

Datum: 15.08.2012

Die Botschaft



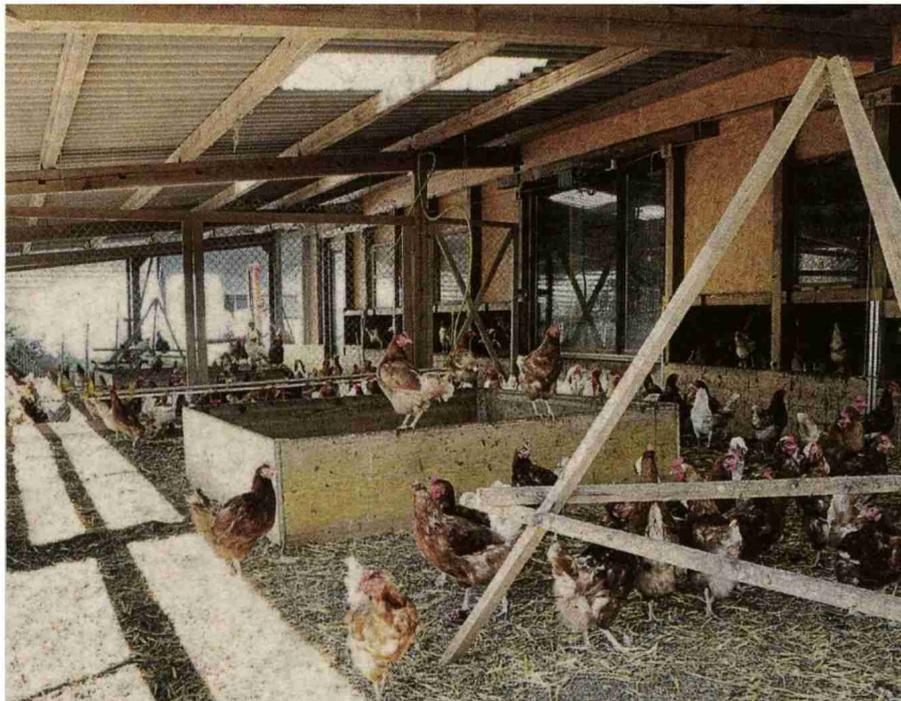
Bürli AG
5312 Döttingen
056/ 269 25 25
www.botschaft.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'896
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 6
Fläche: 57'545 mm²



Bio-Legehennen haben viel Auslauf...



.. einen «Wintergarten» mit Sandbecken und erhöhten Sitzgelegenheiten ...



Der Bio-Eier-Boom hält weiter an

Wer im freien Markt nach erfreulichen Beispielen von bäuerlichen Bioprodukten sucht, landet schnell beim Bio-Ei. Es ist eine Erfolgsgeschichte, die ihresgleichen sucht.

TEGERFELDEN (tf) – Auf dem Hof von Monika und Heinz Deppeler-Gfeller beginnt der Tag der Hühner bereits um vier Uhr morgens – mit künstlichem Licht. Ab dann (und bis zirka zehn Uhr morgens) beginnen die Legehennen in ihren Nestern mit dem Eierlegen. Eine Legehene benötigt rund 24 Stunden zur «Herstellung» eines Eies und schafft dies fast täglich.

Hennenstall mit drei Wohnbereichen

Wer die vielen Bilder der Fernsehberichte von skandalöser Legehennenhaltung in Batterie – in der Schweiz seit 1992 verboten – vor Augen hat, der traut im ersten Moment seines Besuchs auf dem Bio-Hof der Deppelers seinen Augen nicht so recht. Wo die anderen zusammengepfercht und haarlos Exemplar an Exemplar stehen, rennen Heinz Deppelers Bio-Hühner an diesem Sommertag in weitläufiger (fast) freier Natur, auf Blumenwiesen, herum. Und das tun sie jeweils bereits ab etwa elf Uhr morgens und bis zum Eindunkeln. Bäume dienen auf der sogenannten «Weide» nicht nur als Schattenspender, sie bieten auch Schutz vor Greifvögeln, die eine echte Gefahr sein können.

Neben dieser Weide steht den Legehennen auch ein Aussenklimabereich, «Wintergarten» genannt, zur Verfügung, dies bereits ab sechs Uhr morgens und ebenfalls bis zum Eindunkeln. Dieser Bereich hat auch einen Scharrraum, ein Sandbad (gegen Milben, die die Tiere im Sommer leichter bekommen), weitere Beschäftigungsmöglichkeiten wie Strohballen, Tannenzweige und höher gelegte Sitzstangen für schwächere Tiere, welches in diesem Fall die weissen Legehennen sind.

Huhn ist nicht gleich Huhn

Deppelers führen einen sogenannten 1000er-Stall. Das ist im Vergleich zu den grösseren konventionellen 2000er-, 5000er-, 10000er- oder gar 18000er- Ställen eher klein, und doch ist es der wohl grösste Bio-Legehennenstall im Zurzibiet. Bio-Legehennenstallungen dürfen im Gegensatz zu konventionellen Stallungen maximal 2000 Tiere umfassen, aufgeteilt in Herden von maximal 500 Tieren.

Unter Heinz Deppelers Hennen finden sich sowohl braune als auch weisse Tiere. «Das bringt den Vorteil von Eiern in zwei Farben mit sich, das sehen die Händler gern», erklärt Heinz Deppeler. Wer aber meint, dass generell die braunen Hühner braune Eier und die weissen Hühner weisse Eier legen irrt jedoch. Entscheidend ist die Farbe des Ohrläppchens. Sie gibt Auskunft über die Farbe des Eis.

Ein Jahr im Leben der Legehennen

Gelegt werden die Eier im eigentlichen Hühnerstall mit Legenestern. Im gleichen Raum findet auch die automatische Fütterung der Tiere mit Bio-Futter statt, und ebenfalls am selben Ort verlaufen die Sitzstangen, auf denen die Hühner nachts schlafen.

In Heinz Deppelers Hühnerstall kommen die Tiere im Alter von 18 Wochen direkt von einem auf Küken spezialisierten Zuchtbetrieb. Mit 21 Wochen, nachdem sie sich während dreier Wochen an die neue Umgebung angepasst und ihre Nester kennengelernt haben, legen die Hühner die ersten Eier. Im Durchschnitt legt ein Huhn 300 Eier im Jahr. Pro Woche werden vom Hof der Deppelers durch die Bio-Eierhändlerin Hosberg AG rund

5000 Eier abgeholt. Sie gehen weiter zu den grossen Detaillisten, im Fall der Deppelers in die Migros-Regale. Zwischen 400 und 500 Eier landen im Direktverkauf ab Hofladen in Tegerfelden.

Mit dem Alter der Henne nimmt die Leistung des Huhns und die Eierschalenqualität aber ab. In der Regel nach einem Jahr werden Legehennen ausgestallt



...sowie ein Futter-, Nest- und Schlafquartier im Gebäudeinnern.

und geschlachtet. Im Fall der Bio-Legehennen – das ist nicht bei allen Legehennen der Fall – werden die Tiere als Suppenhühner weiterverkauft oder zu Wurst oder Geschnetzeltem verarbeitet.