



Ein Leben für die Güggele

Wer Eier isst, der müsste aus ethischer Sicht auch Suppenhuhn oder Güggele essen, finden Barbara und Markus Schütz. Auf ihrem Bio-Knospe-Hof in Strengelbach (AG) versuchen sie, die Eierproduktion nachhaltiger zu gestalten, indem sie Bruderhähne grossziehen und Legehennen verwursten. Ursina Steiner

© Ursina Steiner



© Bio Suisse (2)

Sie dürfte es eigentlich gar nicht geben: Die Brüder der Legehennen geniessen auf dem Schützhof ein Leben mit Auslauf und Biofutter.



Schütz-Hof, Strengelbach (AG)

Barbara und Markus Schütz bewirtschaften den 60 Hektaren grossen Hof in Strengelbach bei Zofingen in vierter Generation. Bei der Übernahme 2009 war für sie klar, dass sie den Hof auf Bio-Suisse-Standards umstellen wollen. Das Tierwohl, der achtsame Umgang mit den Ressourcen und die Artenvielfalt liegen der Familie am Herzen. Heute gedeihen auf je einem Drittel der Fläche Bio-Knospe-Gemüse für den Handel, Ackerprodukte wie Brotweizen und Futtergetreide fürs Geflügel sowie Gras, Kräuter und Klee als Futter und Weiden für Rinder, Hühner und Hähne. Neben einigen Bio-Weidebeef-Rindern hält die Familie Schütz 4000 Legehennen sowie im jeweils 2000 Junghennen für die eigene Aufzucht und abwechslungsweise Jung-hähne für die Mast. Im Hofladen kann man neben den Eiern auch verschiedenste Produkte aus dem Fleisch der Legehennen und Junghähnen kaufen sowie Eierteigwaren und Meringues. Saisonales Gemüse, hausgemachte Konserven, Mehl und jeden Samstag frisches Bauernbrot runden das Angebot ab. www.schuetz-hof.ch

Der Stall ist vollautomatisiert. Auf zwei Fließbändern kommen die Eier von den Lege-Nestern in den Abpackraum geruckelt. Mit schnellen und gleichwohl behutsamen Handgriffen legen sie Barbara und Markus Schütz in die Plateaus, die sich auf beiden Seiten türmen. 1900 Eier: Das ist die tägliche Ausbeute aus diesem Stall mit Wintergarten und Weide. 2000 Hühner und rund 20 Hähne leben hier. Das ist die Standardgrösse für Bio-Knospen-Betriebe, die für den Handel Eier produzieren.

«Unsere Hühner haben viel Platz zum Scharren, können täglich ans Tageslicht und fressen ausschliesslich Biofutter», erklärt Barbara Schütz. «Und doch gab es Punkte, die für uns in der Eierproduktion nicht aufgingen.» Da waren erst mal die Junghennen. «Vor acht Jahren haben wir beschlossen, sie selbst aufzuziehen. Damit konnten wir zumindest in diesem Bereich das Heft in die eigene Hand nehmen. Nun haben wir Hüh-

ner, die an uns, an die Umgebung und das Futter von klein auf gewöhnt sind.» Viel weniger Stress und kürzere Transportwege seien das Resultat dieses Entscheides.

Bestehendes nicht einfach so hinnehmen

Doch noch weitaus grössere Fragen blieben für das engagierte Bauernpaar ungelöst. Was geschieht mit den Hennen, wenn sie ausgedient haben? Und was ist mit den männlichen Küken, den Brüdern der künftigen Legehennen? Dass wertvolles Hennenfleisch nicht gegessen wird und Küken gleich nach dem Schlüpfen getötet werden, wollten Barbara und Markus Schütz nicht weiter als Begleiterscheinung der modernen Eierproduktion hinnehmen.

«Die Lösungen sind aber nicht so einfach, wie sie auf den ersten Blick erscheinen», sagt Markus Schütz. Denn der Markt habe klare Anforderungen an ein Ei

HIER GIBT'S SUPPENHUHN ODER BRUDERHAHN

Wer in seinem Bioladen des Vertrauens kein Fleisch vom Suppenhuhn oder Bruderhahn findet, hat folgende Bezugsmöglichkeiten: Viele Bio-Knospe-Eierproduzenten verkaufen Suppenhühner direkt ab Hof. Einen guten Überblick über das Angebot bietet die Website von Bio Suisse: www.biomondo.ch. Auf dieser Seite www.demeter.ch liefert unter dem Stichwort «Hahn im Glück» einen Überblick über Höfe und Bioläden, die Fleisch von Bruderhähnen verkaufen. Weitere Webshops mit ähnlichem Angebot sind www.gallina.bio, www.farmy.ch, www.eichberg.com und www.mahlerundco.ch.

und an ein Poulet. Die Eier müssen billig sein und eine bestimmte Grösse vorweisen. Aus diesem Grund hätte es zum Beispiel das Zweinutzungshuhn im Grossverteiler noch immer nicht zum Durchbruch geschafft, meint Markus Schütz. Und auch beim Poulet hätten

Die Eier müssen billig sein und eine bestimmte Grösse aufweisen.

sich die Konsumenten an das schnell gewachsene Fleisch der hochgezüchteten Mastrassen gewöhnt, das viel Proteinmasse für wenig Geld liefert. «Ein Bruderhahn mit seinem feinen Schlachtkörper bleibt inmitten der schönen, grossen Poulets liegen; erst recht, wenn er gleich viel kostet.»



© Bio Suisse (3)

Unter den Bäumen rund um den Schütz Hof weiden die Legehennen, Junghühner und Bruderhähne.

NACHHALTIGER POULET-GENUSS

Wie die Legehennen, so ist auch das Mastpoulet seit den 60er-Jahren zu einem Hochleistungstier herangezüchtet worden. In der konventionellen Haltung wächst ein Küken in nur 55 Tagen zu einem zwei Kilogramm schweren Poulet heran. Die ersten Poulets werden schon nach 30 Tagen geschlachtet. Ein Bio-Knospe-Poulet darf etwas länger und schöner leben: mindestens 63 Tage in Freilaufställen mit Weide und in kleinen Gruppen von maximal 500 Tieren.

Mit dem Turbowachstum der Mast-Hybriden können die Legehennen und deren Brüder nicht mithalten. Aus diesem Grund werden die männlichen Küken der Legehennen gleich nach dem Schlüpfen getötet. Bio Suisse hat per 2026 den Ausstieg aus diesem System beschlossen. Einige innovative Knospe-Produzenten wie Barbara und Markus Schütz haben schon jetzt begonnen, die Bruderhähne aufzuziehen und zu vermarkten.

Rund doppelt so lange – gut 90 Tage – braucht der Bruder einer Legehennen, bis er ein Gewicht von knapp einem Kilo auf die Waage bringt. Das langsam gewachsene Fleisch schmeckt intensiver und hat etwas mehr Biss als ein herkömmliches Poulet; es lassen sich aber alle gängigen Geflügelspeisen damit zubereiten.

Eine weitere nachhaltige Alternative zum Mastpoulet ist das Suppenhuhn. Vom Getreide, das eine Henne in ihrem Leben gefressen hat, profitierte der Mensch bereits in Form von Eiern. Das Hennenfleisch hat dementsprechend einen kleineren ökologischen Fussabdruck als ein Poulet, das allein zu diesem Zweck gemästet wurde. Und auch in der Küche lässt sich die Legehennen gleich zweimal nutzen: Mit Gemüse ca. 1½ h in Wasser gekocht, entsteht eine kräftigende Hühnerbrühe, die sich heiss eingefüllt auch konservieren und vielseitig einsetzen lässt. Das Fleisch des gegarten Suppenhuhns lässt sich zum Beispiel als Pulled-Chicken in ein Sandwich füllen oder einem Curry begeben. Oder Sie schieben es noch einmal kurz in den Ofen und erhalten so ein knuspriges Poulet mit viel Geschmack – und extra wenig schlechtem Gewissen.

Weil der Landwirt und Agronom sowohl Eier in den Handel liefert als auch über den Hofladen direkt vermarktet, kennt er beide Realitäten: Die Anforderungen der grossen anonymen Konsumwelt und die Forderungen der Konsumentinnen und Konsumenten, die Gespräche mit den Menschen, die auf dem Schütz-Hof Eier kaufen.

«Güggel-Glück» für bewusste Kunden

Und genau dort, im Hofladen, konnten die engagierten Knospe-Produzenten ansetzen. Hier konnten sie Lösungen entwickeln für Probleme, die der Biobranche seit Jahren Kopfzerbrechen bereiten. «In der Direktvermarktung können wir unseren Kundinnen und Kunden Zusammenhänge erklären, die bei den Grossverteilern noch keinen Platz haben», erklärt Markus Schütz. Das Fleisch der Legehennen würden sie so schon zehn Jahre lang erfolgreich direkt vermarkten.

Vor zwei Jahren schliesslich haben Markus und Barbara Schütz das Projekt «Güggel-Glück» ins Leben gerufen. Das Ziel: Die Kundinnen und Kunden, die auf dem Schütz-Hof Eier einkaufen, sollen sich auch für die

Aufzucht der Bruderhähne engagieren können. «Also haben wir unseren Betrieb so umgestellt, dass dies möglich wird», sagt der Biobauer. Er legt das letzte Plateau Eier auf den Stapel und führt uns hinaus auf den Hof.

Zwischen den zwei grossen Legehennenställen und dem Wohnhaus steht der ältere Hühnerstall mit Auslauf: eine lichtdurchflutete Halle mit Einstreu, Sandbad und Sitzstangen. «Das ist der ehemalige Hühnerstall, in dem schon mein Vater Legehennen hielt», berichtet Markus Schütz. Die Halle hätten sie vor zehn Jahren zu einem Aufzuchtstall für die eigenen Junghennen umfunktioniert. Seit drei Jahren wachsen hier auch männliche Küken auf, die sogenannten «Bruderhähne». «Wir haben mit 1000 Hähnen begonnen, weil wir nicht wussten, wie gut wir das Fleisch verkaufen können», erklärt Barbara Schütz. «Letztes Jahr konnten wir erstmals genauso viele Junghähne grossziehen, wie wir Hennen zum Eierlegen haben: 3500 Tiere.»

Wenn Vegetarier Bruderhähne kaufen

Dahinter stecke grosse Aufklärungsarbeit, betont Barbara Schütz: «Wir versuchen unserer Kundschaft klarzumachen, dass, wer Eier isst, aus ethischer Sicht verpflichtet ist, ab und zu Fleisch von der Henne oder dem Bruderhahn zu essen – pro Jahr und Konsument etwa je ein Tier.» Auch manche Vegetarierinnen und Vegetarier hätten sie von diesem Gedanken überzeugen können. «Unsere vegetarischen Kundinnen und Kunden haben auch schon einen Bruderhahn für Freunde gekauft – mit dem guten Hintergedanken, in deren Pfanne ein ethisch bedenklich gehaltenes Mastpoulet zu ersetzen.»

Auch die ausgedienten Legehennen – die auf dem Schütz-Hof übrigens etwas länger als nur ein Jahr leben dürfen – können Barbara und Markus Schütz allesamt direkt vermarkten: Im Hofladen gibt es stets Suppenhühner und eine grosse Auswahl an Wurstwaren, Burger, Hackfleisch und Geschnetzeltes vom Huhn, sowie allerlei Brüstchen, Schenkel oder Nuggets vom Bruderhahn. «Wer einmal verstanden hat, dass sich unsere Wienerli, Cervelats und Burger aus Suppenhuhn kaum von den Klassikern aus Schweinefleisch unterscheiden, und ein Poulet vom Bruderhahn ein Hochgenuss ist, der kommt immer wieder», sagt Barbara Schütz. Zumal bei dieser Art Fleischkonsum auch das Gewissen auf seine Kosten kommt.

Die Bäuerin schaut lächelnd in den Laufhof vor dem Hühnerstall. Darin scharrt zufrieden die Herde beige-weißer, zierlicher Hähne. Ab und zu stellen sich zwei Junggesellen gegeneinander und plustern wie grosse Gockel die Federn auf, um sich zu imponieren. «Stellt euch vor, all dieses Leben wäre gar nicht möglich gewesen», sagt Barbara Schütz. «Dabei sind gerade die jungen Güggeli auf der Weide viel agiler als ihre Schwestern – sie rennen, scharren und picken Gras, dass es eine Freude ist.» Als würden sie sich bedanken für das Leben, das ihnen geschenkt wurde. ●



Noch sind die jungen Hähne kaum von ihren Schwestern zu unterscheiden.



Neben dem Biomastfutter streut Markus Schütz täglich Getreidekörner aus eigenem Anbau. Das Picken gehört zum natürlichen Verhalten der Geflügel.