

serie ▶ frischebotschafterin

24.000 Puten und 1.300 Schweine führt sie mitten in Deutschland gemeinsam mit ihrem Ehemann. Dr. Alexandra Engels liebt ihren Mastbetrieb und nimmt sich dabei eines zu Herzen: die Qualitätssicherung. Und das vorbildhaft.

Dr. Alexandra Engels

Wir produzieren Lebensmittel. Bei uns verlässt kein Tier den Hof, das wir nicht auch selbst essen würden“, sagt Dr. Alexandra Engels über ihren Mastbetrieb in Bönen-Lennigsen in Nordrhein-Westfalen. Sie ist verantwortlich für Aufzucht und Pflege von mehr als 24.000 Puten und 1.300 Schweinen. Zusätzlich betreibt sie mit Ehemann Ulrich Spielhoff auf rund 250 Hektar Ackerbau und eine 500-Kilowatt-Biogas-Anlage. Daneben ist die 40-Jährige Tierärztin. In ihrer Praxis beschäftigt sie ein 20-köpfiges Team. Engels bewältigt diese zahlreichen Aufgaben dank eines gut strukturierten Arbeitstages und ihres fundierten Wissens. Ihr Hauptaugenmerk liegt dabei auf den Puten, über deren Wohl

die Fachärztin für Geflügel aufmerksam wacht. Denn bei der Aufzucht der hochsensiblen Tiere müssen einige Kriterien beachtet werden.

„Die Puten brauchen moderne, offene, lichtdurchflutete Ställe, die fachmännisch gelüftet werden“, sagt Engels. Bodenhaltung mit Stroheinstreu sowie regelmäßige, tierärztliche Kontrollen seien ebenso wichtig wie fest definierte Futterrezepturen und Hygienemanagement. Auch die Verabreichung von Medikamenten ist Engels zufolge in manchen Fällen notwendig. Die Gesundheit ihrer Tiere liegt der Expertin am Herzen. Auch deshalb beteiligt sie sich unter anderem am Antibiotika-Monitoring des Lebensmittel-Prüfsystems QS (Qualität und

Sicherheit), bei dem alle Antibiotikagaben für Schweine und Mastgeflügel in einer zentralen Datenbank erfasst werden. Ziel des Monitorings ist es, valide Zahlen zu gewinnen, um flächendeckend den Antibiotika-Einsatz und damit die Gefahr resistenter Keime zu minimieren. Ohne die so genannte

Totales Antibiotika-Monitoring

Antibiose, also den Einsatz von Antibiotika, gehe es nicht. Ihr Leitsatz: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.“

Sie ist davon überzeugt, dass Fleisch deutscher Herkunft aufgrund der hohen Auflagen und Anforderungsprofile „das gesündeste, meist kontrollierte Lebensmittel in der Nahrungskette“ ist. Sie selbst ist „leidenschaftliche Fleischesserin“, isst jedes Stück vorbehaltlos. Vor allem Geflügelfleisch sei ein wichti-

ger Proteinlieferant und habe eine vorteilhafte Nährstoffzusammensetzung – ganz wesentlich für eine ausgewogene Ernährung.

Was ist mit Kritikern der Massentierhaltung? „Den Begriff Massentierhaltung gibt es weder im Duden noch in meinem Wortschatz“, sagt sie. „Bei unserer modernen Tierhaltung kommen wir allen gesetzlichen Qualitätskontrollen nach. Wir verfügen über das QS-Qualitätssiegel, können jede Futterzusammensetzung und jeden Arzneimitteleneinsatz nachweisen“, erläutert sie. Anhand der EG-Nummer sei jedes Tier lückenlos zurückverfolgbar. Entscheidend für das Tierwohl sei nicht die Größe eines Geflügelstalls, sondern die Sachkunde eines Geflügelhalters, ist Frischebotschafterin Engels überzeugt.

Carla Marconi

in Zusammenarbeit mit QS

Lebensmittel
Zeitung **direkt**

Frische- Botschafter

Die Menschen hinter
den Frische- und
Qualitätsprodukten



Fachkundig und vielseitig: Als Mastbetrieb-Unternehmerin, Tierärztin und Landwirtin verfügt Dr. Alexandra Engels in Bönen bei Kamen über große Kompetenz. Frische und Qualität bietet sie mit profundem Know-how – auch durch die Teilnahme am QS-Prüfsystem.

Foto: QS