

Ein Hühnerleben muss nicht im Brennofen enden

Auf dem Biohof Obere Wanne werden «ausgediente» Hühner zu Würsten und Hamburgern verarbeitet

ANNETT ALTVATER

Alte Legehennen landen meistens als «Brennmaterial» in Zementfabriken. Es geht aber auch anders: Der Biobetrieb Obere Wanne in Liestal setzt seine Produkte aus Legehennen erfolgreich ab.

«Vogelgrippe» – das Wort schreckt nicht nur Normalverbraucher, sondern besonders die Geflügelhalter, die tagtäglich mit Federvieh zu tun haben. Doch Virus hin oder her, ohne Legehennen gibts auch kein Ei. Und dieses stammt beispielsweise von den 2500 Hühnern auf dem Kagfreiland-Hof von Dieter Weber und Nadja Brodmann in Liestal. Die Flattertiere haben alles, was Bio-Legehennen brauchen: Auslauf ins Grüne, freie Platzwahl im Stall und mehrere Hähne.

Allerdings ist bereits nach einem knappen Jahr Schluss mit dem Leben an der frischen Luft. Wenn die Produktivität der Hühner nachlässt, werden sie abgeholt und von Geflügelverarbeitern wie Optigal oder Bell verwertet.

Bis vor zwei Jahren bekam Dieter Weber für jede Henne 20 Rappen, heute verlangen die Entsorger bis zu 40 Rappen pro Huhn. «Damit leisten die Produzenten einen Beitrag an die Kosten für den Transport der Hühner, die Schlachthanlage und die Entsorgung von Innereien und Federn», rechnet Christoph Schatzmann von der Bell AG vor.

Ein Viertel der aussortierten Bell-Hühner, die sich weder zu Suppenhuhn noch zu Instant-Brühe oder Geflügel-

wurst verarbeiten lassen, kommt zur Tierkadaveranlage Centravo AG nach Lyss. Dort werden wöchentlich 280 Tonnen Schlachtabfälle von Hühnern zu Tiermehl und -fett verarbeitet. Wie viel davon auf Legehennen entfällt, lässt sich nicht aufschlüsseln. «Das Tiermehl dient in der Zementindustrie als Brennstoff», sagt Heinz Soltermann von der Centravo AG. Doch nicht jeder akzeptiert dies: «Wir sind gegen diese sinnlose Vernichtung von tierischen Eiweissen», sagt Nadja Brodmann. Darum verhelfen Weber-Brodmann ihren Legehennen jetzt zu einem zweiten Leben in der Pfanne, indem sie die Tiere auf dem Wendelinhof von Hans Vock in Niederwil (AG) schlachten und verarbeiten lassen.

HÜHNERWURST ZUM GRILLEN. Nach einem Probelauf im vergangenen Frühling hat die Liestaler Familie ihre ausgedienten Legehennen nun bereits zum zweiten Mal in Geflügelprodukte umwandeln lassen. Zunächst kamen 139 Hennen unters Beil – und danach als Hamburger, Grillwurst, Geschnetzeltes, Hackfleisch, Brüstchen und Fleischkäse in die Kühltruhe. Alles Bio, versteht sich. «Die erste Charge war schon nach wenigen Wochen ausverkauft», freut sich Dieter Weber. Besonders Hamburger, Würstchen und Fleischkäse erfreuen sich grosser Beliebtheit. Also wurden im Juli nochmals 550 Tiere geschlachtet, verarbeitet, vakuumiert und eingefroren.

Doch warum bietet Familie Weber nicht einfach Suppenhuhn am Stück an? «Wir haben uns mit Blick auf die Schweizer Vorlieben entschieden, Produkte zu produzieren, die schnell zubereitet werden können.» Zwar sind typische Suppenhuhn-Gerichte wie Coq au vin oder Pastetli-Füllung eine Delikatesse, doch die Zubereitung ist zeit- und arbeitsintensiv. «Das entspricht nicht mehr dem schweizerischen Konsumverhalten», bestätigt Verena Steiger, Pressesprecherin der Optigal SA.

OHNE WERBUNG. Die ersten Erfolge geben Webers Recht, obwohl sie bisher nicht einmal die Werbetrommel rührten. «Der Verkauf läuft vor allem per Mundpropaganda. Freunde und Familie waren die ersten Kunden, jetzt kommen weitere dazu», sagt Nadja Brodmann.

Sie führt die hohe Resonanz auch auf das Verständnis der Kundschaft zurück, wonach zum Frühstücksei eben ein Huhn gehöre. Und auch geschmacklich muss sich das Geschnetzelte nicht verstecken, obwohl das Fleisch spürbar mehr Biss hat als jenes der schnellwachsenden Masthühner: Der Hamburger ist gut gewürzt und saftig, und einem Teil der Grillwürste wurde Bio-Speck zugegeben, um sie rassistischer zu machen. Ein weiteres Argument ist der Preis: Mit 31 Franken pro Kilogramm sind die feinen Geflügelbrüstchen günstiger als das Pendant aus dem Grossverteiler.



Dieter Weber. Neue Wege bei der Verwertung alter Hühner. Foto Roland Schmid

Eier, Blumen, Kürbis – alles direkt vom Hof

AUS DER TRUHE. Der «Kagfreiland-Hof»* der Familie Weber-Brodmann in Liestal umfasst 27,7 Hektaren Land. Ein grosses Blumenfeld, ein Maislabyrinth und die jährliche Kürbisausstellung sind neben der Eierproduktion (2500 Hühner) die Hauptbetriebszweige. Während der Kürbisausstellung auf dem Blumenfeld haben die Besucher bis Ende Oktober die Möglichkeit, sich aus der eigens aufgestellten Kühltruhe mit Legehennenprodukten zu versorgen.

Dieter Weber, Nadja Brodmann, Hofgut Obere Wanne 32, 4410 Liestal.
Telefon: 061 923 92 51.

*«Kagfreiland» ist eine schweizweit aktive Nutztierschutz-Organisation. Sie setzt sich für das Wohl von Kuh, Schwein, Huhn & Co. ein. Ihr Ziel ist die artgerechte Tierhaltung mit täglichem Auslauf im Freien.

> www.kagfreiland.ch