

Ruswil: Besuch im Hühnerstall

Eierproduktion am Fließband

Ostern und Eier gehören untrennbar zusammen. Das Ei steht als Symbol für neues Leben. Vor zwei Monaten hat Andre Bieri mit der Eierproduktion ein neues Kapitel in seinem Leben aufgeschlagen. Der Anzeiger vom Rottal hat ihn in seinem modernen, neuen Hühnerstall besucht.

Stefan Schmid

Unzählige weisse Eier fahren auf dem Förderband vorbei. Andre Bieri verfolgt alle mit aufmerksamem Blick. Ab und zu greift er eines heraus und putzt es mit einem feinen Schwamm. Unablässig rollen weitere Eier vorbei und fallen behutsam in die Vertiefungen eines langsam rotierenden Bandes. Alle paar Sekunden stoppt es kurz, ein Greifarm mit 30 Saugnäpfen fährt herab, hebt die Eier hoch und platziert die zerbrechliche Fracht mit der Spitze nach unten in den Kunststoffbehälter daneben. Rhythmisch arbeitet die Maschine weiter, bis nach 90 Minuten rund 2000 Eier sauberlich gestapelt bereitstehen. Andre Bieri stellt das Förderband ab und verstaut die Eier im klimatisierten Lagerraum. Damit ist der Teil der Produktion für den heutigen Tag erledigt.



Andre Bieri beim Rundgang im Kaltbereich seines neuen Hühnerstalls.

Strenge Hygienevorschriften

Zu Besuch auf dem Bauernhof Matt in Ruswil: die beiden neuen Hühnerställe glänzen in der Morgensonne. Auffällig ist das lange Förderband, das vier Meter über der Strasse Stall 1 mit Stall 2 verbindet. Und somit die Eier von einem Stall zur Abfüllanlage auf der anderen Seite transportiert. Das Betreten des Stalls ist für Besucher nur unter strengen Hygienevorschriften erlaubt. Das heisst: Schuhüberzüge, Schutzkleidung und Haube auf dem Kopf, Hände waschen und desinfizieren. «Der Mensch ist das grösste Risiko, eine Krankheit in den Stall zu bringen», weiss Andre Bieri. Und Krankheiten wären bei einer grossen Herde verheerend. «Als Neueinsteiger habe ich aber

zum Glück noch keine Erfahrungen damit», meint der 39-Jährige. Denn erst seit diesem Februar wohnen die Hühner auf seinem Hof.

Zum Hühner-Fan geworden

Als Bieri den Hof Matt vor sechs Jahren von seinem Vater übernahm, war für ihn klar: die Milchwirtschaft auf dem 17 Hektare grossen Hof wird nicht seine Zukunft sein. «Ich habe nach einer Alternative gesucht, um mit dieser Betriebsgrösse überleben zu können, ohne auswärts zu arbeiten», erklärt er. Eher zufällig habe er die Hühnerhaltung entdeckt und gemerkt, dass dies gut zu seinem Hof mit den heute 15

Mastkühen passen könnte. «Ich war eigentlich früher kein Hühner-Fan, doch nun gefällt mir das Tier sehr.» Und dank der Automation sollen die Arbeiten im Hühnerstall kombinierbar sein mit den anderen Arbeiten auf dem Hof, auf dem er mit seiner Frau und den beiden Kindern wohnt.

Rund zwei Millionen Franken investierte er in den Bau der beiden 14 mal 42 Meter grossen Ställe. Stall 1 ist mittlerweile in Betrieb und dient 2040 weissen Hühnern der Rasse «Lohmann LSL» als Unterkunft. Im Mai ziehen nochmals so viele in den anderen Stall ein. Mit den Rassen «Black» und «Sperber» werden dann auch braune Eier produziert. Ab dann soll die Eierproduktion auf Hochtouren laufen. Über eine Million Eier legen die Tiere pro Jahr. Dafür kommen sie mit 18 Wochen auf den Hof und bleiben für ein Jahr, bevor es zum Schlachthof geht. Einzelne werden als Suppenhühner verarbeitet, andere zu Tierfutter. Längere Legezeiten wären zwar möglich, erklärt Bieri, die Legeleistung würde dann aber abnehmen und die Eier brüchiger. Auch der Konsument gebe den Jahresrhythmus vor. Denn mit diesem Turnus wird sichergestellt, dass zu Weihnachten und Ostern am meisten Eier in den Regalen stehen.

Güggel beruhigen die Herde

Wer an Eier denkt, sieht diese in allen möglichen Speiseformen vor sich. Die Eier vom Hof Matt landen aber meist

nicht auf de Teller, sondern werden zu Bibelis ausgrütet. Dafür hat Bieri einen Abnehmervertrag mit der Bio Brüterei Linderrg im Seetal abgeschlossen. Sie deckt, wie viele Eier zum Brüten und wie viele für den Konsum verwendet werden. Damit das Ei nach dem Legen «reif» ist, braucht es in Bieris Herde 60 Güggel pro 2000 Hühner. Die ähne begatten jedes Huhn mindestens einmal pro Woche und befruchten die Eier. Und sie dienen auch dem Sutz der Herde und bringen Ordnung in den Stall – nicht aber etwa Ruhe, denn das laute Krähen und Gegacker in den Hühnerhöfen überläutet jedes Gespräch. Es geht den Güggeln darum, ihren Status zu sichern, wie Andre Bieri erklärt: «In der Herde gibt es Hierarchien. Die Tiere machen aus, wer stärker ist und mit zum Beispiel den besseren, höher gelegenen Schlafplatz erhält. Odewer zuerst nach draussen darf.» Trotz heibarem Gedränge und Hahnenkämpfen: der grosszügige Bau bietet für die Hühner und Güggel viel Platz und Bewegungsmöglichkeiten. Als Bio-Betrieb steht den Hühnern eine Freilauf-Wide von einer Hektare zur Verfügung. Bei schlechtem Wetter tummeln sich die Tiere auf dem Kiesplatz oder im gedeckten Kaltbereich. Bio-Vorgabe ist auch, den Hühnern täglich Körner zu streuen, um sie so zu beschäftigen. Wenn Bieri auf seiner Runde mit dem Körnerkess unterwegs ist, umringen

ihn hunderte von gackernden Hühnern. Kaum sind die Körner auf dem Boden verteilt, kehrt Ruhe ein und der Bauer widmet sich der Inspektion des Hühnerstalls.

Moderneste Überwachung

Das Herzstück der Anlage ist die mehrstöckige Voliere in der Mitte des Stalls. Dieser «Multifunktionsbereich» dient den Hühnern als Schlafplatz. Obwohl es unten noch Platz hätte, schlafen die Tiere lieber möglichst weit oben angehängt. In einem separaten Bereich hinterlassen die Hühner ihren Kot, der zweimal pro Woche mit einem Förderband aus der Halle transportiert und als Hühnermist aufs Feld gebracht wird. Und natürlich legen sie ihre Eier in einem der vielen Nest-Abteile. Automatisch fährt auch hier ein Förderband jeden Morgen die Eier aus dem Stall. Rund 70 «Boden-Eier» werden momentan noch nicht ins Nest gelegt und von Andre Bieri eingesammelt. «Das sollten mit der Zeit noch weniger werden, wenn sich die Hühner eingewöhnt haben», meint er. Beim täglichen Rundgang achtet der Bauer, ob er kranke oder lahme Hühner sieht. Es braucht ein geschultes Auge und Erfahrung, um die «Patienten» aus der grossen Herde zu erkennen. Ein separater Bereich steht ihnen zum Genesen zur Verfügung.

Zurück am mittlerweile leeren Förderband, demonstriert Bieri auf dem Bildschirm die Überwachung der Produktion. Kameras zeigen, wie die Hühner letzte Nacht geschlafen haben. Licht und Temperatur im Stall werden darüber gesteuert. Und auch Transportschäden auf dem Förderband lassen sich erkennen. Denn wenn Eier zerbrechen, muss die Anlage abgestellt und alles gereinigt werden. Das passiert zum Glück nur selten.

Kaputte Eier nur beim Tütschen

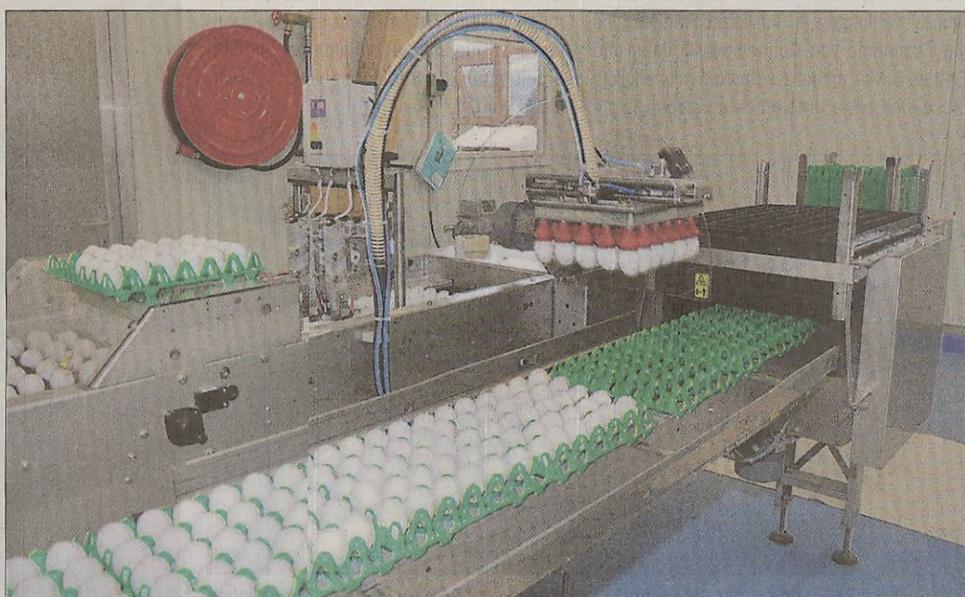
Häufiger kommt vor, dass Andre Bieri an der Anlage zu grosse, zu kleine oder unförmige Eier aussortiert. Als Bruteier sind möglichst gleichmässige grosse Eier gefragt. Gelagert werden sie mit der Spitze nach unten, damit die Luftblase auf der stumpfen Seite nach oben zeigt. Das bringt einen höheren Bruterfolg. Für die Brut ungeeignete Eier kommen auf einen separaten Stapel zu den Konsum-Eiern. Oder direkt in die Küche von Andre Bieri. Als grosser Eierliebhaber würde er sich trotz seinem neuen Betrieb nicht bezeichnen: «Seit täglich 2000 Eier durch meine Hände gehen, konsumiere ich eher weniger davon». An Ostern gehören Eier aber auch bei Bieris dazu: «Die Kinder malen gerne Eier an und wir werden sicher ein paar davon tütschen.» Denn was auf dem Fließband nicht passieren soll, ist in der Hand durchaus erwünscht: ein zerbrochenes Ei.



Die mehrstöckige Voliere in der Mitte des Stalls dient als Schlaf- und Legeplatz.



Täglich transportiert das Förderband 2000 Eier aus dem Stall. Einzelne werden von Hand gereinigt.



Moderneste Technik übernimmt das Abpacken der zerbrechlichen Fracht. Fotos Stefan Schmid