄSCHE

dem Legen von allein rollen - so sauber, glatt und glänzend, als kämen sie geradewegs aus einer Wasch- und Polieranlage. Heijo Arns schüttelt ob dieser Vermutung energisch den Kopf: „So was ist streng verboten“, sagt er leicht entsetzt.

Nur eine einzige Veränderung ist an der Schale der rohen Eier erlaubt: Der Auftrag des Stempels, der Auskunft gibt über die Art der Haltung, aus der das Ei stammt und

WfB verkauft Eier nur im eigenen Geschäft

■ **Frische Eier** gibt es im Blumen- und Gemüsegeschäft der Werkstätten für Behinderte, Nordstraße 189, mo. bis fr., 9 bis 15 Uhr. Geschäfte werden nicht beliefert.

■ **Es gilt:** „Wenn weg, dann weg“. Sollten einmal Eier übrig bleiben, werden sie in der Küche der WfB verarbeitet.

■ **Die Eier** sind mindestens vier Wochen haltbar, über Details informiert ein Aushang im Blumen- und Gemüsegeschäft.

■ **Ebenfalls über einen Aushang** erfahren Kunden, wann es schlachtfrische Hühner gibt. Was nicht frisch verkauft wird, wird tiefgefroren angeboten.

über seine Herkunft. An der Nordstraße erledigt das ein Maschinenchen: Es drückt den Eiern die grüne Kennung der WfB auf, wiegt das Ei und transportiert es weiter in eine der Gewichtsklassen entsprechende flache Schale. Die Mitarbeiter können die Papppaletten sofort mit den vorsortierten Eiern bestücken und sie in den Verkauf geben.

Für alle landwirtschaftlichen Produkte der WfB ist vorne im Blumen- und Gemüsegeschäft an der Nordstraße ein eigener kleiner Verkaufsbereich eingerichtet. Zur Saison gibt es dort Gemüse und Kartoffeln, Marmelade und eben Eier. Ausnahmsweise vor Ostern auch

weiße und bunte, allerdings zugekauft von einem Hof, der unter vergleichbaren Bedingungen arbeitet. Denn normalerweise, so Heijo Arns, sei bei ihnen nur braune Ware nachgefragt - warum auch immer. Die 600 Eier, die die Hennen jetzt auf dem Höchststand ihrer Leistungsfähigkeit legen, seien innerhalb weniger Tage verkauft, vielfach an Stammkunden aus der Umgebung, die ein tagesfrisches Ei zu schätzen wissen und bei 2-DE-0523241 sicher sein können, dass die Erzeugerin keine Qualhaltung ertragen musste.



Kümmern sich ums Federvieh: Michael Westerhoff (l.) und Holger von Borzetowski. FOTO: DIETMAR WÄSCHE