

Geflügelhof Arnsdorf in Penig

Mitglied seit November 2024

„Wir sind Mitglied im Heimat- und Verkehrsverein ‚Rochlitzer Muldental‘ e. V., weil wir so den Hof und unsere Produkte noch besser bekannt machen können. Gerade für einen kleinen Betrieb ist es wichtig, sichtbar zu sein und neue Kunden zu erreichen. Gleichzeitig schätzen wir den Austausch und die Vernetzung mit anderen.“

Sven Börner

Eier, Fleisch und mehr aus eigener Erzeugung

Als Familie Börner in Arnsdorf bei Penig den Vierseithof mit zwei Nebengebäuden 2009 kaufte, war er als Zuhause für die Familie gedacht. „2015 stand dann für mich eine berufliche Veränderung an. Ich habe mich entschieden, den Schritt in die Landwirtschaft zu gehen“, erzählt Sven Börner.

Ganz neu war ihm das Leben auf einem Hof nicht. Er stammt selbst von einem kleinen Bauernhof und kennt die Arbeit mit Tieren und die Abläufe in der Landwirtschaft. Mit zehn Hühnern startete die Familie als Selbstversorger – zunächst als Hobby.

Daraus entwickelte sich nach und nach mehr. Es sprach sich herum, dass es auf dem Hof frische Eier gibt. Heute gehören neben Hühnern auch Enten, Gänse und Wachteln zum Hof, außerdem ein kleiner Hofladen mit selbst hergestellten Produkten.

Aktuell werden knapp 400 Gänse und noch einmal so viele Enten gehalten, die für das Martins- und Weihnachtsgeschäft vorgesehen sind. Gerade zur Weihnachtszeit kommen viele Kunden gezielt auf den Hof – einige sogar aus Leipzig oder Dresden. Der Klassiker bleibt dabei die ganze Gans oder Ente. Das gesamte Jahr über sind vor allem die Eier ein

wichtiger Bestandteil des Angebots. In zwei Ställen leben Zweinutzungshühner. Sie werden sowohl für die Eierproduktion als auch für die Fleischgewinnung genutzt. Für Sven Börner ist das ein wichtiger Bestandteil einer verantwortungsvollen Landwirtschaft.

Auf dem Geflügelhof werden eigene Elterntiere gehalten. Aus deren Eiern wird der Nachwuchs ausgebrütet. Hähne und Hennen wachsen gemeinsam auf, bis sie kurz vor der Geschlechtsreife sind. Die Hähne werden geschlachtet, die Hennen bleiben zunächst zur Eierproduktion auf dem Hof. Nach zwei Legeperioden werden auch sie verarbeitet. Dann sind sie noch immer sehr gute Suppenhühner mit viel Fleisch und einem hohen Anteil an intramuskulärem Fett.

Der Hof versucht, möglichst das gesamte Tier zu verwerten. Angeboten werden ganze Hühner und verschiedene Teilstücke wie Brustfilets, Keulen, Flügel und Innereien. Auch von Ente und Gans, die als Jungtiere immer im Sommer auf den Hof kommen, werden Bruststücke mit Knochen sowie Keulen verkauft. Aus weiteren Teilen entsteht Geflügelbrühe. Möglich ist dieses Konzept, weil die



Für unsere
Region



Familie die Arbeitsschritte selbst übernimmt – von der Haltung über die Schlachtung bis zum Verkauf.

Die Hühner leben in mobilen Ställen und haben ständig Zugang zu frischem Gras, natürlichen Rückzugsmöglichkeiten und ausreichend Platz. Auch Enten und Gänse können sich draußen bewegen. Gefüttert werden die Tiere mit Futtermitteln aus regionalen Mühlen und von Bauern aus der Umgebung. Der Hof orientiert sich an Bio-Richtlinien, ist aber nicht zertifiziert.

Viele Kunden berichten, dass das Fleisch und die Eier intensiver schmecken. Durch Bewegung, frisches Grün und die längere Aufzucht entwickeln die Tiere ein festeres Fleisch und ein anderes Aroma als industriell erzeugtes Geflügel.

Im Hofladen gibt es neben Eiern und Fleisch weitere eigene Produkte wie hausgemachten Eierlikör,

Nudeln und Eis. Das Eis wird klassisch aus Sahne, Ei und Zucker hergestellt. Beliebt sind Sorten wie Schokolade, Vanille, Nougat, Kokos, Eierlikör und Zitrone. Auch bei den Nudeln gibt es besondere Sorten, beispielsweise Bärlauch- oder Kakaonudeln.

Ergänzt wird das Angebot durch frische Salate, saisonales Obst und Gemüse aus eigenem Anbau sowie ganzjährig Microgreens.

Seit 2017 bietet der Hof außerdem bis zu drei Wohnmobilstellplätze in ruhiger Lage an.

Eingekauft werden kann zu den Öffnungszeiten am Freitag und Sonnabend oder flexibel über ein Check-in-System täglich zwischen 6 und 22 Uhr.

Infos: www.gefluegelhof-arnsdorf.de

Text: Nadin Poster, Fotos: Bianka Behrami, Nadin Poster



Aus der Region

Wir sind für Sie da! Sprechen Sie uns an!

Tourist-Information des Heimat- und Verkehrsvereines „Rochlitzer Muldental“ e. V.

Burgstraße 6 | 09306 Rochlitz

Telefon: 03737 78 63 620

info@rochlitzer-muldental.de

facebook.com/rochlitzer.muldental | instagram.com/rochlitzermuldental

www.rochlitzer-muldental.de