

Windstreek: Tiergerechte und nachhaltige Masthühnerhaltung



Einleitung in die gute Praxis

Der Windstreek-Masthühnerstall wurde vom niederländischen Landwirt Robert Nijkamp in Zusammenarbeit mit der Wageningen University und der Plukon Food Group entwickelt. Ziel ist es, ein Haltungssystem „aus Sicht eines Huhns“ zu gestalten – mit Fokus auf Tierwohl, Klimaschutz und Wirtschaftlichkeit. Der Stall misst 95 × 22 Meter, ist bis zu 11 Meter hoch und fasst etwa 26.000 langsamer wachsende Tiere pro Durchgang bei einer maximalen Besatzdichte von 25 kg/m². Das Haltungssystem erfüllt die Anforderungen des Beter-Leven-Labels mit einem Stern. Pro Jahr finden rund 5,6 Durchgänge statt. Die Tiere erreichen nach 8 Wochen ein Schlachtgewicht von 2,4 kg.

Ein zentrales Element sind die sogenannten „brooders“: beheizte Rückzugsorte mit Infrarotstrahlern, Wasser- und Futterversorgung sowie Sitzstangen. Sie ersetzen die Vollheizung und nutzen zusätzlich die Körperwärme der Tiere.

Der Stall verfügt über große Fensterflächen – 50 % der Bodenfläche – die Tageslicht zulassen und ein natürliches Lichtklima schaffen. Strukturelemente wie Strohballen, erhöhte Plattformen und tägliches Körnerstreuen fördern das artspezifische Verhalten wie Scharren, Picken und Ruhen.

Die Belüftung erfolgt vollständig natürlich und die Zuluftklappen werden sensorgesteuert an Innen- und Außentemperaturen sowie Luftfeuchtigkeit angepasst. Dies senkt CO₂- und Feinstaubwerte erheblich.



Quelle: <https://www.compassioninfoodbusiness.com/>

Hintergrund & Herausforderungen

Der erste Windstreek-Stall war aufgrund von Entwicklungskosten und eingebauten Sicherheiten zunächst teurer als ein Standardstall. Einige Zusatzfunktionen wie die Fußbodenheizung erwiesen sich jedoch als unnötig. Inzwischen lässt sich das Konzept zu Kosten vergleichbar mit anderen tierwohlgerichteten Ställen umsetzen. Die Produktionskosten entsprechen etwa der Standardproduktion, da höhere Futterkosten durch Energieeinsparungen kompensiert werden.



Windstreek: Tiergerechte und nachhaltige Masthühnerhaltung

Zusätzliche Informationen

Die Plukon Food Group übernimmt Schlachtung und Verarbeitung. Vermarktet wird das Fleisch über die Supermarktketten mit 1 Sterne-Beter Level auf der Verpackung. Ein Teil der Schlachtkörper wird auch direkt vermarktet.



Quelle: <https://www.compassioninfoodbusiness.com/>

Die „brooders“ im Windstreek-Stall sind überdachte Rückzugsbereiche mit Heizung, Licht, Wasser und Sitzstangen, die den Küken Schutz und Wärme bieten. Sie werden automatisch belüftet und beheizt. Zur Tierkontrolle werden die „brooders“ zweimal angehoben. Die „brooders“ werden ca. 2,5 Wochen von den Küken genutzt. Durch ihre kompakte Bauweise nutzen sie auch die Körperwärme der Tiere, was zur 80%igen Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Ställen beiträgt.



Quelle: <https://www.compassioninfoodbusiness.com/>

Vorteile

Der Windstreek-Stall benötigt rund 80 % weniger Energie als ein konventioneller Stall. Der gesamte Energiebedarf wird durch Solarstrom gedeckt. Die Ammoniakemissionen wurden um über 60 %, Feinstaubemissionen um 85 % reduziert. Die CO₂-Einsparung beträgt über 3,6 kg pro Tier und Jahr.

Zum Einsatz kommt eine langsam wachsende Rasse (z.B. Hubbard JA 757). Es wurden bisher keine Antibiotika eingesetzt. Die Tiere zeigen eine gute Gesundheit, mit sehr geringer Fußballenproblematik und stabilem Stallklima über die gesamte Aufzucht.

Erfahrung aus der Praxis

Das System zeigt, dass kombinierte Tierwohlmaßnahmen wirtschaftlich tragfähig sein können. Entscheidend ist das enge Zusammenspiel von Landwirt, Vermarkter und technischen Partnern. Flexibles Management und präzise Klimasteuerung sind zentrale Erfolgsfaktoren.



Quelle: <https://www.compassioninfoodbusiness.com/>

Mehr Information:

<https://www.youtube.com/watch?v=9POJhunxxdA&t=1s>

Datum der Veröffentlichung: 13-06-2025

Version: 1.0 (DE)



Funded by
the European Union

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 Research and Innovation Programme under Grant Agreement No101060979. It reflects only the authors view. The European Commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



twitter.com/broilernet



linkedin.com/company/broilernet



youtube.com/@broilernet



BroilerNet.eu

