

Ostereier am laufenden Band

Die Hühner von Lukas Willing aus Hamminkeln liefern täglich rund 3500 frische Ostereier.

HAMMINKELN (pho) Dieser Name: „Lohmann Braun“ – man stellt ihn sich als Sachbearbeiter vor; in grauem Anzug, weißem Hemd und Krautwatte am Schreibtisch, womöglich in der Schadensregulierung einer Versicherung. Stattdessen stakst Lohmann Braun durchs Heu, gluckst und gackert und pickt neugierig in die Schuhe des fremden Gastes. Lohmann Braun ist quasi das Uhrwerk unter den Nutztieren – „vernünftige Eier, gute Legeleistung“, sagt Lukas Willing, während er im Sortierraum steht und dem Transportband zusieht, wie es direkt aus dem Stall nach vorne liefert, was Lohmann Braun hinten produziert hat. Diese Zuverlässigkeit braucht Deutschland vor und während der Ostertage.

Gehört das Ei während des gesamten Jahres ohnehin zu den beliebtesten Nahrungsmitteln, so schraubt sich der Verbrauch um Ostern nochmals deutlich in die Höhe. Ausfälle können sich die Legehennenhalter da nicht leisten. Ein Ei pro Tag sollte es schon sein. „Ah, da sind noch welche“, sagt Lukas Willing. Der 23-jährige hat sich nach Fachabi und einer Ausbildung zum Industriekaufmann entschieden, in die Fußstapfen seines Vaters, Großvaters, Ur-Großvaters und Ur-Ur-Großvaters zu treten, der den Hof einst aufgebaut hat. Also ließ er sich zum Landwirt ausbilden. Nun steht er vor einem weiteren Stall, lugt durch die Klappe aufs Transportband und sieht, wie drei braune Eier in seine Richtung gleiten. Rund 3700 „Lohmann Brauns“ leben ständig auf dem Geflügelhof der Familie Willing in Dingden an der Borkener Straße. Sie legen durchschnittlich 3500 Eier pro Tag und sorgen so dafür, dass der Geflügelhof auch außerhalb der Ostertage nicht die Haupteinnahmequelle ausmacht. Die übrigen direkt an den Endverbraucher geht. In Super-



Der Beruf des Landwirts ist für Lukas Willing Leidenschaft und Familientradition zugleich. Der 23-Jährige sorgt dafür, dass täglich tausende Ostereier für die Festtage produziert werden.

FOTO: ROOS

märkten liegen die Willingschen Eier nämlich nicht – sie werden vom Hof verkauft, oder vom Wagen, mit dem Lukas' Vater Wilhelm gerade in Dingden unterwegs ist und die Kunden an der Haustür beliefert. „Um Ostern steigt die Nachfrage natürlich noch mal deutlich an“, sagt Lukas Willing. Mehr Eier gibt es deshalb aber nicht. Ein Huhn, ein Ei pro Tag, lautet die – rein natürliche – Rechnung, die am besten und vor allem: zum richtigen Zeitpunkt vorfällt, wenn die Hühner jung auf den Hof kommen.

Wie viele Eier ein Hof seinen Kunden vor den Feiertagen bieten kann,

ist so eine Frage des Timings. Anfang des Jahres wird eingestallt, das heißt, die Hennen kommen von den Aufzuchtbetrieben auf die jeweiligen Höfe. 18 oder 19 Wochen alt sind sie dann und legen – noch – keine bis wenige Eier. Das ändert sich einige Wochen später. Pünktlich zur Ostersaison.

Lukas' Mutter Brigitte Willing steht am Ende des Transportbandes. Durch ihre Hände gehen so ziemlich alle Eier, die Lohmann Braun an einem Tag gelegt hat. Knickeier werden sofort aussortiert, genauso wie Schmutzeier. In sämtlichen Größen sammeln sie sich im

Auffangbecken: S, M, L, XL – wie in der T-Shirt-Fabrikation werden die Naturprodukte klassifiziert. „Für die Ostertage eignen sich am besten M- und L-Eier“, erklärt Brigitte Willing und legt die nächsten in die Pappschalen, „die haben die festesten Schalen.“

Einen Teil der Eier färbt die Familie. Den Rest bringt sie in die Färberei, dort werden sie gekocht, gefärbt und so haltbar gemacht. Die Farbe schließt die Poren und wirkt wie eine Schutzschicht, sagt Lukas Willing, „wie eingeschweißt, so kann das Ei nicht kondensieren“. Über Monate seien sie dann haltbar.