

Geflügelhof in Romaney: Bauer Steffens hat zehntausend Mitarbeiterinnen

Von Doris Richter | 15.03.15, 16:45 Uhr

Bergisch Gladbach - Stolz schreitet der bunt gefiederte Hahn durch das Gehege, plustert sich vor den Hennen auf und kräht lauthals in die idyllische Landschaft. Mit seinem Krähen begrüßt er den Tag auf dem Geflügelhof Steffens im Gladbacher Stadtteil Romaney nicht nur einmal. 7000 Eier legen die rund 10 000 Hennen des Geflügelbetriebes durchschnittlich jeden Tag. Mal sind es 1000 Eier weniger, mal 1000 mehr. Für Johannes und Mareike Steffens sind die Waren Ei und Huhn seit Jahren ihr tägliches Geschäft. Mit Routine, Gelassenheit und Freude – sowie der Unterstützung der Eltern Franz-Josef und Erika Steffens – erledigen sie ihre Arbeit auf dem Hof und den Wochenmärkten. Bei einem ihrer Arbeitstage haben wir das Paar begleitet.

6 Uhr

Für ein Frühstück ist keine Zeit. Johannes Steffens startet mit dem Verkaufswagen zum Wochenmarkt auf dem Konrad-Adenauer-Platz in Bergisch Gladbach. Manchmal erwarten ihn dort schon einige Kunden. „In Refrath ist es oft so, dass Kunden sehr früh zu uns kommen und den Aufbau erst gar nicht abwarten“, erzählt der 32-jährige Geflügelwirtschaftsmeister. Während er mit Mitarbeiterin Monika Adams die Waren aufbaut, bereitet Mareike Steffens daheim den Hofladen vor, räumt Gemüse ein und bestückt den Kühlschrank. Außerdem packt sie das frische Schwarzbrot, das Franz-Josef Steffens zweimal die Woche in seiner Backstube backt, für den Verkauf ab.

7 Uhr

Tochter Franziska, fünf Monate alt, muss versorgt werden und ist dann dabei, während Mareike Steffens noch schnell restliche Dinge im Hofladen erledigt. Denn kurz darauf wird auch die zweieinhalbjährige Clara wach. Bis zur Öffnung des Ladens um 8.30 Uhr ist Zeit für das Frühstück der Kinder. „Manchmal laden sich die Kleinen zum Frühstück bei ihren Großeltern ein. Dann habe ich natürlich mehr Zeit für Arbeiten auf dem Hof“, sagt die 31-Jährige.

9 Uhr

„Zehn Braune aus dem Korb.“ „Zehn Weiße zu 17 bitte.“ „Sechs Bunte und sechs Braune, aber ganz dicke.“ „Zehn Weiße und Braune gemischt zu 2,20.“ Das hört Johannes Steffens den ganzen Morgen in allen Variationen. Steht mal zwei Minuten kein Kunde am Stand, trinkt er einen Schluck Kaffee und füllt die Eier auf den Tablett um, um leere Kartons auszusortieren. Mit Stammkunden tauscht er hin und wieder Neuigkeiten aus und auf die Frage einer Kundin: „Warum sind die Eier denn manchmal so unterschiedlich groß?“ erklärt er ausführlich, wie das mit dem Sortieren funktioniert.

9.30 Uhr

Im Hofladen ist es gerade ruhig. Zeit für Mareike Steffens, beim Abpacken frischer Eier an der Sortiermaschine zu helfen. Clara möchte ihre Mutter tatkräftig unterstützen. Während die Hände der Erwachsenen flink ein Tablett nach dem anderen füllen, die in großen Rollwagen gestapelt werden, hebt die Zweieinhalbjährige vorsichtig Ei für Ei hoch, stellt es bedächtig ins Tablett, begutachtet es kritisch und rückt es in der Kuhle noch ein wenig zurecht. Das Telefon klingelt. Mareike Steffens erkennt sofort das kurze Signal für die Klingel vom Hofladen. „Ich habe Kunden“, sagt sie und läuft eilig zurück zum Laden.

11 Uhr

Die Kunden stehen Schlange am Marktstand. „Mehr als 500 Eier verkaufen wir an einem Markttag“, erklärt Steffens. Er streckt zwischendurch seinen Rücken und lässt die Schultern kreisen. Denn immer wieder muss er

sich bücken, um die Eier zu verpacken und an den Kunden durchzureichen. Der Verkauf frischer Hühner floriert vor allem im Winter mit rund 100 Stück pro Markttag. Seine selbst gekochte Hühnersuppe ist an diesem Tag bereits ausverkauft. Unterdessen sieht Mareike Steffens bei der Nudelproduktion nach dem Rechten. Der Duft von frischem Bärlauch erfüllt den Raum. Bandnudeln mit Bärlauch quellen aus der Nudelmaschine und werden Lage für Lage geschnitten. Daneben fallen frische Spiralnudeln aufs Blech zum Trocknen – erst Natur, dann mit Tomatengeschmack. „Zwischendurch packe ich hier auch Nudeln für den Verkauf ab.“

13 Uhr

Der Wochenmarkt schließt, Steffens und Monika Adams packen die Waren ein. Wenn der Geschäftsmann die Hühnereier selbst verspeist, mag er sie am liebsten gekocht oder gebraten als Spiegelei. „Gekocht sollte das Ei richtig weich sein. Sonst brate ich es auch in Butter, lasse es aber ohne große Hitze in der Pfanne garen“, beschreibt er seine Zubereitung. Sein Tipp: Rührei mit etwas Wasser, Sojasoße und Frühlingszwiebeln ganz dünn gebraten. „Schmeckt super.“

14.30 Uhr

Nach dem gemeinsamen Mittagessen der Familie schlafen die Kinder noch. Mareike Steffens erledigt ein paar Büroarbeiten, während ihr Mann den Wagen für den nächsten Markttag packt. Der Hofladen ist am Nachmittag ab 15 Uhr geöffnet. Und prompt geht die Ladenklingel.

17 Uhr

„Die Nachmittage sind für mich meist ruhiger und ich kann mich mit den Kindern beschäftigen“, erzählt Mareike Steffens. Zum Thema Eierspeisen ist das weichgekochte Ei ihr Favorit. „Das Eiweiß muss fest sein, der Dotter ganz weich.“ Ihr Mann kocht derweil frische Hühnersuppe. „Das dauert zwei bis drei Stunden.“ Zum Abendessen gegen 18 Uhr sitzt die Familie wieder zusammen. Für Johannes Steffens steht noch Büroarbeit auf dem Plan. Seine Frau schließt den Hofladen ab, bringt die Kinder ins Bett und schließt die Klappe zum Hühnerstall, damit die Tiere die Nacht in Sicherheit verbringen.

20.30 Uhr

Feierabend. Dies und das hat das Paar für die nächsten Tage zu besprechen. Fernsehen zur Entspannung genießen beide. „Meistens nehme ich die Filme, die mich interessieren auf“, erzählt Johannes Steffens. Also sucht er aus, wonach ihm gerade der Sinn steht. „Und wir können die lästige Werbung wegpulen“, freut sich seine Frau Mareike.