

«MIINI MEINIG»

Favorit

VON SANNA BÜHRER WINIGER



«Danke für das wunderschöne Essen», entfährt es mir spontan. Mein Mann hat gekocht, einen herrlich bunten Eintopf mit verschiedensten

Gemüsen, alle aus der Region. Auch ein Augenschmaus! Plus: Es sind Gemüse, die ich alle mag. Von den anderen gibt es übers Jahr gesehen auch eine ganze Menge. Ich kaufe sie zwar trotzdem. Doch wann immer ich es richten kann, kriege ich die Hasen. Wenn ich solches tue, schäme ich mich schon etwas. Und auch, wenn trotz aller Umsicht Essen verdirbt. Es ärgert mich. Schon lang. Aber habe ich mich massiv gebessert? Die berühmte Luft nach oben herrscht auch hier. Dass rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel in unserem Land nicht gegessen wird, ist eins. Dass wir im Schnitt nur gerade 7 % unseres Budgets fürs Essen springen lassen, ein anderes. Neu ist beides nicht. Spannend finde ich bei Letzterem jedoch: Jetzt, wo krisenhalber vieles teurer wird, hat der «Blick» vor Kurzem online einen Schuldenberater zitiert: «Beim Essen kann man am meisten sparen». Kann man? Bei eh schon nur knapp 7%? Klar, die Mieten, die Hypotheken, die Krankenkassen, die Versicherungen, die Leasingraten, der Kraftraum und Bobo der Mops, das sind alles Fixkosten. Und an manch trendigem Konsumgüterkonsum schraubt man halt nicht gern. Regulierbar bleibt da der etwas altmodische Posten «Essen», bei dem man mehr oder weniger ausgeben kann. Doch zu welchem Preis? Dem Preis, dass wir billig und fragwürdig produzierte Lebensmittel importieren? Esswaren dort abraffen, wo sie die Bevölkerung vor Ort nötig hätte? Dem Preis, dass die Bauernfamilien keinen Ausgleich für die teurer gewordenen Materialien erhalten, die sie fürs Produzieren unserer Lebensmittel brauchen und bezahlen?

Neben mir auf dem Bürotisch liegt ein Haufen an papierenen Prioritäten vergangener Zeiten. Ich muss ihn nicht Schicht um Schicht abtragen. Ich weiss, dass mein Favorit zuunterst liegt. Wobei: Favorit heisst die Marke. Das dazugehörige Haushaltsgescheft ist ein solcher nicht. Und doch will ich endlich meinen Geldfluss kontrollieren. Und dafür sorgen, dass er noch mehr in Richtung saisonalem-regionalem Essen fliesst. Mit der Konsequenz, dass allerlei «Praktisches» oder «Nettes» oder «Das würde X gefallen» dort bleibt, wo es hingehört, nämlich sicher nicht bei mir...

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Bio-Umstellerabend Biohof im Horn (offen für alle Betriebe)**
14. Sept., 20 – 22 Uhr, Betrieb im Horn, This Vögele, Rietwiesstrasse 2, Neunkirch. Infos, Anmeldung: www.strickhof.ch > Kurse > Bio-Umstellerabend Biohof im Horn.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV). Erscheint jeden Donnerstag.
Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw)
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Di., 9.00 Uhr

Klare Regeln zum Wohl der Hühner

«BTS»-Hühner werden in einem Umfeld gehalten, das zu ihren Gunsten streng reglementiert ist. Hansjörg Brüttsch betreibt seine Hühnermast mit besonders tierfreundlicher Stallhaltung aber nicht nur nach dem Reglement, sondern auch mit Engagement.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Hansjörg Brüttsch, seit fünf Jahr gehört die Hühnermast als wichtiges Standbein zu Ihrem Betrieb. Warum haben Sie sich dafür entschieden?



Hansjörg Brüttsch, Landwirt, Ramsen:

Die Bevölkerung hat in den vergangenen Jahren immer mehr Hühnerfleisch konsumiert; die Nachfrage im Verkauf ist stark gestiegen. Ich habe für den Abschluss der Betriebsleiterschule eine Betriebsstudie erstellt und gesehen, dass Pouletmast darum für unseren Hof passt.

Haben Sie zu Ihren Hühnern einen persönlichen «Draht»?

Wir begleiten die Küken vom ersten Tag an. Sie kommen in den ersten Lebensstunden zu uns. Am Anfang schauen wir vier bis fünfmal täglich zu ihnen. Später reichen zweimal aus, wenn mit der Herde alles gut läuft. Ist sie nicht fit, sind wir aber mehrfach im Stall.

Auch wenn wir die einzelnen Tiere nicht kennen, faszinieren mich die Hühner mit ihrem Verhalten. Es sind interessante Tiere. Ich bin gern bei ihnen und bleibe oft noch etwas länger im Stall als nötig und schaue ihnen zu. Auch wenn die Hühner alle von der gleichen Rasse stammen, sind nicht alle Herden gleich. Die einen sind ruhiger, bei anderen gibt es nervösere Tiere.

Mir ist es nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen wichtig, dass es den Hühnern gut geht, wenn sie bei uns sind.

Wie viele Tiere können Sie aufs Mal halten?

Wir halten die Hühner nach den Vorschriften des BTS. BTS steht für besonders tierfreundliche Stallhaltung, die vom Bundesamt für Landwirtschaft genau definiert ist. Auch die Anzahl Tiere ist vorgegeben: Wenn ich vor-ausstalle, können wir 18 500 Tiere aufnehmen. Das heisst: Die Hühner werden gestaffelt abtransportiert und geschlachtet. Das BTS-Reglement gibt dies genau vor: Tiere, die als ganze Poulets verkauft werden, werden nach 30 Tagen ausgestallt. Tiere, die zerlegt verkauft werden, mit 34 und 38 Tagen. So wachsen einerseits die Hühner und brauchen mehr Platz, andererseits leert sich der Stall aber auch.

Wie sieht die besonders tierfreundliche Stallhaltung aus? Man sieht an Ihrem Stall eine Art Voliere. Die Hühner können also auch hinaus...?

Wer Hühner gemäss BTS produziert, verpflichtet sich zur Einhaltung eines strengen Reglements. Man kann die Tiere nicht einfach nach Gutdünken halten.

Das betrifft einerseits eben die Belegungszahl des Stalls je nach Fläche. Andererseits sind auch die Strukturen des Stalls vorgegeben. Dazu gehören zum Beispiel Sitzflächenerhöhungen für die Tiere. Die Küken sind am Anfang noch zu klein dafür. Doch ab dem 10. Tag stellen wir ihnen die erhöhten Elemente zur Verfügung. Diese müssen



BILD *SANNA BÜHRER WINIGER

Als sogenannte «Nestflüchter» finden sich die Küken beim Fressen und Trinken von Anfang an selber zurecht.

mindestens 10 % der Stallfläche betragen. Zu BTS gehört auch der Wintergarten, den Sie erwähnt haben. Seine Fläche entspricht mindestens 20 % der Stallfläche. Die Hühner können ihn abhängig von Alter und Aussentemperatur nutzen. Ab 13 Grad können die Tiere ab dem 22. Lebenstag nach draussen, ab dem 30. Lebenstag schon ab 5 Grad.

Der Kontrolldienst des Landwirtschaftsamts kontrolliert regelmässig, ob wir Landwirte das BTS-Reglement einhalten. Verstösse werden geahndet.

Es ist also ganz klar vom Bundesamt für Landwirtschaft vorgegeben, was die Geflügelproduzenten verbauen dürfen? Da wird nichts improvisiert? Damit das Tierwohl stimmt, sind auch die Grösse der Auslaufklappe und die Höhe der Sitzflächenerhöhung geregelt. Es ist vorgegeben, welche Futter- und Tränkesysteme wir verbauen dürfen, bis hin zur Futtergefäss- und Tränkenippelzahl. Die Hühner haben zudem acht Stunden Dunkelheit am Stück, mit einem «Nachtlechtli» von 1 Lux als Orientierungshilfe. Falls die Tiere trinken wollen, finden sie so die Tränkenippel. Ansonsten beträgt die Lichtstärke mindestens 12 Lux.

Die ganze Technik ist computerüberwacht. Funktioniert etwas nicht reibungslos, erhalte ich sofort einen Alarm und kann zum Rechten sehen.

Setzen Sie viele Medikamente ein?

Weil wir möglichst wenige Medikamente einsetzen wollen, ist Hygiene in der Hühnerhaltung das A und O. Darum können wir nicht einfach jederzeit Besucher in den Stall lassen, wie das bei einem Kuhstall möglich ist. Es geht nicht darum, dass wir etwas verbergen wollen, sondern unsere Tiere vor eingeschleppten Krankheiten zu schützen. Das ist ebenfalls ein Aspekt des Tierwohls.

Darum waschen wir den Stall auch gründlich, wenn alle Tiere abgeholt worden sind. Zudem desinfizieren wir ihn abwechselnd mit verschiedenen Mitteln, um die Bildung von Resistenzen zu vermeiden.

Die Hühner bekommen zum Beispiel Milchsäurebakterien zur Stabilisierung der Verdauung und im Krankheitsfall, wann immer möglich, Medikamente auf pflanzlicher Basis. Diese sind auch in der Bio-Tierhaltung zuge-

lassen und hinterlassen keine Rückstände im Fleisch.

Nach Bedarf impfe ich nach der Reinigung zudem den Stallboden mit Bakterien, die den Hühnern, die kommen, guttun. Antibiotika erhalten wir vom Tierarzt nur im äussersten Notfall.

Salmonellen sind bei Geflügel immer wieder ein Thema. Ist Ihr Betrieb salmonellenfrei?

Ja. Das wissen wir, weil wir regelmässige Salmonellenproben machen müssen. Und wir sind seit Beginn unserer Geflügelhaltung salmonellenfrei.

Ihr Stall hat eine Heizung und Licht, das Lüftungssystem und auch die Wasser- und Futterzufuhr laufen automatisch. Das braucht viel Energie... Den Strom für die Lüftung und andere Elektro-Installationen produzieren wir über eine Fotovoltaik-Anlage auf dem Stalldach. Wir brauchen ja die Lüftung vor allem im Sommer, und dann generieren wir auch viel Strom. Wir bewegen uns auch dort und produzieren erneuerbare Energie... Die Heizung wird noch mit Gas betrieben.

Was machen Sie, wenn Sie angesichts der Gaskrise keines mehr regelmässig bekommen?

Wenn ich nicht heizen kann, bleibt der Stall leer.

Würde das Ihren Betrieb empfindlich treffen?

Sicher. Die Hühnermast ist ein wichtiges Betriebsstandbein, trotz Ackerbau und Lohnarbeit, die auch noch dazu gehören. Doch wir hoffen, dass es nicht so weit kommt.

Zum Ackerbau: Fressen Ihre Hühner Futter vom eigenen Betrieb?

Wir bauen unter anderem Futtergetreide an, erhalten das Gemisch für unsere Tiere aber von einer Futtermühle aus der Innerschweiz. Das ist vom Abnehmer so vorgegeben.

Enthält die Futtermischung auch Soja? Ja, wobei das zum Teil auch Abgang aus der Lebensmittelproduktion ist. Das Soja stammt entweder aus Europa oder aus zertifizierten Anbaugebieten ausserhalb der EU.

Hühner sind auch sonst Restenverwerter: Sie fressen zum Beispiel auch

Rapsschrot, das bei der Produktion von Rapsöl anfällt.

Wer frisst, macht Mist – was passiert damit?

Hühnermist ist ein hochwertiger Naturdünger, der alles drin hat, was der Acker braucht. Einen Teil davon setze ich selber ein – und damit fast keinen Kunstdünger mehr. Der Rest geht zu Bauern in der Region, die so weniger Kunstdünger zukaufen müssen. Wo wie viel Mist als Dünger eingesetzt werden darf, regelt das Bundesprogramm «Suisse-Bilanz».

Ihre Hühner sind Nutztiere – ihr letzter Weg geht ins Schlachthaus. Sind sie lange unterwegs?

Ab Hof bis zur Schlachtung selber sind die Hühner etwa zweieinhalb Stunden unterwegs. Das Verladen vorher geschieht ruhig und umsichtig: Wenn wir ausstallen, ist der Stall nur mit Blaulicht beleuchtet. So werden die Tiere nicht nervös. Seit Jahren helfen mir immer dieselben Leute, die Hühner in die Kisten zu setzen. Sie wissen genau, worauf es ankommt: Wir gehen langsam und sorgfältig vor und fassen die Tiere nur sanft an.

Bei der Hauptausstallung kommt ein Lohnunternehmer mit einer automatischen Verladerampe mit Förderbändern. Dort achten zwei Leute darauf, dass sich die Hühner beim Verlad in die Kisten nicht verletzen. Diese Förderrampe ist laut Tierschutz sogar tierfreundlicher als das Ausstallen mit ungeübtem Personal.

Über welche Kanäle wird das Fleisch Ihrer Hühner vertrieben?

Das meiste Fleisch vertreibt unser Abnehmer weiter. Einen kleineren Teil verkaufen wir über unseren Hofladen «Dihom-Dehei».

Jetzt bieten wir auch Produkte an, die von unseren eigenen Hühnern stammen. Über unsere Website www.dihom-dehei.ch > Lieferanten können Kundinnen und Kunden vorbestellen, welche Stücke sie beziehen möchten, und sie erhalten eine Information, wenn unsere Tiere verarbeitet wurden. Wir freuen uns, dass unser Abnehmer uns dies ermöglicht hat.

*Bild vom Tag der offenen Stalltüren, Hühnermastbetrieb der Fam. U. und B. Meister, Merishausen. Siehe Bericht rechts Seite 2.

LANDFRAUEN REISEN

Der heutige Tag ist ein Geschenk

Kürzlich schrieb Anna Elisabeth Rufener hier von der Wichtigkeit, etwas zurückzutreten, «abefahre» kann man auch sagen. Genau um dies zu tun, fuhr ich mit meinem Gefährten nach Frankreich. Erstes Ziel, die Bretagne. Rückkehr – irgendwann.



Warten gibt Gelegenheit, das «Abefahre» zu lernen. Wir besitzen neustens ein Elektroauto. Wer nach Frankreich fährt, ohne eine Ladekarte (z. B. Freshmile) mindestens zwei Wochen vorher online zu kaufen, der muss zwangsweise warten. Noch mehr Zeit braucht, wer dazu mautfrei fahren möchte, was ich bestens empfehlen kann. Die Landschaft ist so viel schöner.

Die schnellen Ladestationen, die wir benutzen könnten, sind fast alle entlang der grossen Autobahnen. Dafür gibt es in fast jedem Dorf eine kleinere Ladestation in der Nähe von einladenden Kirchen, Gässchen und Restaurants, wo das Warten ein Genuss wäre. Aber eben, dazu braucht man die Freshmile-Karte.

Die Ladestationen, welche mit unserer Karte verfügbar sind, stehen meist in einer Industriezone oder bei den riesigen Einkaufszentren, und wir benötigen ein paar oder mehr Stunden. Gar nicht meine Idee von entspannter Zeit! Da konnte ich schon ein wenig hässig werden. So viel verlorene Zeit wegen einem Auto, Stunden, die ich viel lieber am Strand geniessen würde.

Wir haben ja Zeit

Ich lerne langsam, mich nicht aufzuregen, dass das Laden Zeit braucht. Auch dass wir nicht immer beim ersten Versuch eine Station finden. Dass unsere Karte nicht überall angenommen wird. Wir haben ja Zeit.

Und das muss ich erst lernen. Dass ich Zeit habe. Dass es absolut nichts ausmacht, wenn es auch mal eine Stunde länger geht. Ich lerne, diese Stunden sogar auszunützen. Ein Picknick auf einem meiner afrikanischen Chitenge-Tücher, auf dem Rasenstreifen zwischen der Strasse und dem McDonald's, derweil das Auto auflädt beim Burger King. Die Zutaten – von einer feinen Boulangerie. Was sich die vorbeifahrenden Menschen denken – egal.

Oder: Derweil das Auto bei der KIA-Vertretung lädt (gratis!), geniessen wir das Mittagessen in einer Boulangerie artisanale, einer traditionellen Bäckerei. Ich kritzle Notizen für meine Landfrauen-Rubrik auf die Rückseite des Papiertischsets (Notizen, die ich verloren habe). Was das Aufladen gekostet hätte, reicht für die Salatbowle mit Baguette und Brownie. Lesen, was wir beide gerne tun, kann man überall.

Sich der Stille stellen

Ich denke an ein Zitat von Albert Einstein: «Probleme kann man niemals mit derselben Denkweise lösen, durch die sie entstanden sind.» Das Problem zum Beispiel, von viel zu wenig Zeit. Das Denken bei allem, eben wie beim E-Auto laden: So kommen wir ja nirgends hin! Wo wollen wir dann überhaupt hin? Wissen wir das?

KORRIGENDUM

zu «Im Hamsterrad», Kolumne von Elisabeth Anna Rufener, Landfrauenrubrik vom 1. September 2022. Die Redaktion entschuldigt sich aufrichtig bei der Autorin sowie auch bei der Leserschaft: Beim Layouten ging der Schluss der Kolumne «verloren». In Absprache mit der Autorin wird er hier nachgereicht:

Mehr, mehr, mehr...

... Und plötzlich – frau befürchtete es tief im Inneren zwar schon länger, aber es kommt dann doch plötzlich – plötzlich geht nichts mehr. Gar nichts

SCHAFUUSER WIIPROB

Herzlichen Dank...

... an Euch, engagierte Landfrauen, fürs reichhaltige Backen für die «Wiiprob». Und natürlich einmal mehr auch fürs Streichen deftiger Sandwiches für die «Wiipröblerinnen» und «Wiipröbler».

Herzlichen Dank an Euch weiteren engagierten Landfrauen, die Ihr diese Leckerbissen mit Charme an die Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber gebracht habt.

Und auch ein ganz grosses Dankeschön Ihnen allen, liebe Gäste der Wiiprob, die Sie etwas Gluschtiges erstanden haben. Uf Widergnüsse im 2023.

Ihr Verband
Schaffhauser Landfrauen

In der Hektik des Alltags muss man sich die Fragen nicht stellen, die anstehen. Vielleicht ist die Hektik ein unbewusstes Verdrängen der Fragen. In der Stille kommen sie, ausweichen ist nicht so einfach.

Ich wollte diese Zeit auch dazu nützen, um festzustellen, was mir wirklich wichtig ist, was soll ich eher lassen. Ich will nicht wieder zurück ins Hamsterrad.

Raus in die Natur befreit vom Grübeln

Wenn das Grübeln zu tief wird, gibt es nichts Besseres als aufs Velo zu steigen, durch die Heide und über die Weide zu fahren. Ich wusste nicht, dass die Bretagne so wilde Landschaften hat.

Die Pedale den Berg hinauf drücken, und schon werden die Gedanken wieder freier. Ich will die Gabe dieses Tages bewusst entdecken und dafür danken. Das ist in den Ferien in der Bretagne natürlich einfacher. Ich lese ein Buch von einer Frau, die über ihre Zeit im Konzentrationslager schreibt, wie sie das auch dort zu praktizieren versuchte. Der heutige Tag ist für jeden von uns ein Geschenk.

Die Fremdsprache bremsst aus

Wir zögerten, ob wir nach Frankreich wollten. Wir beide sprechen wenig Französisch. Es reicht gerade für das Nötigste. Aber für ein Gespräch mit dem alten Mann am regionalen Markt, der ruhig und bedächtig an seinem Weidenkorb arbeitet, reicht es nicht.

Wir können den Bauer nicht fragen, wie und warum er etwas macht, über seine Felder sprechen. Ich kann nicht mal dem Bäcker sagen, dass ich ein Stück vom bretonischen Kuchen möchte.

Da sprudelts zum Staunen schnell

Auch das ist ein «Abefahre», wenn man nicht mit jedem sprechen kann. Staunend höre ich den Franzosen neben mir zu, die so viele Worte kennen und sie so schnell über die Lippen sprudeln lassen.

Tönt es bei uns auch so, wenn wir Schweizerdeutsch sprechen? Und fühlen sich die fremdsprachigen Menschen um uns herum auch so hilflos? Wahrscheinlich schon.

Marianne Stamm

mehr. Und mehr und mehr wird einem bewusst, es war schon sehr lange viel zu viel, aber irgendwie ging es ja immer noch. Und jetzt soll es nicht mehr gehen? Und langsam, gleichsam wie aus dichtem Nebel steigt eine Ahnung auf und nimmt Gestalt an in der Frage «Muss es denn immer mehr sein?» Oder ginge es auch mit weniger?

► Den ganzen Text finden Sie auf www.landfrauen-sh.ch unter «aktuell». Mit einem nochmaligen Äggsü von Herzen Sanna Bühner Winiger

RÜCKBLICK

Willkommen bei den Masthühnern

Wie ist das wirklich mit der Poulet-mast? Gegen hundert Interessierte wollten dies wissen und besuchten letzten Samstag den Geflügelstall von Urs und Bea Meister in Merishausen. Sie halten ihre Hühner nach den Vorgaben des Bundesprogramms BTS (Besonders Tierfreundliche Stallhaltungssysteme), wie die allermeisten Schweizer Pouletproduzenten.

Wie sieht es wirklich aus in einem Stall für Hühnermast? Wie werden die Tiere gehalten? Warum können die Bibeli noch nicht in den Wintergarten? Welcher Unterschied besteht zwischen Hühnermast in der Schweiz und im Ausland? Landwirt Urs Meister beantwortete vergangenen Samstag viele Fragen, unterstützt vom Berufskollegen Cyril Tappolet.

Erstaunt über Zustände im Ausland

Vor allem der Unterschied der Masthühnerhaltung in der Schweiz und im Ausland interessierte. In der Schweiz gilt für Nutztiere eine absolute Höchstzahl pro Betrieb, auch für Masthühner (s. Kästchen).

Im Ausland gibt es keine solchen Höchstzahlen. «Und schon im benachbarten Deutschland werden fast 80 Prozent aller Masthühner in Betrieben mit mehr als 50 000 Plätzen in reiner Stallhaltung gemästet, ohne Limit nach oben. In Brasilien und China sind die Hallen noch grösser und zum Teil sogar mehrstöckig», erklärte Urs Meister. Im Stall der Familie Meister sind maximal 15 000 erwachsene Hühner zugelassen.

Begegnung der Neugierigen

Die aktuelle Herde zeigte sich am Tag der offenen Stalltüren noch ganz in flaumigem Gelb: Die Bibeli waren vor drei Tagen in den Stall eingezogen.

Nicht nur kleine Gäste, sondern auch manche Erwachsenen beobachteten die Hühnchen lange beim Herumwuseln, Fressen und Trinken. Die Neugierde von draussen stiess dabei durchaus auf Neugierde von drinnen: Eine ganze «Puschle» Küken beäugte ihrerseits interessiert, was sich jenseits des Gitters tat.

Die Besucherinnen und Besucher nutzten Meisters Anlass für sachliche Fragen und konstruktive Gespräche. Dies hatte sich die Familie vom Anlass erhofft. «Uns besuchten Berufskollegen,

ERKLÄRT

Gibts nun mehr oder weniger Nutztiere?

In der Landwirtschaft wird oft mit sogenannten Grossvieheinheiten, den «GVE», gerechnet. Diese machen Vergleiche zwischen grossen und kleinen Nutztierarten besser fassbar.

Jeder kann die Statistik wählen, welche ihm am besten gefällt...

Zunahme bei kleinen Nutztieren

In den letzten zehn Jahren ist die Zahl der Nutztiere in der Schweizer Landwirtschaft von etwas mehr als 13 Millionen Tiere auf 16 Millionen Tiere angestiegen.

Verantwortlich dafür ist hauptsächlich das Geflügel. Die Bestände der Legehennen und der Mastpoulets haben deutlich zugenommen.

«GVE» ist ein gemeinsamer Nenner

Versucht man die Tierbestände in einer besser vergleichbaren Form auszudrücken, dann bietet sich dazu die Grossvieheinheit (GVE) an, welche einer ausgewachsenen Kuh entspricht.

Gesamte GVE gesunken

Rechnet man die Bestände in Grossvieheinheiten um, so bestreitet das Rindvieh vor den Schweinen mit Abstand den grössten Anteil am Gesamtbestand. Bei dieser Art der Be-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Urs und Bea Meister stellten am letzten Samstag ihre Hühnerhaltung vor. Noch nicht geöffnet war der Wintergarten – die Bibeli waren dafür noch zu jung.

aber auch viele Gäste aus dem nichtbäuerlichen Umfeld – darunter manche, die wir nicht kannten», blickt Bäuerin Bea Meister zurück. «Das hat uns sehr gefreut. Es ging uns ja darum, mit unserem «Tag der offenen Stalltüren» den Menschen der Umgebung unsere Hühner-

haltung vorzustellen. Es hat sich gelohnt, dass wir das gemacht haben.»

Froh und dankbar waren Meisters auch für die Unterstützung beim Anlass: Ein tüchtiges Helferteam sorgte dafür, dass die Gäste nicht hungrig und durstig diskutieren mussten. sbw

INFO

Wie ist das mit den Zahlen?

Die absoluten Höchstlimite an Masthühnern pro Betrieb gibt der Bund vor. Sie variieren nach Alter und damit Platzbedarf der Tiere. Auch dieser ist gesetzlich festgelegt.

Im Durchschnitt 7720 Masthühner

Die Höchstzahl an Tieren pro Betrieb darf also nur eingestallt werden, wenn der Stall genügend gross ist. Eine kleinere Stallfläche bedeutet auch kleinere Herden.

97% der Masthühner in der Schweiz werden nach den Vorschriften des Bundes-Tierwohlprogramms BTS gehalten.

BTS steht für besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme, dazu gehört bei den Masthühnern z. B. auch ein Wintergarten (s. Inter-

view links S. 1.) Bei diesen Betrieben gelten folgende Zahlen: 24 000 Mastpoulets vom 30. bis zum 35. Masttag, 21 000 Mastpoulets vom 36. bis zum 42. Masttag, 18 000 Mastpoulets ab dem 43. Masttag.

Nicht ins BTS-Programm fallen Haltungen nur bis zum 28. Masttag (Mistchraterzli). Dort sind maximal 27 000 Tiere zugelassen. Dies wird in der Schweiz kaum praktiziert.

Im Schnitt werden in der Schweiz 7720 Hühner pro Mastbetrieb gehalten. sbw

Quellen Zahlen:

- www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2013/727/de;
- www.sbv-usp.ch/de/medien/publikationen/fokusmagazine/

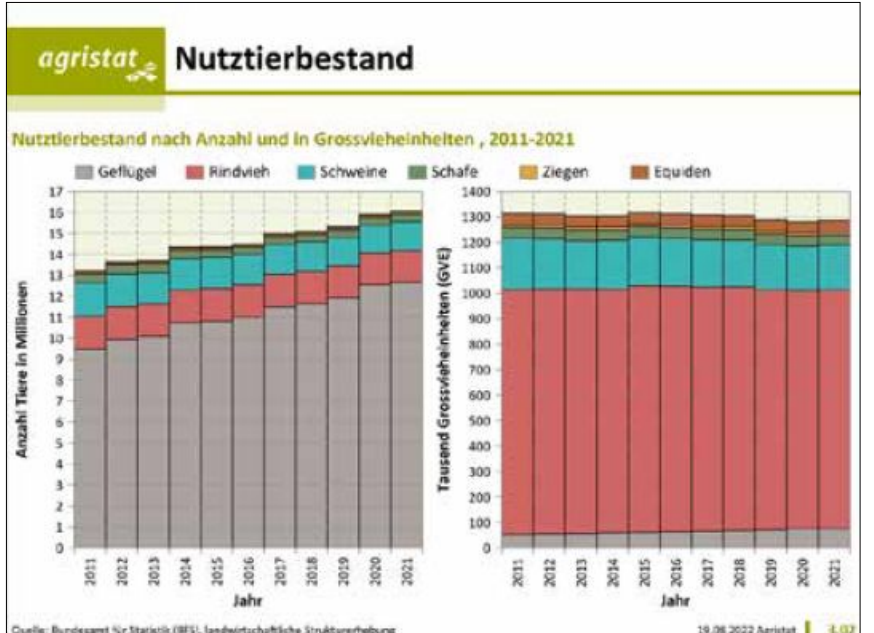


BILD AGRISTAT

Kleinvieh macht auch Mist. Aber nicht so viel eine Kuh. «GVE» helfen, die Bestände verschiedener Nutztierarten realistischer miteinander zu vergleichen.