

## RÜEGSAU

### **Mit 4 000 BIO-Legehennen in eine hoffnungsvolle Zukunft.**

Am Tag der offenen Tür vom vergangenen Samstag tummelten sich bereits 2000 weisse BIO-Hennen in und um eine der beiden neuen Hallen von Thomas und Miriam Stalder im Lochgraben in Rüegsau. In Kürze wird auch die zweite Halle bewohnt sein. Thomas Stalder, aufgewachsen auf dem Bauernhof im nahegelegenen Trog, hat sich nach seinen Schul- und Lehrjahren weiter zum Agrotechniker ausbilden lassen. Verschiedene Umstände brachten ihn in Berührung mit Legehennen, was seinen späteren Weg beeinflussen sollte. Die Landwirtschaft sollte seine Zukunft sein und brachte ihn ins Emmental zurück mit der Entscheidung, mit seiner Frau Miriam den Hof seiner Eltern zu übernehmen. Unterdessen ist mit den beiden Töchtern Flurina und Joana die Familie gewachsen. Bei der heutigen landwirtschaftlichen Preisentwicklung schien eine Zukunft nur mit Milchwirtschaft keine Option zu sein. Also zurück zu den Legehennen. Nach intensiven Abklärungen zeigte sich die Möglichkeit, zwei Legehennen-Hallen zu bauen. Auf Anfang 2019 übernahm das junge Paar den Betrieb im Trog, stellte auf BIO um und nun ist die eine Halle schon in Betrieb und es beleben 2 000 weisse BIO-Hennen ihr neues Zuhause. Die BIO-Hennen bei Stalders verfügen in den vier Bereichen über viel Platz. Im Stall, wo sie Futter und Wasser bekommen und die Nacht auf den Stängelis verbringen, im Wintergarten, wo sie sich tagsüber aufhalten und sich mit Sandbädern und Kies beschäftigen können, in einem unüberdeckten Laufhof und auf der 10 000 m<sup>2</sup> grossen Weide, wo sie tagsüber scharren, Gras picken und Würmer suchen können. Thomas Stalder bezeichnet die Hühner als sehr selbständige Tiere, die ihren Tagesablauf sehr gut kennen. Regelmässige Kontrollgänge morgens und abends sind aber unabdingbar. Futter und die Sauberkeit des Wassers kontrollieren, von den paar Hennen die Eier aufsammeln, die sie nicht in die Nester, sondern auf den Boden legen, den Stall und die Aussengehege sauberhalten und abends die Hallen schliessen. Die nicht ganz sauberen Eier werden von Hand geputzt und anschliessend von der Verpackmaschine abgepackt. Vermarktet werden sie über die „Ei AG“ in Sursee, welche vorwiegend Coop beliefert, wo sie momentan gefärbt und als Picniceier in den Regalen anzutreffen sind. Die Lebenszeit der Hennen ist relativ kurz. Mit 18 Wochen werden sie vom Aufzüchter gebracht und bleiben anschliessend zwischen 50 und 60 Wochen in der Obhut von Miriam und Thomas Stalder. Nach dieser Zeit werden sie nicht einfach entsorgt, sondern geschlachtet und in dieser Hinsicht haben die Beiden weitere Pläne. Sie gedenken die Tiere bei einem regionalen Metzger schlachten zu lassen und selbst zu vermarkten. Sie erhoffen sich, dieses gesunde Fleisch an Mann und Frau bringen zu können.

Rosmarie Stalder