

# Akkordarbeit fürs Osterei

Wo kommen unsere Lebensmittel her? Wie werden sie produziert? Was wird aus den regionalen Rohstoffen? An diesem Wochenende geht es um eine runde Sache: Eier spielen am Hof von Familie Häsch die Hauptrolle. Rund 12 000 Hühner sorgen jeden Tag für Nachschub. Chef Michael Häsch nennt sie seine Mitarbeiterinnen und optimiert laufend ihre „Arbeitsbedingungen“.

VON SUSANNE WEISS

**Dietramszell** – Eine braune Henne hat ihre Krallen um die Stange gewickelt und zuckt mit ihrem Kopf nach rechts und links. Michael Häsch kraut das Gefieder am Bauch. Die Henne reckt den Kopf, der Kamm leuchtet rot. Wäre sie eine Katze, würde sie schnurren. Das kann die Henne natürlich nicht.

Ihre Mitbewohnerinnen gackern fröhlich vor sich hin. Bei rund 3600 Hühnern im Stall ergibt das einen Chor, der so laut ist, dass Michael Häsch seine Stimme erheben muss. „Das ist die größte unserer sechs Stallungen. Im kleinsten Stall leben 1200 Tiere“, erklärt er. Die Residenz der 3600 Hennen steht nicht auf Häschs Bertenbauer-Hof, sondern zwei Straßen weiter. Die Stallungen sehen aus, als hätte man ein Stück Tunnel aufs Feld gestellt.

Bevor Häsch seine gefiederten „Mitarbeiterinnen“, wie er sie manchmal nennt, besuchen darf, stülpt er weiße Überzieher um seine Schuhe

## Licht regelt den Tagesablauf der Hennen

– Hygienevorschriften. Er klopft dreimal an die Stahltür. „Eigentlich sind sie nicht mehr sehr schreckhaft“, sagt der 55-Jährige. Und tatsächlich hören die 3600 Hennen auf, am Boden zu picken, als Häsch den Stall betritt, und beobachten den hellblonden Mann im Blaumann neugierig.

Einige Hühner sitzen im Legenest hinter roten Klappen, ihre Eier rollen auf ein Förderband, das diese nach draußen bringt. Die meisten aber haben ihr Tagewerk an diesem Morgen schon vollbracht und warten auf dem mit Sägemehl bedeckten Boden, bis sie raus dürfen.



11 000 Eier kommen im Schnitt täglich aus dem Dietramszeller Stall. Das Förderband verläuft unter den Legenestern und bringt sie in einen Vorraum, wo sie per Hand auf 30er-Paletten vorsortiert werden.

FOTOS: ARNDT PRÖHL



In der Packstelle legt Antonie Häsch (78) die Eier aufs nächste Förderband. Hier kommen die Eier in die Schachtel.



Aufgescheuchte Hühner: Michael Häsch (55) zeigt das Förderband unter den Legenestern. Hinter den roten Klappen ist es dunkel, damit die Hennen dort ihre Eier legen.

„Wenn sie ihre Eier gelegt haben, sind sie erst ziemlich aktiv, dann machen sie Siesta auf der Stange“, sagt Häsch.

Den Tag im Hühnerstall steuert der 55-Jährige mit Licht. Um 4 Uhr gehen die Lampen über der Voliere an, eine halbe Stunde später alle anderen. „Das simuliert den Sonnenaufgang“, sagt Häsch. Abends schaltet er die Lichter in umgekehrter Reihenfolge aus. Mit Helligkeit schafft er es auch, dass die Hennen ihre Eier im Legenest deponieren. „Es sollte keine dunklen Ecken im Stall geben.“

Wider Erwarten riecht es bei den Hennen kaum nach „Hühnerstall“. Das liegt daran, dass unter den Sitzstangen in der Voliere ein Förderband den Kot ein- bis zweimal die Woche entfernt. Den Boden im Stall reinigen Häsch und seine Mitarbeiter alle sechs bis acht Wochen. „Wenn der Mist nicht rauskommt, macht es die Tiere nervös“, sagt Häsch. Der Ammoniakgeruch führe zu Fe-

derpicken und sogar zu Kanibalismus unter den Tieren.

Das Thema beschäftigt Häsch. Mit Studenten hat er in den vergangenen Monaten an einigen Stellschrauben gedreht, um auf die Schnabelbehandlung – sie ist üblich, um dem Federpicken vorzubeugen – verzichten zu können. „Wir wollten das schaffen und haben dann schon Erfahrung, wenn es verboten wird, Schnäbel zu touchieren“, sagt Häsch. Unter anderem hängen Heunetze in den Stallungen, aus denen sich die Hennen jederzeit bedienen können.

„Wir sind laufend am Verbessern“, sagt der 55-Jährige. Zur Milbenbehandlung hat er etwa ein System entwickelt, bei dem er Silikatstaub in den Stall einblasen lässt. Oder das Staubbad, das er den Hennen seit Kurzem anbietet. „Es dient der Parasitenbekämpfung“, sagt Häsch. Seit die Sandkisten in den Ställen stehen, stellte er auch fest, dass die Hennen das Urgesteins-

mehl daraus essen. „Scheinbar ist da was drin, was die Tiere brauchen.“

Allerdings klappt nicht alles, was Häsch seinen „Mitarbeiterinnen“ anbietet. „Ich hab' es mit Salz probiert und ihnen Spielmaterial gegeben, aber das hat nichts gebracht“,

## „Man muss die Viecher mögen“

sagt Häsch und lacht. Eine gewisse Liebe zum Tier sei nötig. „Wenn man das nur zum Geldverdienen macht, funktioniert es nicht, man muss die Viecher mögen.“

Für Außenstehende hat Häsch einen großen Betrieb. „In der Eierbranche ist er aber klein“, sagt Häsch. Üblich seien zwischen 10 000 und 20 000 Hühner, in Dietramszell sind es zwischen 11 000 und 12 000. Angefangen hat Häsch mit 900 Tieren. Er übernahm den Hof von sei-

nem Vater. „Es war nie ein Thema, ob ich weitermache“, sagt er.

Um sagen zu können, welche Henne das beste Ei legt, sind es aber zu viele Tiere. Zumal: „Es hängt nicht von der Henne ab, das A und O ist die Fütterung.“ Häsch verzichtet auf Gentechnik und verwendet Soja, das zwischen Augsburg und Fürstfeldbruck angebaut wird. „Man darf nicht fragen, was ich ins Tier reinstecken muss, sondern schauen, wie ich füttern muss, damit das Tier optimal versorgt ist“, sagt Häsch.

Die Eier, die der 55-Jährige verkauft, kommen aus Boden- und Freilandhaltung. Bio komme für ihn nicht in Frage, „weil das über Packstellen läuft, wir aber direkt vermarkten wollen“. Häsch hat eine eigene Packstelle am Hof. Dort sitzt Häschs Mutter Antonie (78), die die Eier mit Saugnäpfen aus 30er-Eierkartons auf ein Förderband umlegt. Die Kartons werden aus den Ställen zu ihr gebracht, in

denen die Eier per Hand vom Förderband unter den Legenestern einsortiert werden.

In der Maschine der Packstelle wird Bruch aussortiert, die Eier werden durchleuchtet, gestempelt, automatisch in Schachteln verpackt und mit einem Haltbarkeitsdatum versehen. Michael Häsch rät: „Ein Ei muss nachreifen, nach 17 Tagen hat es den besten Geschmack.“

Er selbst mag Eier immer noch sehr gerne, obwohl er sie den ganzen Tag sieht. „Ich probier' automatisch, wenn sie beispielsweise vom Färben kommen.“ Weiße Eier stehen gerade stapelweise an der Wand der Packstelle und warten aufs Färben. Dort werden sie übrigens auch mit einer Wachsschicht versehen.

## Weiße Hühner sind agil, braune schreckhaft

Denn: „Wenn Sauerstoff ins gekochte Ei kommt, wird der Dotter blau“, sagt Häsch.

Weiße Eier sind zu Ostern besonders gefragt. Die Eierfarbe hängt von der Ohrscheibe einer Henne ab. Bei Häsch gibt es beide Sorten, er hat nämlich zwei Hühnerassen in seinen Stallungen. „Die weißen Tiere sind Vollblüter, agil, aber sehr schreckhaft. Die braunen sind Kaltblüter, ruhiger und schwerfälliger. Das ergänzt sich gut“, sagt Häsch.

Die Hennen kommen in Transportkisten aus einer Zucht in Baden-Württemberg nach Dietramszell. In Bayern gebe es zwar auch eine Hand voll Zuchtbetriebe. Aber „wir sind mit der Genetik dort sehr zufrieden“, sagt Häsch. Warum die Küken nicht in Dietramszell schlüpfen? „Aufzucht ist ein eigenes Thema.“ Wenn die Hennen mit 18 Wochen herkommen, sind Kinderkrankheiten und Ausbildung abgeschlossen. „Bei uns beginnt das Berufsleben“, so Häsch.

Er hat immer einen Stall mit Junghühnern. Mit 21 Wochen legen sie die ersten Eier – eine Henne kommt durchschnittlich auf 310 Eier im Jahr, sagt Häsch. Das währt aber nicht ewig. „Nach 13, 14 Monaten lässt die Leistung nach“, sagt Häsch. Wenn eine Henne nur noch 70 Prozent Leistung bringt, ist das für den Eierproduzenten im Verhältnis zu den Futterkosten nicht mehr wirtschaftlich, und das Berufsleben der Henne ist beendet. Sie kommt ein letztes Mal in die Transportkiste und wird ein Suppenhuhn.