



Frutigländer  
3714 Frutigen  
033/ 672 11 33  
www.frutiglaender.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 4'088  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 5  
Fläche: 69'161 mm<sup>2</sup>

## Ei, ei, ei, was für glückliche Bio-Hühner!



Der Hahn (Bildmitte) sorgt dafür, dass die Hühnerherde ausgeglichener ist.

**AESCHI** In die Bio-Eierproduktion einsteigen – diese Vision verwirklichten Daniel und Annina Wüthrich mit Schwiegervater Res von Känel auf ihrem nach Bio-Suisse-Richtlinien geführten Betrieb. Was steckt hinter einem solchen Projekt?

«Wie können wir unseren Betrieb aufstocken, um daraus unser Haupteinkommen aus der Landwirtschaft zu erwirtschaften? Wir haben eine Familie mit

drei kleinen Buben, Livio, Manuel und Florian, bald werden es vier Kinder sein. Annina will ihren Beruf als diplomierte Pflegefachfrau wegen den Kindern vorläufig nicht mehr ausüben. Unser Bauernhof mit 13 Milchkühen und einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 11,5 Hektaren ergibt zu wenig Einkommen für uns alle», überlegte sich Daniel Wüthrich.

Darauf entstand die Idee eines Betriebszweiges mit Legehennen. Die Be-

teiligten hatten schon als Kinder einen guten Bezug zu Hühnern. Auch Res von Känel, Anninas Vater, war Mitinitiant und beteiligte sich zu 50 Prozent am Projekt. Viele sorgfältige Vorbereitungen wie Betriebsbesichtigungen, Abklärungen mit dem Stallbauer, dem Eierabnehmer und dem Futterlieferanten waren nötig, um die Vision des Legehennen-Projekts umzusetzen

Moderne Bautechnik und ausgeklügelte Einrichtungen sind wichtig für das

Frutigländer  
3714 Frutigen  
033/ 672 11 33  
www.frutiglaender.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 4'088  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 5  
Fläche: 69'161 mm<sup>2</sup>

Tierwohl, die notwendige Hygiene und ein rationelles Arbeiten. Ein Computer mit Steuerungs- und Überwachungsfunktionen für Futter, Wasser, Lüftung, Licht und vielem mehr, hilft mit, die Legehennen-Haltung optimal zu gestalten.

### Woher kommen die Legehennen?

«Wir beziehen die Bio-Legehennen im Alter von 18 Wochen von einer Geflügelzuchtfirma in Weinfelden. Diese Firma hat Verträge mit Bio-Bauern, welche die Küken aufziehen. Bei der Bio-Legehennen-Haltung ist die Anzahl auf 2000 Tiere beschränkt. Die Hühner werden in vier Herden à 500 Tiere aufgeteilt. Nach der 18. beziehungsweise 19. Alterswoche beginnen die Hennen kontinuierlich Eier zu legen; zuerst kleine Eier und manchmal auch grosse mit zwei Dottern. Etwa in der 30. bis 32. Alterswoche ist dann die maximale Legeleistung erreicht», erzählt Res von Känel. «Im Durchschnitt legt jedes unserer Hühner 300 – 320 Eier pro Jahr. Acht Hähne sorgen dafür, dass die Herden ruhiger und ausgeglichener sind. Nach einem Jahr werden die Hühner abgeholt und ihrer nächsten Bestimmung, derjenigen als Suppenhühner, zugeführt. Danach wird der Stall sehr gut gereinigt und desinfiziert. Seit Dezember 2012 haben wir nun die zweite Herde Legehennen», berichtet Daniel Wüthrich weiter.

### Hühneralltag

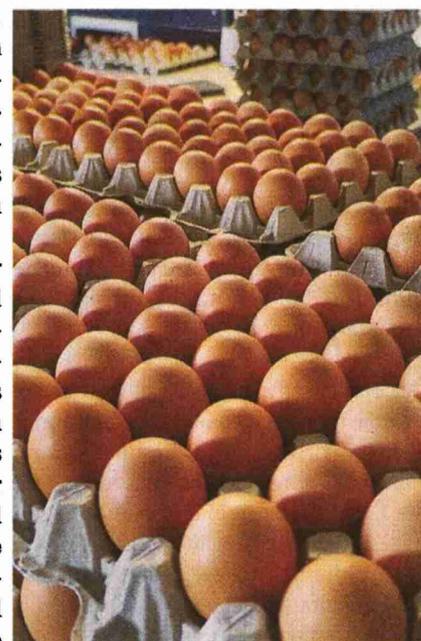
Die Hühner verbringen die Nacht im Stall auf einer Voliere. Sie haben acht Stunden Nachtruhe. Auf der Voliere be-

finden sich Getränkebecher mit Wasser und Futterkanäle mit 100-prozentigem Bio-Futter. Neben der Voliere sind die Gruppen-Legenester angebracht. Die meisten Hühner legen ihr Ei sehr früh am Morgen. Tagsüber steht ihnen zusätzlich ein Wintergarten zur Verfügung. Dieser ist mit Strohwürfeln und Stroh eingestreut. Die Hennen können auf Holzgestellen Platz nehmen, im Sandkasten ein Sandbad nehmen, sich in der Einstreu eingraben, sich putzen und scharren. Auch der mit Holzschnitzeln belegte Auslauf im Aussenbereich ist grosszügig angelegt. Wenn dort Schnee liegt oder es stark regnet, bleiben die Legehennen im Wintergarten. Während der Vegetationszeit und wenn die Weide trocken ist, geniessen sie zusätzlichen Auslauf im Grünen. Nachmittags werden Körner und Muschelschalen (Kalkspender) gestreut, die das natürliche Verhalten wie das Scharren und Picken fördern.

Für die Bio-Haltung gelten sehr strenge Vorschriften. Jedes Jahr wird der Betrieb von einem Kontrolleur besucht, und manchmal gibt es auch unangemeldete Kontrollen. Die Eier als hochwertige Nahrungsmittel werden zusätzlich regelmässig untersucht. Das Eierförderband transportiert die Eier in den Vorraum, wo sie geprüft und zum Transport vorbereitet werden. Die Beschriftung erfolgt mit der Bio-Nummer 0, der Nummer des Betriebes und dem Legedatum. Zweimal pro Woche werden die Eier per Lastwagen abgeholt.

Daniel und Annina Wüthrich und Res von Känel ist es sehr wichtig, dass es ihren Tieren gut geht. «Wir führen mehrere Kontrollgänge pro Tag durch und beobachten die Tiere genau. Wir haben eine Beziehung zu unseren Hühnern und sind mit ganzem Herzen dabei. Wir hören an ihrem Gegacker und erkennen an ihrem Aussehen, ob es ihnen gut geht. Es ist eine faszinierende Arbeit sowohl mit Tieren als auch mit der modernen Computertechnik», sind sich alle einig. «Jetzt haben wir das erste Jahr hinter uns und sind mit dem Ergebnis sehr zufrieden.»

IRENE HEBER



Frische Bio-Eier warten auf die Konsumenten.

Frutigländer  
3714 Frutigen  
033/ 672 11 33  
www.frutiglaender.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 4'088  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 5  
Fläche: 69'161 mm<sup>2</sup>

### «Das Gelbe vom Ei»

Hühnereier enthalten fast alle Vitamine, ausser Vitamin C. So kann ein durchschnittlich grosses Hühnerei bis zu 35 Prozent des täglichen Bedarfs an Vitamin D und 38 Prozent des täglichen Bedarfs an Vitamin B12 decken. Das fehlende Vitamin C wird erst während der Brut gebildet, hauptsächlich von der Membran des Dottersackes. Alle Nährstoffe befinden sich in Eigelb und Eiweiss, ein grösserer Anteil davon allerdings im Dotter. Generell spielt es im Hinblick auf die Nährstoffe keine Rolle, ob das Ei roh oder gekocht verzehrt wird.

Das Färben von Eiern zu Ostern ist eine weitverbreitete christliche Tradition, die von Armenien über Russland, Griechenland, den Mittelmeerraum bis hin nach Mitteleuropa ausgeübt wird. Der Ursprung der christlichen Eiersitte ist nicht bekannt. Es

wird dabei immer wieder auf die symbolische Deutung des Eies in der Antike sowie in anderen Kulturen und Religionen hingewiesen. In der christlichen Theologie wird seit alters auf die Eisymbolik Bezug genommen; im Mittelalter ist die Deutung des Eies auf die Auferstehung Christi bekannt. Allgemein gilt in der europäischen Kunstgeschichte das Ei als Symbol für die Auferstehung.

Zinsei und Eierspende – der Zehnt, die Steuerabgabe der Bauern an ihre Grundherren, der im Mittelalter im Frühling in Form von Eiern am Gründonnerstag gezahlt wurde. Durch die Fastenzeit und gleichzeitig erhöhte Legefrequenz der Hennen kam es zu einem Eierüberschuss.

Wer war zuerst da: das Huhn oder das Ei?

IRENE HEBER