



## Die Seite der Schweizer Eierproduzenten

### Die Gute Hygienepraxis ist eine wichtige Grundlage der Tiergesundheit

Die ausserordentliche Lage ging am 19. Juni 2020 zu Ende und wir können zur «Normalität» zurückkehren. Die Auswirkungen des Lockdowns und der Pandemie werden uns jedoch in vielen Bereichen weiterhin begleiten. Trotz Lockerungen bleiben Hygienemassnahmen, Social Distancing und Contact-Tracing vorderhand wichtig.

Hygienemassnahmen kennen wir in der Junghennen- und Eierproduktion schon lange als wirksame Massnahmen gegen die Verbreitung von Krankheiten und Tierseuchen. Den Zugang von Personen zum Stall begrenzen wir bewusst auf ein Minimum und mit einer korrekten Hygieneschleuse (SGZ 1/18) schützen wir unsere Tiere. Dank Vertragsproduktion und klarer Rückverfolgbarkeit können wir schon bei einem Verdacht die Weiterverbreitung von Krankheiten und Keimen eindämmen.

Die Tiergesundheit wird in Ergänzung zum Tierwohl in Zukunft eine bedeutende Rolle spielen. In der Botschaft zur AP22+ sind neu neben BTS und RAUS zwei Anreizprogramme «Tiergesundheit» vorgesehen. Ab 2022 sollen präventive Massnahmen für mehr Tiergesundheit mit Beiträgen unterstützt werden (Stufe Massnahmen). Ab 2024 sollen Landwirte belohnt werden, deren Tiere besonders gesund sind (Stufe Ergebnisse). Was besonders gesund ist, wird im Rahmen eines Forschungsprojektes unter Einbezug von Produzenten und Tierärzten erar-

beitet. Für die Stufe Massnahmen kann beim Geflügel die bereits umgesetzte gute Hygienepraxis (GHP) als Grundlage dienen. Die Liste der Massnahmen werden wir zusammen mit dem Aviforum und unseren Geflügel-Tierärzten noch überarbeiten, damit alle praxisrelevanten Punkte wie Reinigung und Desinfektion beim Herdenwechsel, kontrollierter Personenverkehr, Bekämpfung von Nagern, Milben usw. sowie die Hygiene während dem Umtrieb aufgeführt sind. Diese einheitliche Beschreibung ist eine Orientierungshilfe für jeden Produzenten und hilft unsere gute tägliche Arbeit gegen aussen zu zeigen.

Fachlich unterstützt wird das Anliegen durch den Verein «Nutztiergesundheit Schweiz», der am 26. Juni gegründet worden ist. Der Verein bezweckt den Aufbau eines Kompetenzzentrums, das die Nutztiergesundheit in der Schweiz wirkungsvoll und nachhaltig fördert. Vorbereitet wurde die Gründung von einer Steuerungsgruppe, in der die zuständigen Bundesämtern sowie Organisationen von Nutztierhaltern und Tierärzten vertreten waren.

Dank unserer guten Hygienepraxis in der Junghennen- und Eierproduktion leisten wir bereits heute einen grossen Beitrag für eine gute Tiergesundheit. Diese ist für jeden Betrieb auch die Basis für eine möglichst erfolgreiche Produktion.

*Daniel Würigler, Präsident*

unserer Wirtschaft. Weniger Futtermittelimporte bedeuten bei gleichbleibendem Eierkonsum weniger Tierschutz, weniger Arbeitsplätze und weniger Nachhaltigkeit. Mehr Informationen finden Sie im neuen Faktenblatt «Eier nach Schweizer Standard dank Futtermittelimporten», das Sie ebenfalls im internen Bereich von [www.gallosuisse.ch](http://www.gallosuisse.ch) herunterladen können.

### Auf den Teller statt in die Biogas-Anlage

GalloSuisse engagiert sich dafür, dass die Legehennen beim Herdenwechsel geschlachtet und anschliessend gegessen werden. Um die Anstrengungen der Produzenten zur Vermarktung von Suppenhuhn und Hennenfleisch zu unterstützen, hat GalloSuisse die Information auf der Webseite verbessert und einen Faltplyer produziert. Neu berichten wir in loser Folge über Erfahrungen von Mitgliedern.

### Erfolgreiche Werbeaktion über soziale Medien

Für Miriam und Thomas Stalder war von Anfang an klar, dass sie die Kreisläufe auf ihrem Hof schliessen wollen. Beim Herdenwechseln wollten sie deshalb einen Teil der Hennen für sich selber Metzgen. Bio-Hennen werden sowieso geschlachtet – nicht jedoch bei Umstellungsbetrieben. Als sie erfuhren, dass ihre Hennen zu Biogas werden sollten, sind sie kurzfristig aktiv geworden: «Wir haben über die sozialen Medien unseren Bekanntenkreis angeschrieben und Suppenhuhn und Hennenfleisch zum Kauf angeboten», erzählt Miriam Stalder. Zudem hätten sie auf der Verkaufsplattform [tutti.ch](http://tutti.ch) lebende Hennen ausgeschrieben.

Das Resultat: Von ihren rund 2000 Hennen wurden die Hälfte geschlachtet und 300 lebend verkauft. Von den geschlachteten Hennen wurden 120 als Suppenhuhn verkauft, der Rest in Form von Geschnetzeltem, Gehacktem, Würsten und Hamburgern. Das Fleisch musste frisch abgeholt werden, entweder bei Stalders auf dem Hof oder bei den Eltern von Miriam in der Ostschweiz. Für diejenigen, die am Abholtag verhindert waren, haben sie das Fleisch eingefroren. «Wichtig ist, dass man

### Fit für das Schwerpunktprogramm Geflügel

Ab dem 1. Januar 2021 werden die kantonalen Veterinärdienste die Tierschutz-Grundkontrollen von Geflügelhaltungen mit einem Schwerpunktprogramm ergänzen. Das Programm soll den Nachweis erbringen, dass die Haltungsbedingungen den minimalen Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung entsprechen. Die Details werden in einer Artikelserie in der Schweizer Geflügelzeitung erklärt.

Nutzen Sie die Zeit bis Anfang 2021, um

Arbeitsweise und Prozesse zu überprüfen. Um sie zu unterstützen, hat GalloSuisse das Merkblatt «Fit für das Schwerpunktprogramm Geflügel» verfasst, das Sie im internen Bereich von [www.gallosuisse.ch](http://www.gallosuisse.ch) herunterladen können.

### Faktenblatt Futtermittelimporte

Die Schweiz ist ein kleines, rohstoffarmes Land. Rohstoffe zu importieren und sie zu Schweizer Produkten von hohem Standard zu veredeln, ist ein wichtiges Standbein

den Kunden Ideen liefert, was sie mit dem Suppenhuhn machen können», meint die Eierproduzentin. Deshalb hätten sie dem Fleisch den neuen Suppenhuhn-Faltflyer von GalloSuisse beigelegt.

Im September steht der Herdenwechsel im zweiten Stall an. Bis dann werden Stalder die Vermarktung professioneller organisieren, mit Bestellung über die Webseite und Information per Newsletter. «Wir überlegen auch, am Abholtag einen Event zu gestalten». Ob das schon im September möglich ist, hängt auch von der Entwicklung der Corona-Pandemie ab.

*Edith Nüssli, Leiterin Geschäftsstelle*



### Vermarkten Sie Suppenhühner oder Hennenfleisch?

Dann melden Sie sich bei Edith Nüssli, Leiterin Geschäftsstelle; T: 031 915 35 48; E-Mail: nuessli@gallosuisse.ch.

Gerne berichten wir auch über Ihre Erfahrungen mit der Suppenhennen-Vermarktung.

Der Suppenhuhn-Faltflyer kann beim GalloSuisse-Sekretariat in Zürich kostenlos bestellt werden: T: 043 300 40 50; E-Mail: info@gallosuisse.ch

◀ *Thomas und Miriam Stalder mit ihren Kindern Flurina und Joana.*

## Lars Rösti: «Rührei gehört dazu, wenn ich den Sonntag genieße.»

In der letzten Ausgabe berichteten wir, dass «Das Schweizer Ei» seit dem 1. Mai Hauptsponsor ist von Lars Rösti, Junioren-Abfahrtsweltmeister und Nachwuchstalent 2019. Karin Frederiks, Vorstandsmitglied Ressort Marketing, hat ihn am 25. Mai um 16.30 Uhr gefragt, wer er ist, wie Skifahren zu seinem Beruf geworden ist und was es bedeutet, einen Hauptsponsor zu haben.

### Karin Frederiks: Wo bist du und was machst du gerade?

Lars Rösti: Ich bin soeben vom Training nach Hause gekommen. Ich trainiere zurzeit zu Hause, aber morgen geht's für drei Tage nach Magglingen und danach bin ich alle zwei Wochen dort.

### Wo bist du aufgewachsen?

Ich bin in St. Stephan aufgewachsen, das Teil der Destination Gstaad im Berner Oberland ist. Geboren wurde ich am 19. Januar 1998. Meine Eltern, mein jüngerer Bruder und meine Grosseltern, wir leben gemeinsam in einem Haus.

### Wie kam die Begeisterung zum Skisport?

Wenn es genug Schnee hatte, konnte ich die Skier direkt vor dem Haus anziehen und zum Skilift fahren. Auf der Piste war ich immer zusammen mit Kollegen. Später trat ich dem Skiclub St. Stephan bei. Aber eigentlich war mein Vater mein Vorbild und ist es bis heute. Auch er war Skirennfahrer; er kam bis ins B-Kader. Ich war auch erfolgreich im Fussball spielen, entschied mich aber mit 13 Jahren für den Skisport.

### Du hast eine Berufslehre gemacht. Wie kriegst du Ausbildung und Training unter einen Hut?

Weil ich nie ein Schulbankdrücker war, habe ich in einer Schreinerei im Dorf eine Lehre absolviert. Ich hatte einen offenen Lehrmeister, der mich sehr unterstützte. Im Sommer 2017 schloss ich die Lehre mit dem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis ab. 2018 und 2019 absolvierte ich die Sport-Rekrutenschule.

### Hast du neben dem Training auch noch Zeit für Hobbys?

Mein Jahresprogramm ist sehr dicht mit Trainings und Rennen; der lockerste Monat ist der Mai. Ich genieße die Momente, die mal nichts mit dem Skisport zu tun haben. Meine Hobbys sind alle sportlastig. Ich bike sehr gerne, fahre mit dem Rennvelo, spiele Tennis und im Winter auch gerne Hockey. Ich schätze meinen Freundeskreis sehr und verbringe natürlich auch Zeit mit meiner Freundin.

### Was bedeutet es für dich, einen Hauptsponsor zu haben?

Das bedeutet mir sehr viel. Es ist ein sehr schönes Gefühl, dass ich unterstützt werde und mir dieses Vertrauen geschenkt wird. Der Skisport ist eine rechte finanzielle Belastung. Man erhält keinen Lohn, sondern es zählt die Leistung; und die Preisgelder sind nicht alle Welt. Vor zirka vier Jahren stand noch der Name meines Dorfes auf meinem Helm. Ich wurde regional unterstützt, bis mich dann ein erster nationaler Hauptsponsor angenommen hat. Bis dahin war es ein harter Weg. Aber jetzt bin ich fi-

nanziell für drei Jahre abgesichert und kann mich voll auf den Sport konzentrieren.

### Was ging dir durch den Kopf, als du hörtest, dass «Das Schweizer Ei» dich sponsern will?

Zuallererst war ich überrascht, denn ein Naturprodukt gab es im Skisport bisher nicht als Sponsor. Aber es passt total zu mir. Ich fühle mich damit wohl und kann mich damit identifizieren, weil es so ländlich, natürlich und bodenständig ist.

### Isst du oft Eier? Hast du ein Lieblingsgericht?

Ich mag Eier sehr gerne. Am Sonntagmorgen koche ich mir selbst ein feines Rührei. Das gehört dazu, wenn ich den Sonntag genieße. Ich esse auch oft ein gekochtes Ei oder ein 3-Minuten-Ei. Für Sportler ist diese natürliche Proteinquelle ideal. ■



*Lars Rösti, Junioren-Abfahrtsweltmeister*