

# Pfefferle baut Bio-Hühnerhaltung auf

Gemeinderat segnet Ausbau des Hofes ab / Hofweierer Betrieb arbeitet enger mit dem Geflügelhof Zapf aus Gengenbach zusammen

Der Hohberger Betrieb Pfefferle baut eine Hühnerhaltung auf – mit 8000 Tieren. Der Gemeinderat gab dazu grünes Licht.

VON KLAUS KRÜGER

Hohberg-Hofweier. Einstimmig segneten die Hohberger Gemeinderäte in ihrer Sitzung am Montag mehrere Bauanträge ab – es geht um eine Freilandhaltung für Hühner auf dem Gelände des Betriebes Pfefferle in Hofweier (Richtung Höfen).

Wie Bürgermeister Klaus Jehle sagte, gehören dazu verschiedene Bauvorhaben im Außenbereich. Das sei aber nach Paragraf 35 des Baugesetzbuches kein Problem, wenn es sich um ein landwirtschaftliches Unternehmen handelt und keine öffentlichen Belange dem entgegenstehen.

Bürgermeister Klaus Jehle: »Wir gehen davon aus, dass Landwirtschaftsamt und Naturschutz dem zustimmen werden.« Einwendungen von Anliegern habe es nicht gegeben, sagte der Bürgermeister am Montag.

## Stall und Hallen

Konkret handelt es sich um den Neubau einer landwirtschaftlichen Heu- und Strohlagerhalle, die Erweiterung einer Biogasanlage, den Bau eines Legehennenstalles mit Boden- und Freilandhaltung, den Neubau einer landwirtschaft-



Viel Auslauf: In Zusammenarbeit mit dem Geflügelhof Zapf will der Betrieb Pfefferle in Hofweier demnächst 8000 Hühner in Freiland- und Biohaltung haben. Der Gemeinderat stimmte dem Ausbau des Betriebes zu.

Archivfoto: Ulrich Marx

lichen Getreide- und Futterlagerhalle und den Bau einer Kotlagerhalle. Über das gesamte Projekt hatte der Gemeinderat bereits nichtöffentlich beraten.

Hermann Pfahler (SPD) begrüßte »die biologische Sache«, Hans Herr (CDU) regte an, die notwendigen Leitungen unter-

irdisch durchzuschließen – und Bürgermeister Klaus Jehle sicherte zu, das prüfen zu lassen. Zur Sitzung legte Martin Zapf vom Geflügelhof Zapf aus Gengenbach eine Pressemitteilung vor.

Darin heißt es, die Nachfrage nach regional erzeugten Freiland- und Bioeiern sei in

den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Dieser Nachfrage wolle das Unternehmen nachkommen – und habe mit der Familie Pfefferle einen Kooperationspartner gefunden, mit dem es bereits eine Zusammenarbeit im Bereich Ackerbau gebe.

Man plane nun, die Zusammenarbeit bei der Hühnerhal-

tung auszuweiten. Bei Pfefferle werde eine artgerechte Hühnerhaltung betrieben.

Martin Zapf schreibt abschließend: »Eine eigene Futtergrundlage und eine große Freilandfläche sind so für die geplanten 8000 Hühner in Freilandhaltung oder Biohaltung möglich.«