

20 000 Eier für den Grossverteiler

Ostern Färben, verstecken und «tütschen»: In den nächsten Tagen dreht sich vieles um das Ei. Auf dem Berghof Wydler in Erlenbach legen Hühner Eier in rauen Mengen für den Grossverteiler Coop. Mehr geht auch an Ostern nicht.

Annina Just

Matthias Wydler klopft an die Stalltür – als wollte er in eine Wohnung eintreten. «Die Hühner würden erschrecken, wenn ich einfach die Tür aufreisse», sagt der Erlenbacher Bauer. Mit dem Klopfzeichen wissen sie hingegen, dass nun die schönste Zeit des Tages anbricht: der Freilauf.

Auf dem Hof der Familie Wydler leben 4200 Legehennen in Freilandhaltung, aufgeteilt in zwei Herden, wovon beide ihren eigenen Stall und die eigene Weide haben. Damit ist der Erlenbacher Eierproduzent einer der grössten im Bezirk Meilen und gehört zu den 200 grössten Betrieben der Schweiz. Ab Herbst soll die Produktion gar verdreifacht werden: Dank einem neuen Stall werden die Wydlers dann Platz für 12000 Tiere haben. Produziert wird nach den Richtlinien von Coop Naturafarm, denn der Grossverteiler ist Hauptabnehmer.

Strikt geregelter Tagesablauf

Die Arbeit für die Bauernfamilie beginnt um 7 Uhr. Im Stall arbeiten abwechselnd Betriebsleiter Matthias Wydler, seine Schwester Barbara sowie Vater Heini und Onkel Martin. Jeden Morgen führt einer von ihnen einen Kontrollrundgang durch, begutachtet die Tiere auf ihren Gesundheitszustand und sammelt «verlegte» Eier ein – also solche, die die Hennen nicht in die Nester platziert haben. Ausserdem wird die vollautomatische Futterzufuhr vom Silo direkt in den Stall und die Wasserversorgung über eine Rohrleitung mit Tränknippel kontrolliert.

Spätestens um 10 Uhr werden die Hühner in den Auslauf gelassen – ein grosser Moment für die Tiere. «Sie freuen sich wirklich, das sieht man immer wieder», sagt Matthias Wydler. Und tatsächlich, im Stall mit fast 2100 Hühnern wird es hektisch. Die Tiere gackern und glucksen, flattern von den oberen Sitzstangen herunter und drängeln sich in Richtung der Klapptür, die in den Wintergarten führt. Von dort haben sie Zugang zur Weide. Doch nicht ganz alle hasten ins Freie. «Es gibt unter den Hühner eine Rangordnung und manchmal auch Kämpfe. Gewisse sind vielleicht froh, im Stall nun ihre Ruhe zu haben», erklärt der 35-jährige Landwirt.

Die Legehennen haben einen geregelten Tagesablauf. Bis 17 Uhr dürfen sie auf der idyllischen Weide mit mehreren Obstbäumen scharren und picken. Bei starkem Regen oder Wind, können sie sich im Aussenklimabereich – ähnlich einem Wintergar-



Bauer und Hofinhaber Matthias Wydler beobachtet seine Hennen gerne. «Es sind spannende Tiere», sagt er. Fotos: Manuela Matt



Barbara Wydler nimmt die Eier vom Transportband und säubert sie.



Pro Herde stehen gut 2600 Quadratmeter Weideland zur Verfügung.



Knapp 2100 Legehennen sind in einem Stall untergebracht.

ten – frei bewegen. Am späten Nachmittag treiben die Bauern die Tiere wieder in den Stall, um 19 Uhr ist Lichterlöschen. Die Stallbeleuchtung dimmt sich bis 19.15 Uhr vollständig herunter,

die Tiere halten ihre Nachruhe – am liebsten in der Höhe. «Auf den oberen Stangen fühlen sie sich sicherer», sagt Wydler. Ab 4 Uhr in der Früh fährt der Dimmer das Licht wieder hoch. Und nun be-

ginnt der aus Menschensicht wichtigste Teil eines Hühnerlebens: das Eierlegen. Fast täglich legen die Hennen ein Ei ins Nest. Oder in der Branchensprache gesagt: Sie haben eine Legeleistung

von 95 Prozent. Über 50 Wochen lang.

Dann nimmt die Legeleistung wieder ab, sie werden «ausgestallt», eine neue Herde kommt. Wydlers Hühner werden ge-

schlachtet und zu Suppenhühnern oder anderen Hühnerfleischprodukten wie Aufschnitt oder Wurst, verarbeitet. «Coop Naturafarm hat das Ziel, dass alle Legehennen weiterverarbeitet werden», sagt Wydler. Schweizweit und über alle Labels gesehen sei dies bei rund 80 Prozent der ausgedienten Legehennen der Fall. Wydler sieht hier die Verantwortung auch beim Konsumenten. «Würde jeder Mehrpersonenhaushalt einmal pro Jahr ein Suppenhuhn essen, wäre das Problem der Legehennenverwertung gelöst.»

Ein anderes Problem ist die Nichtverwertung der frisch geschlüpften Brüder von Legehennen: Von deren Aussortierung und Vergasung bekommen Bauern wie Wydler eigentlich nichts mit – denn auf den Berghof kommen die Junghennen erst im Alter von 19 Wochen. Sie werden von einem Aufzuchtbetrieb gekauft. Jeweils eine Herde im Frühling und eine im Herbst. Die Nichtverwertung der männlichen Tiere aus der Legehennenzucht sei aber ein Problem, mit dem sich die Branche in Zukunft weiterhin auseinandersetzen müsse, sagt Wydler. Unter anderem auch, weil die ganzheitliche Verwertung von Tieren auch in der öffentlichen Wahrnehmung wieder wichtiger werde.

Der Schmutz muss weg

Nach dem Stallrundgang steht am Morgen das Eiersortieren an. Transportbänder bringen die gelegten Eier aus den Nestern in den Vorraum, wo sie auf Eierhöcker gepackt werden. Die Hühnererier sehen gleichmässig aus, sind ziemlich gross, einige noch warm. Einzelne haben etwas Schmutz oder Blut an der Schale. Diese werden mit Hilfe von Schleifpapier gereinigt, sodass auch sie schneeweiss strahlen. Am Ende des Tages werden die Eier gezählt und erfasst.

Etwa 1950 Eier gibt es pro Herde und Tag. Und zu Ostern? Die Produktion zu steigern, sei nicht möglich. Vor allem müssten die vereinbarten Liefermengen für Coop eingehalten werden. «Für uns ändert sich an Ostern grundsätzlich gar nichts, es schreien einfach alle nach Eiern, aber die Hühner können nicht mehr legen», sagt Wydler.

Knapp 80 Prozent der Eier verkauft die Bauernfamilie an den Grossverteiler. Das sind rund 20 000 Eier pro Woche, die aus Erlenbach in Coop-Filialen in der ganzen Schweiz geliefert werden. Die verbleibenden gut 20 Prozent vertreiben die Wydlers direkt. Ein Ei im Direktverkauf generiert rund zweieinhalbmal so viel Einnahmen wie ein Coop-Ei.

Der Generationenbetrieb Berghof Wydler

Die Hühnerhaltung hat auf dem Berghof, oberhalb von Erlenbach, Tradition: Bereits Arnold Wydler, Grossvater des heutigen Besitzers, Matthias Wydler, hat ab seiner Hofgründung 1948 neben Mastschweinen und Milchkühen auch rund 300 Hühner gehalten. Die Milchkuhhaltung und die Schweinemast wurden in den 1990er-Jahren aufgegeben. Heute

setzt der Familienbetrieb, in dem zwei Generationen tätig sind, hauptsächlich auf die Eierproduktion. Daneben betreibt die Familie Wydler Futter- und Ackerbau mit Winterweizen, Raps und Silomais, bewirtschaftet Hochstamm-Obstbäume und vertreibt an Marktständen Gemüse aus der Schweiz. Der Berghof Wydler ist mit 4200 Legehennen der grösste Eierpro-

duzent in den Bezirken Meilen und Horgen, der dem Verband Gallo Suisse angehört. Ebenfalls dem Verband angegliedert sind der Hof der Familie Dörflinger in Meilen mit 1600 und der Hof Stockengut in Kilchberg mit 1000 Legehennen in Freilandhaltung. Auf beiden Seiten des Sees gibt es zudem kleinere Eierproduzenten mit bis zu 200 Tieren. (aj)

Schweizer Eierkonsum steigt

Die Schweizer Eierproduktion nähert sich der Milliardengrenze. Wie eine kürzlich publizierte Marktanalyse des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) zeigt, erhöhte sich die Inlandproduktion im Jahr 2018 auf knapp 974 Millionen Eier. Dies ist ein Wachstum von 3,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die inländische Eierproduktion erreicht damit neu einen Markt-

teil von 63 Prozent am gesamten Eierangebot in der Schweiz. Neben der Produktion verzeichnete auch der Eierverbrauch mit einem Plus von 1,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr eine deutliche Zunahme. Insgesamt wurden im Jahr 2018 in der Schweiz 1,545 Milliarden Eier konsumiert. Der Anstieg des Eierkonsums um rund 18 Millionen Stück erkläre sich

gemäss der Marktanalyse einerseits mit der um 0,5 Prozent gewachsenen Wohnbevölkerung, andererseits stieg auch der Pro-Kopf-Konsum um 0,7 Prozent auf rund 181 Eier an. Das sei der höchste Wert seit 2002, schreibt das Bundesamt. In Deutschland und Österreich liegt der Pro-Kopf-Konsum mit 230 bzw. 239 Eiern über jenem der Schweiz. (red)