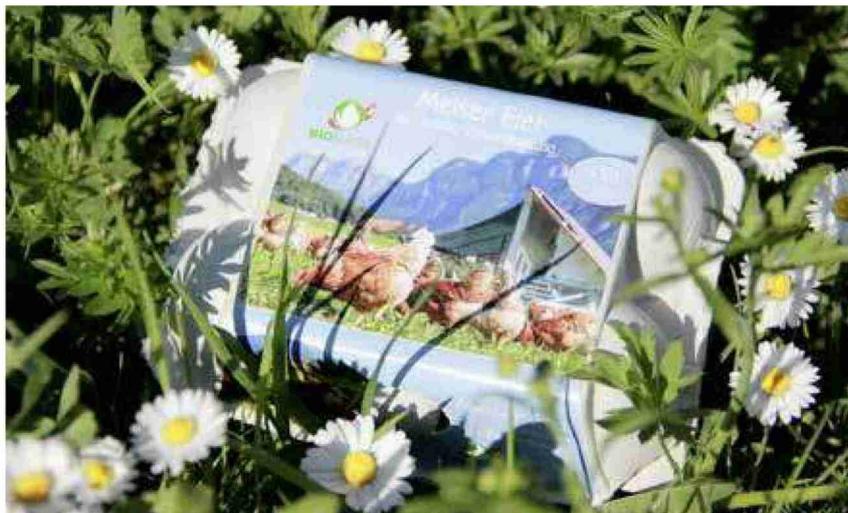
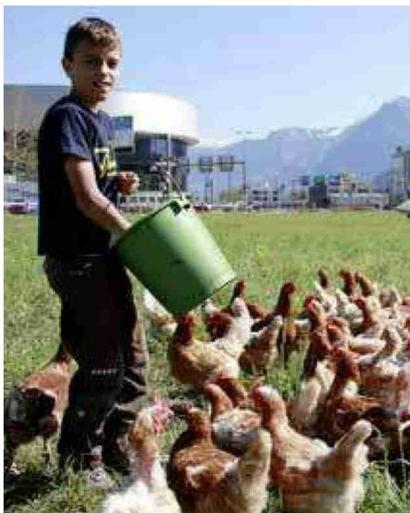




«Mobile» Bio-Eier made in Mels

In den Regalen der regionalen Coop-Läden sind seit November 2017 Melser Bio-Eier aus mobiler Freilandhaltung zu finden. Der «Sarganserländer» hat nachgefragt, wer hinter diesem Nischenprodukt steht.



Ein ganzjähriges Zuhause: Aktuell auf der Wiese bei den grossen Melser Einkaufszentren zu finden – im Winter steht der Mobilstall auf dem heimischen Hof und kann dank mit Holzschnitzeln ausgelegtem Laufhof von den Hennen ganzjährig bewohnt werden. Bilder Rachel Pfiffner



von Rachel Pfiffner

Schon manch einer mag sich in den letzten Wochen gewundert haben, was es mit diesem aussergewöhnlichen Gefährt auf der Wiese zwischen den beiden Einkaufszentren Pizolpark und Pizolcenter auf sich hat. Beim genaueren Hinschauen bemerkt man dann goldbraun gefiederte Hühner, die im knöchelhohen Gras nach Würmern, Insekten und anderem Getier suchen oder sich auch mal mit einem Grashalm begnügen.

Nähert man sich der rund 250 Hennen zählenden Schar, kommen einige neugierig auf einen zu – wahrscheinlich in der Hoffnung, dass es nebst dem Bio-Futter im mobilen Stall noch den einen oder anderen zusätzlichen Leckerbissen zu erhaschen gibt. Was einem beim weiteren Herannahen sofort in die Nase steigt, ist der leicht stechende Geruch des Hühnermistes. Ansonsten ist die Szenerie an diesem sonnig-warmen Frühlingmorgen sehr friedlich: vereinzeltes Hühnergackern, das Singen vorbeifliegender Vögel und im Hintergrund, irgendwie nicht ins Bild passend, das dumpfe Geräusch vorbei fahrender Autos.

Ein weiteres Standbein für die Bauernfamilie Good

Die fidele Hühnerschar gehört Sabine und Walter Good vom Täliweg in Mels. Schon lange bevor sie einen ersten Augenschein von einem ähnlichen Mobil am Bodensee nahmen, trug der innovative Bauer die Vorstellung von solch einem Hühnerhaus mit sich herum und war dann freudig überrascht, als er «seine» Idee auf dem Markt bereits realisiert sah. Er fühlte sich darin bestärkt, seine anfänglichen Ideen einer zahlenmässig grösseren Eierproduktion in die Tat umzusetzen. Das Landwirt-Ehepaar, das sonst vor allem vom Erlös seiner Obstbäume, den hofeigenen Fleisch- und Milchprodukten sowie den selbst hergestellten Backwa-

ren lebt, sah in diesem Hühnermobil die Möglichkeit, ausschliesslich von der Landwirtschaft leben zu können.

Wie Walter Good erzählt, musste er sich vor der Anschaffung nicht nur Gedanken zu Grösse und Modell machen, sondern auch abklären, ob er genügend Abnehmer für die Eier gewinnen würde. Mit dem Coop im Pizolcenter sowie weiteren regionalen Coop-Stellen fand er erfreulicherweise einen zuverlässigen Partner. Nun war der Kauf beschlossen; beim Schweizer Vertrieb huehnermobil.ch erstand er das deutsche Produkt und war damit im vergangenen Sommer der 40. Schweizer Käufer eines solchen mobilen Hühnerhofs. Kurz vorher schaffte auch Familie Good vom Lindenhof einen mobilen Stall an, den sie zusammen mit Familie Dietrich in Vilters betreiben. Walter Good weiss, dass die Nachfrage nach Hühnermobilen stetig zunimmt, sodass mittlerweile mit einer Lieferfrist von bis zu einem halben Jahr gerechnet werden muss. Um das Projekt definitiv realisieren zu können, mussten natürlich noch die «Hauptverantwortlichen» beschafft werden – 265 braune Bio-Bauernhofhühner!

Wie funktioniert das Hühnermobil?

Der Stall ist mobil, das heisst, man kann ihn relativ einfach verschieben, was je nach Wetter einmal pro Woche nötig ist und zusammen mit dem neu Einzäunen rund eineinhalb Stunden in Anspruch nimmt. Um eine Saison lang über die Runden zu kommen und den Tieren stets einen sauberen Auslauf zu ermöglichen, ist gemäss dem Melsener Landwirt eine gute Hektare an Wiesenfläche nötig. Ein gewichtiger Vorteil des mobilen Hühnerstalls ist sicherlich, dass die Legehennen durch das wöchentliche Verschieben des Standorts stets eine frische und saftige Wiese geniessen können. Darüber hinaus ist diese Weise der Hühnerhaltung nicht nur artgerecht, sondern

auch bodenschonend. Ansonsten funktioniert der Stall mit relativ wenig Arbeitsaufwand; dank der Solarzellen öffnen und schliessen sich die verschiedenen Klappen des Hühnerstalls automatisch. Bei einsetzender Dämmerung begeben sich die Tiere selbstständig in den Stall, wo sich nebst dem Futterbehälter und den Selbsttränken auch die Sitzstangen befinden, auf die sich die Hühner nachts zum Schlafen hinsetzen. Dank eines Lichtsensors schliesst sich die Eingangsklappe, sobald es ganz dunkel ist – aktuell um etwa 21 Uhr. Morgens um 10 Uhr öffnet sich diese wieder, sodass die Tiere in den Wintergarten oder ganz ins Freie können. Rund um die Uhr haben sie zudem Zugang zum Scharraum im unteren Stock, und frühmorgens öffnet sich auch die Klappe zum Legenest.

Eigentlich könnten die Hühner für eine ganze Woche mit Wasser und Futter versorgt werden. Trotzdem ist für Sabine Good der tägliche Gang zu den Hennen unausweichlich; einerseits weil sie nach dem Rechten sehen möchte, andererseits aber auch, um die gut 200 Eier einzusammeln. «Diese nehme ich dann auf unseren Hof, wo ich sie putze und in Schachteln für den Verkauf abpacke», erzählt sie. Zweimal pro Woche liefert sie die von Coop bestellten Mengen aus, verkauft sie im eigenen Hofladen oder verarbeitet sie gleich selber.

Begeisterte Kunden

Wie Sabine Good zufrieden berichtet, fallen die bisherigen Reaktionen bezüglich der Melsener Bio-Eier begeistert aus. «Viele unserer Kunden – sei es im Hofladen, auf dem Sarganser Markt, in den regionalen Coop-Filialen oder neuerdings auch im Spar Heiligkreuzschätzen ein qualitativ hochstehendes, regionales Produkt, dessen Herkunft man kennt, und sind folglich auch bereit, einen etwas höheren Preis für nachhaltig Produziertes zu bezahlen», freut sie sich. Im Täli-Hofladen finden



sich nebst den Bio-Eiern eigene Fleischprodukte, saisonal Bio-Obst sowie Backwaren von der gelernten Bäckerin-Konditorin.

www.hofladen-taelli.ch

Bio-Label für Eier

Voraussetzung für das Erhalten des Bio-Labels sind ein ausreichender Auslauf mit Weidefläche, genügend Schattenplätze – im Fall des Hühnermobils ein Wintergarten, der auch bei nasser Witterung als Unterstand dient – und ein Sandbad für die Gefiederpflege. Natürlich müssen bereits die Küken aus Schweizer Knospe-Brütereien stammen und mit eiweissreicher Bio-Mischung gefüttert werden. (pd)

Zusammenarbeit

Seit Herbst letzten Jahres werden die Coop-Filialen Bad Ragaz, Sargans, Mels Dorf, Pizolcenter und Trübbach auf Initiative der Familie Good zweimal wöchentlich mit Mels Bio-Eiern beliefert. **Nebst biologischem Anbau legt der Lebensmittelhändler ein besonderes Augenmerk auf die Regionalität, um Transportwege möglichst kurz zu halten und die Wertschöpfung in der Region zu fördern.** Diese Aspekte sind für viele Konsumenten zentral, weshalb die Kundenresonanz und Nachfrage äusserst positiv ist. Erkennbar sind solche Produkte am Gütesiegel «Miini Region». (pd)