

Nicht nur die Eier haben ein Ablaufdatum

Von Plakaten und aus der Werbung gackern sie uns zufrieden entgegen, die glücklichen Hühner. Doch wie alle Nutztiere müssen auch sie rentieren. Legehennen haben dabei ein erstaunlich kurzes «Ablaufdatum»; nach rund einem Jahr Legetätigkeit werden sie «ausgestallt». Doch was geschieht mit den ausrangierten Hennen?



Achtzehn Wochen sind die Legehennen alt, wenn sie von der Aufzucht zum Eier-Bauern kommen. In den folgenden Wochen steigt ihre Legeleistung stetig, bis sie auf fast einem Ei pro Tag liegt. Aber bereits nach einem Jahr fällt diese Leistung wieder ab und die Schalen der Eier werden dünner. Da der Markt für solche Eier keine Verwendung hat und die Legeleistung ständig sinkt, werden die Hühner gewungenermassen «ausgestallt». Die traurige Wahrheit: Rund die Hälfte dieser noch recht jungen Tiere wird vergast und kommt anschliessend in die Biogasanlage. Die andere Hälfte wird geschlachtet und als Lebensmittel verwertet. Familie Stalder aus Sumiswald hat den Anspruch, wenn möglich alle ihre Hennen zu schlachten und das Fleisch zu verkaufen. «Ein Lebensmittel, das man noch essen kann, sollte man nicht in die Biogasanlage werfen», findet Thomas Stalder, und Frau Miriam ergänzt: «Es passt für mich vor allem nicht zum Bio-Gedanken.»

Beschäftigung für die Legehennen im Auslauf



weniger Hennen, und sie fressen nur Bio-Futter, wovon mindestens fünf Prozent ganze Körner sein müssen. Stalder's Hennen haben einen Laufstall, einen «Wintergarten», einen Auslauf, und während der Vegetationsphase dürfen sie täglich auf die grosszügige Weide. Und einen GÜggel gibt es auch. Dessen Leben endet zwar mit dem seiner Hennen, aber immerhin darf er seine Lebzeit mit einem doch ansehnlichen Harem verbringen. Die Hennen können am Boden scharren, picken, sie haben verschiedene Ebenen mit Futter und Wasser, zuoberst gibt es eine Ruheebene – «sehr tiergerecht und naturnah», meint Thomas Stalder. Zwei Ställe à je zweitausend Legehennen betreiben

Stalder's, eine Herde wird im Frühling, eine im Herbst ausgewechselt.

Ein Herzensprojekt

Alle sechs Monate stehen Stalder's also vor der gleichen Situation: Schlachten oder vergasen? Und wenn schlachten, wohin mit dem Fleisch? Eine Zeitlang, erzählt Thomas Stalder, wurden rund siebzig Prozent aller Legehennen in der

«Ein Lebensmittel, das man noch essen kann, sollte man nicht in die Biogasanlage werfen», findet Thomas Stalder, und Frau Miriam ergänzt: «Es passt für mich vor allem nicht zum Bio-Gedanken.»

Rund sechs bis sieben Stunden täglich verbringt Thomas Stalder in den beiden Hühnerställen.

Unten Mitte: Auf Stalder's Hof leben auch ein paar Rinder.

Ganz unten: Der GÜggel ist stolz auf seine zweitausend Hennen.



Mitte: Miriam Stalder wünscht sich einen kompletten Kreislauf.

Unten: Die Eier rollen per Förderband aus dem Stall und müssen dann von Hand geputzt werden.



Schweiz zu Lebensmitteln verarbeitet. Doch als die Schlachtereien automatisiert wurden, konnte man keine Legehennen mehr metzgen, da sie von der Grösse und den Proportionen nicht in die Anlagen passen. In der Schweiz gibt es keine grösseren Metzgereien, also werden die Bio-Hennen nach Deutschland transportiert und kommen als Cervelat oder Aufschnitt zurück. Da die Schlachtereier aber nicht biozertifiziert ist, gelten sie nicht mehr als Bio-Produkte. Ein Lichtblick ist die geplante Schlachtereier in Avenches.

Legehennen-Fleisch ist im Laden kaum erhältlich, für Tierfutter ist es zu teuer, der eigene Fleischvertrieb ist aufwendig. Stalders haben nach der Umstellung auf Bio-Betrieb zunächst die Hälfte ihrer Hennen geschlachtet und konnten das Fleisch nach und nach verkaufen. Aber von der letzten Schlachtung der gesamten Herde liegt immer noch einiges im Tiefkühler, und bald schon steht der nächste Herdenaustausch an. «Mein Traum wäre ein kompletter Kreislauf», so Miriam Stalder. «Eine eigene Aufzucht, dann die Eierproduktion und schliesslich das Schlachten mit dem Fleischvertrieb.» Mittlerweile bieten die Stalders neun verschiedene Produkte aus ihrem Fleisch an, die Bekanntheit ist gestiegen, aber der Absatz ist noch nicht hoch genug. «Dieser Fleischvertrieb ist ein Herzensprojekt», so Thomas Stalder, «wenn wir kostendeckend arbeiten, sind wir schon zufrieden.» Ihr Einkommen bestreiten die Stalders aus der Eierproduktion, von denen der grösste Teil in einem Grossverteiler landet.

Auf den Geschmack kommen

Jeweils im Frühling und im Herbst werden die Hennen in Kopp's Metz in Heimisbach geschlachtet und ein Fleischverkauf organisiert. Im Frühling entgehen jeweils ein paar hundert Hühner dem Schlachter, weil sie an Privatpersonen verkauft werden können.

Die Produkte ins Stalders Sortiment gehen von Gehacktem über Rauchwürste, Geschnetzeltem, Burgern und Fleischkäse bis zum Suppenhuhn. Verschicken tun Stalders nicht. «Da es frisch ist, müssten wir es mit dem Mondexpress verschicken, das würde nochmals vierzig bis sechzig Franken kosten.» Auf Anfrage macht Miriam aber Liefertouren nach Burgdorf und Umgebung. Auch braucht die Zubereitung des Fleisches ein wenig Erklärung und kann nicht mit jenem von Masthühnern verglichen werden; sie dauert einiges länger. Wer allerdings von diesem Fleisch gekostet hat, käme wieder, ergänzt Stalder. Es sei nicht nur schmackhaft und gesund, sondern auch sehr nachhaltig, da es ein Nebenprodukt ist und ohne zusätzliches Futter und Infrastruktur produziert werden kann. Stalders sind darum auch überzeugt, dass viele Konsumenten noch auf den Geschmack kommen werden.

Text: **Sabina Haas**

Bilder: **Felix Brodmann**



Links: Der Hof der Familie Stalder

Unten: Die beiden Ställe beherbergen je rund zweitausend Legehennen.



Familie Stalder

Thomas Stalder (34) ist gelernter Landwirt und hat nach der Ausbildung bei Lohnunternehmern gearbeitet und die Technikerschule besucht. Später arbeitete er als Milchtransporteur und drei Jahre als Projektleiter im Stallbau. Als das Paar in die Ostschweiz zog, arbeitete er beim Kanton im Amt für Umwelt beim landschaftlichen Gewässerschutz. All dieses Wissen kam ihm bei der Planung der Hühnerställe zugute. Miriam Stalder (33) hat Gebärdensprache studiert, ist Lehrerin und erteilt momentan Privatunterricht, bis die jüngste Tochter Joana im Sommer in den Kindergarten kommt. Vor drei Jahren ist die Familie aus der Ostschweiz auf den heimatischen Hof von Thomas im Emmental gezogen und hat ihr Eiergeschäft gegründet. Sie haben zwei Töchter, Flurina und Joana (5 und 3).

Angebot Hühnerfleischprodukte und Info Verkauf:
www.famstalder.ch
Tel. 034 533 41 15

Das jüngste Familienmitglied Joana fühlt sich bei den Hühnern wohl.

Für Chlyn u Gross, für Jung u Alt...
by Buechmes fingt me
...was eim gefällt.

www.buchmann-ag.ch

BUCHMANN

Papeterie Spielwaren Buchhandlung

3550 Langnau • Alleestrasse 7 • 034 409 33 66
3400 Burgdorf • Hohengasse 41 • 034 422 15 57

Pflanzenmärchen
aus aller Welt

Überlieferte Geschichten verschiedenster Kulturen für Gartenliebhaberinnen und Pflanzenfreunde. Mit einführenden Texten und Pflanzen-ABC

ISBN 978-3-9523692-9-6
CHF 35.-

Erhältlich im Buchhandel oder bei www.mutaborverlag.ch

finalution
finanz- und versicherungslösungen

Mit uns haben Sie die richtigen Werkzeuge für Versicherungen und Vorsorge.

finalution gmbh | Rüebsaustasse 12 | 3415 Hasle-Rüebsau | Tel. +41 34 423 66 33
info@finalution.ch | www.finalution.ch

Ihr Möbelhaus mit der grössten Auswahl im Emmental.

Möbel zum Wohlfühlen!
Siegenthaler

Bernstrasse 15 • 3455 Grünen-Sumiswald
Tel. 034 431 26 26 • www.moebel-siegenthaler.ch

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag: 8.00 – 12.00 und 13.30 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr