

Recklinghausen, 17. November 2025

Gut Eickenscheidt in Waltrop

Recklinghausen <wlv> In einer Zeit, in der Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher immer wichtiger werden, steht das Gut Eickenscheidt für all das – und noch viel mehr. Seit nunmehr fünf Generationen ist der familiengeführte Traditionsbetrieb in Waltrop auf die Erzeugung und Vermarktung hochwertiger Freilandeier spezialisiert. Was einst im Kleinen begann, hat sich heute zu einem modernen, verantwortungsvoll geführten Betrieb entwickelt, der Tradition und Innovation auf beispielhafte Weise vereint.

Freilandhaltung mit Verantwortung

Das Herzstück des Betriebs bilden die Legehennen in Freilandhaltung. Zusätzlich zur Bodenhaltung können die Hennen tagsüber nach draußen. Jede Henne hat 4 Quadratmeter Auslauf auf weitläufigen Grünflächen zur Verfügung. Zusätzlich bietet ein überdachter Wintergarten Schutz vor Witterung und Raubvögeln. Die Stallungen sind mit modernster Technik ausgestattet, um den Tieren bestmögliche Lebensbedingungen zu gewährleisten: Automatisierte Warnsysteme für Temperatur, Fütterung und Wasserversorgung ermöglichen eine permanente Kontrolle. Gerade in heißen Sommermonaten sorgt eine installierte Sprühnebelanlage für angenehme Temperaturen im Stall.

Mehr als nur Eier: Die Eickenscheidt-Eiernudeln

Ein besonderes Highlight im Sortiment des Guts sind hausgemachte Eiernudeln, produziert ausschließlich mit frischen Freilandeiern aus eigener Haltung. Inzwischen umfasst das Sortiment neun Sorten, darunter Spaghetti, breite und schmale Bandnudeln, Lockennudeln, Fadennudeln, Spätzle, Suppennudeln sowie zwei Sorten Spirelli – aus Dinkel und als bunte Mischung. Die Produkte des Betriebs werden über den regionalen Einzelhandel vertrieben. Zusätzlich erfolgt der Verkauf der Produkte auf dem Hof direkt an den Endverbraucher.

Eierlikör „auf eggs“

Seit Palmsonntag 2025 ist der Eierlikör „auf eggs“ auf dem Markt. Er entsteht durch eine einzigartige Zusammenarbeit zwischen dem Gut Eickenscheidt in Waltrop, dem Hof Mertenskötter und dem Hof Schulze Rötering in Ahlen. Mit Eiern der Höfe Eickenscheidt und Mertenskötter sowie dem Alkohol der Brennerei Schulze Rötering wird der lactosefreie Eierlikör hergestellt – von jedem das Beste. Mehr

Regionalität geht nicht. Derzeit kann man ihn nur bei den drei Höfen direkt erwerben. Noch in diesem Jahr soll der Eierlikör „auf eggs“ – passend zu Weihnachten – in den regionalen Einzelhandel kommen.

Tierwohl für Küken

Ein Thema, das der Familie Eickenscheidt besonders am Herzen liegt, ist das Schicksal der männlichen Küken. Schon lange vor dem gesetzlichen Verbot im Jahr 2021 hat sich der Betrieb bewusst dafür entschieden, männliche Küken aufzuziehen. Das Programm haben Eickenscheidts mittlerweile aufgegeben, sie setzen auf die Geschlechterbestimmung im Ei. Hierdurch werden Ressourcen, die für die Aufzucht benötigt wurden, eingespart. Zudem wird weniger CO₂ ausgestoßen.

Nachhaltigkeit wird großgeschrieben: Energieautark mit Photovoltaik

Mit einer großflächigen Photovoltaik-Anlage mit einer Leistung von 248 kW ist das Gut Eickenscheidt heute nahezu vollständig energieautark. Die Autarkiequote liegt bei stolzen 99 Prozent – ein starkes Zeichen für Umweltverantwortung und Klimaschutz. Der CO₂-Fußabdruck des Betriebs wird dadurch deutlich reduziert.

Ein Blick in die Zukunft

Mit dem Blick nach vorne setzt die Familie Eickenscheidt weiterhin auf Qualität, Tierwohl und Regionalität. Die Herausforderungen der modernen Landwirtschaft werden hier mit Verantwortungsbewusstsein, Sachverstand und einem klaren Wertekompass gemeistert. Ob bei der artgerechten Haltung der Hennen, der konsequenten Aufzucht männlicher Küken oder bei der energetischen Selbstversorgung – Gut Eickenscheidt zeigt, wie nachhaltige Landwirtschaft heute und in Zukunft gelingen kann.