

## Rund um das Ei und das Huhn

**Die Regio Frauenfeld lud am Mittwoch, 15. April, zusammen mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und dem BBZ Arenenberg zur 3. Strohballenarena ein, diesmal auf dem Legehennenbetrieb von Urs und Regula Fäh in Homburg. Thema war die Legehennenhaltung und Eierproduktion in der Schweiz.**

Steile und verschlungene Wege führen hinauf zum Hof der Familie Fäh in Homburg. Weite Wiesen, Äcker, Streuobstbau und ein Horizont, der sich weit bis ins Vorarlbergische, über das Alpsteinmassiv bis zu den Berner Alpen öffnet, bieten ein Bild von heiler Welt, fast wie zu Gotthelfs Zeiten. Aber die vielen Autos, welche am Mittwochabend den Weg zum Hof von Mühli-Ei fanden, holten Schwärmer jäh ins 21. Jahrhundert. Die dritte Strohballenarena war angesagt unter dem provokativen Titel: «Ich bin ein Huhn, holt mich hier raus! – Vom «Mistkratzer» zum Freilandhuhn – sind wir am Ziel?»

Mit feinen, goldgelben Crêpes wurden den Besuchern schon bei der Begrüssung die Mühli-Eier schmackhaft gemacht. Beim Betriebsrundgang bo-

ten Urs und Regula Fäh Einblicke in die Hühnerhaltung und Eiervermarktung. Die Tiere scharrten zufrieden auf dem Stallboden oder hockten auf den oberen Etagen. Sie können hinaus ins Freie, aber den Auslauf nutzen sie vor allem in den kühlen Morgenstunden, denn Hühner sind nicht gern an der grellen Sonne, erzählte Regula Fäh. Zwischen Bergen von Eierkartons erfuhren die Gäste viel über den Ablauf im Alltag mit 6000 weissen und braunen Legehennen und von der speditiven Eiervermarktung. Eier, welche die Firma Eico AG in Märstetten holt, und die von dort zum Grossverteiler, zum Beispiel Migros gelangen, werden mit Legedatum, dem CH, und der Betriebsnummer (526) versehen. Für die Direktvermarktung wird auf Kundenwunsch nur ein CH aufgedruckt.

### Arena am Puls des Geschehens

Christoph Widmer von der Burgmer Geflügelzucht AG sieht ein noch ungelöstes Problem bei der Eliminierung der zwei Tage alten männlichen Küken mit CO<sub>2</sub>. Die neueste Forschungsversuche bei Eiern nach ein bis zwei Tagen Brutzeit das Geschlecht des Kü-



Daniel Bauer, Stadt Frauenfeld; Christoph Widmer, Burgmer Geflügelzucht AG; Rolf Inauen, Eierproduzent, AI; Ruedi Zweifel, Aviforum. (tk)



Auf dem Rundgang. (tk)

kens zu erkennen. So müsste man nicht lebendige Küken töten.

Versuche mit einem Dualhuhn versprechen wenig. Die Idee wäre, eine Hühnerrasse zu züchten, bei der die Weibchen zur Eierproduktion und die Männchen zur Mast genutzt werden. Man könne rassentypische Merkmale wie gute Masteigenschaft nicht einfach einkreuzen mit hoher Eierproduktion.

Die Frage wurde aufgeworfen, ob ein Landwirt eine Zusatzausbildung brauche, wenn er auf Hühner umstellen wolle. Es bestehe eine Ausbildung zum Geflügelfachmann oder zur Geflügelfachfrau, schwieriger sei jedoch, eine Bewilligung für den Stallbau zu erhalten: «Alle wollen frische Eier, möglichst vom Nachbarn, aber der Stall sollte nicht in der Nachbarschaft stehen.»

### Schweizer Eier sind die Besten

Konsumenten kaufen zu fast 90 Prozent in der Schweiz produzierte Eier, am liebsten direkt beim Bauern: «Die Konsumenten wissen, dass in der Schweiz die Tierschutzverordnungen strenger sind als im Ausland, folglich sei die Tierhaltung artgerechter, vorbildlich für Europa», so Ruedi Zweifel vom Aviforum. Nicht nur Swissness spiele eine Rolle, sondern auch Regionalität und Personalität, meinte Rolf

Inauen, Eierproduzent aus Haslen AI. Er sieht dies als Gegentrend zur Globalisierung. Importeier seien oft versteckt in Back- und Teigwaren usw. Da könnte man die Produzenten noch besser sensibilisieren. Teigwaren mit Schweizer Eiern hergestellt könnten auch so angeboten werden.

### Marketing wichtig

Die Migros-Werbung mit glücklichen Hühnern, die gackernd im Gleichschritt zu Musikklangen aus dem kleinen Stall kämen, sei zu romantisch und realitätsfremd, wurde in die Diskussionsrunde geworfen. Schon, aber die Hauptsache sei, dass man auf das Schweizer Ei aufmerksam mache, meinte Inauen. Er sei persönlich ab und zu in der Migros mit einer Präsentation beim Eiergestell und diskutiere mit den Kunden. 177 Eier esse ein Schweizer pro Jahr, in Deutschland seien es 232. Noch immer geistere die Mär vom hohen Cholesteringehalt in den Köpfen der Bevölkerung und auch bei Ärzten herum. Dabei sei längst erwiesen, dass etwa 90 Prozent des Cholesterins im menschlichen Körper selber produziert werde. Das Ei sei ein perfektes Nahrungsmittel: «Im Ei ist Leben».

*Trudi Krieg*