

Auf der Biofarm von Peter und Irene Werder gackern 3500 Hühner



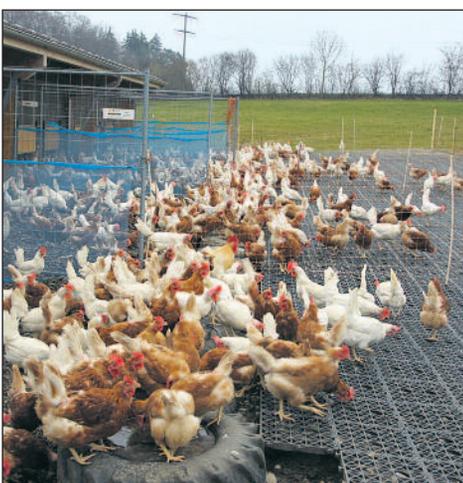
Peter Werder beim Eier ausnehmen. Eine Arbeit die er sieben Tage die Woche macht.



60% weisse Eier und 40% braune Eier.



Die braunen Hühner gelten als ruhiger als die weissen.



Biologische Hühnerhaltung mit genügend Freiraum.

3500 Hühner gackern auf der Biofarm von Peter und Irene Werder in Bibersee bei Cham. Täglich legen sie von vier bis sieben Uhr morgens ihre Eier; pro Huhn sind es jährlich gegen die 300 Eier.

Sieben Tage die Woche geht Peter Werder morgens um 7.00 Uhr in den Stall zu seinen Hühnern, um Eier auszunehmen. Im ersten Stall leben 1500 Hühner und 15 Güggele. Die Leistung der Eier ist dort leicht besser, weil die Herde noch jung und somit leistungsfähiger ist. Im zweiten Stall sind es 2000 Hühner und 20 Güggele. Im Sommer wird diese Herde ein Jahr alt und deshalb durch 18 Wochen alte Junghühner ersetzt. Während des Herdenwechsels bleiben Peter Werder jeweils drei Wochen für die Stallreinigung, Anpassungs- sowie Reparaturarbeiten. Die jungen sensiblen Tiere gewöhnt er in den ersten Wochen mit Licht an den Tagesrhythmus. Überhaupt ist Licht in der Hühnerhaltung ein wichtiges Steuerungselement. Das alles und viel mehr erzählt mir Peter Werder in seiner ruhigen Art, während wir zusammen vor dem Fließband mit den frisch gelegten Eier stehen, diese säubern und in einen 30er Karton packen. Im 2004 hat er die Hühnerfarm von seinem Vater übernommen und ausgebaut.

Die Nachfrage nach Bio-Eiern nimmt stets zu, weshalb er auf 3500 gackernde «Mitarbeiterinnen» erhöht hat.

In beiden Frischluftställen haben die Tiere viel Bewegungsfreiheit. Zum Stall kommt noch ein feudaler Wintergarten und max. 5 m² Weidefläche pro Huhn dazu, was nebst der biologischen Futtermischung zur Vorschrift einer Biohaltung gehört. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die braune und weisse Rasse sich gut ergänzen. Die braune Sorte ist robuster und nicht so nervös wie die weisse Sorte, jedoch ist sie etwas weniger produktiv. Im grösseren Stall gibt es noch ein paar Hühner aus einer Spezialrasse, welche hellgrüne Eier legen. Diese Eier werden separat abgepackt und dem Zwischenhändler, welcher zwei Mal die Woche vorbei kommt, mit all den anderen Eiern mitgegeben.

Bekanntlich gehören ja Fressen und Scharren zur Lieblingsbeschäftigung dieser Federnvielleicht. Und fressen tun sie nicht wenig. 450 Kilogramm feinstes Biofutter pickt die komplette Hühnerherde pro Tag und das gibt Durst. 900 Liter Wasser werden jeden Tag für beide Ställe benötigt. Die Aussage: «In jedem Schweizer Ei steckt ein Stück Glück», trifft auf Peter's Biofarm zu. **FROHE OSTERN!**

Erlebnisbericht und Fotos: Claudia End