

Bio-Hähnchen aus den Marken (Marche)

Unser Partner: Fa. Fileni Simar in Cingoli, Italien



Bio-Hähnchen aus den Marken

Die Provinz Marken, an der Ostküste Italiens gelegen, kann getrost als die Toskana der Adria bezeichnet werden. Die von Wein-, Oliven- und Getreideanbau geprägte Region erstreckt sich mit lieblichen Hügeln und hohen Bergen von der Adriaküste Anconas bis hin zum 2.800 m hohen Monte Vettore an der Grenze zu Umbrien.



Die Firma Fileni



Giovanni Fileni



Firmengebäude Fileni



Massimo Fileni



Roberta Fileni

30 km westlich von Ancona liegt Cingoli. In den Hügeln des Hinterlandes hat die Fa. Fileni Simar ihren Sitz. Die Firma wurde 1962 von Giovanni Fileni als Hähnchen-Schlachtereie zur Versorgung des regionalen Marktes gegründet. Heute führen Roberta und Massimo Fileni, die Kinder von Giovanni, die Firma in zweiter Generation, zusammen mit dem Vater und inzwischen rund 1.900 Mitarbeitern.

Seit rund 17 Jahren mästet, schlachtet und vertreibt die Fa. Fileni Bio-Hähnchen und Bio-Puten, die nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus gehalten werden. Diesen neuen „Produktionszweig“ trieben besonders Roberta und Massimo voran, um sich einerseits den neuen Ansprüchen der Verbraucher, aber auch Ihrer Verantwortung gegenüber der Umwelt und den Tieren zu stellen.

Zusammen mit 36 Landwirten werden Bio-Hähnchen und Bio-Puten in den Marken, im benachbarten Umbrien und der ebenfalls angrenzenden Toskana gehalten. Auf den bäuerlichen Familienbetrieben, die nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus wirtschaften, halten die Bauern im Auftrag von Fileni Hähnchen der Rasse Nackthals-Huhn und der Rasse Ross. Fileni hält und vermarktet im konventionellen Bereich mehr als sechs verschiedene Hähnchen-Typen (Freiland-Hähnchen, Mais-Hähnchen, langsam wachsende Rassen, schnell wachsende Rassen u.a.) um der umfangreichen italienischen Esskultur zu genügen. So werden auch für den biologischen Markt zwei verschiedene Rassen vermarktet.



Das Bio-Hähnchen der Marken – das Nackthalsuhn.

Insbesondere für den deutschen Markt halten die Landwirte sogenannte Nackthals-Hähnchen. Diese Rasse weist am Hals keine Befiederung auf. Sie zeichnet sich durch ein extrem langsames Wachstum aus. Die täglichen Zunahmen liegen bei durchschnittlich nur 30 g. Ehedem schon sehr langsam wachsende „deutsche Bio-Hähnchen“ nehmen durchschnittlich 40 g/Tag zu (z. Vgl. konventionell 70 g/Tag). Mit diesen geringen Zunahmen werden die Tiere mit 81 Tagen rund 10 Tage älter als ihre deutschen Bio-Artgenossen.



Durch dieses extrem langsame Wachstum sind die Tiere sehr agil, können die Ausläufe auf den Wiesen und in den Olivenhainen sehr gut nutzen und weisen vor allem eine überaus gute Gesundheit auf.

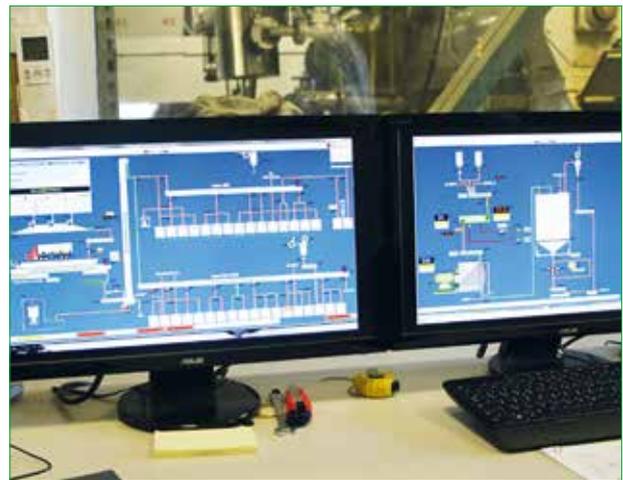


Die Gesundheit der Tiere wird ständig durch Tierärzte der Fa. Fileni überwacht und in den Stalltagebüchern notiert. Hier müssen die Landwirte auch dokumentieren wie oft die Tiere Zugang zu den Ausläufen haben. Die betriebsinternen Richtlinien geben für jede Mastperiode mindestens 45 Tage im Auslauf vor. Dies zu erreichen stellt für die Bio-Landwirte Mittelitaliens keinerlei Problem dar. Das milde und trockene Klima ist ideal für die Freilandhaltung von Puten und Hähnchen. Bis auf wenige Wochen im Winter können die Tiere ganzjährig die Ausläufe besuchen.

Da sich die Tiere viel bewegen und die Schmackhaftigkeit des Fleisches mit der Bewegung und dem Alter der Tiere zunimmt, kann bei unserem Hähnchen aus der Marken getrost von einer italienischen Delikatesse gesprochen werden.

Bio-Futter und Bio-Sicherheit

Die Küken kommen aus einer betriebseigenen Brüterei und das Bio-Futter für die Hähnchen stammt aus der betriebseigenen Futtermühle. Seit 2013 besitzt die Fa. Fileni eine eigene Futtermühle, 15 km westlich von Ancona. Diese Futtermühle wurde speziell für die Produktion von Bio-Futter und gentechnisch-freiem, konventionellen Futter gekauft. Selbstverständlich werden die beiden Futterarten in streng getrennten Linien produziert und gelagert.



Im Bio-Futter werden Weizen, Triticale, Erbsen und Soja verarbeitet. Für die Firma Fileni ist es wichtig, dass überwiegend einheimische Futtermittel zum Einsatz kommen. Werden Futtermittel außerhalb Italiens zugekauft kommen ausschließlich Herkünfte aus der EU zum Einsatz. Futtermittel aus Übersee oder baltischen Staaten werden nicht verarbeitet, da hier die Kontamination mit gentechnisch veränderten Bestandteilen und Pestiziden nicht zu 100% ausgeschlossen werden kann.

Jede zugekaufte Charge wird vor der Verarbeitung von einem externen Labor auf Pestizide untersucht. Nach der Verarbeitung erfolgt eine zweite Qualitätskontrolle durch das Fileni eigene Labor. Hier wird das Futter nochmals auf Rückstände aus Pestiziden und gentechnisch veränderten Organismen geprüft.

Der Transport der Tiere nach Cingoli, zum Schlachthof, erfolgt ausschließlich mittels betriebseigenen LKW. Die maximale Transportentfernung beträgt 200 km.

Der gesamte Produktionsprozess steht unter der Kontrolle von CCPB srl., IT-BIO-009.