



Was machen wir mit den Brüdern?

Eieromeletten, Frühstückseier oder Weihnachtsgebäcke. Im Jahr 2020 verspeisten Herr und Frau Schweizer 189 Eier und Eiprodukte pro Kopf. Der biodynamische Landwirt, Kurt Brunner, aus Hallwil gründete vor rund 15 Jahren das Projekt "Huhn mit Bruder". Dabei wird der Bruder einer Legehennen aufgezogen und sinnvoll verwertet.

Der Betrieb...



Co-Betriebsleiter Kurt Brunner

Im aargauischen Seetal befindet sich der Landwirtschaftsbetrieb "Haldenhof" der nach biodynamischen Richtlinien geführt wird. Kurt Brunner ist Co-Betriebsleiter und mit Herz und Seele Landwirt. Der Betrieb ist vielseitig abgestützt. Nebst Milchkühen mit Aufzucht werden auf dem Betrieb Schweine, Schafe und 200 – 300 Legehennen mit Bruderhahnaufzucht gehalten. Auch der Ackerbau ist mit Getreide, Kartoffeln, Feldgemüse und dem eigenen Futterbau breit abgestützt. Die entstandenen Rohprodukte werden allesamt in der hofeigenen Käserei, Fleischverarbeitungsraum und Müllerei veredelt und vermarktet.

Von Grund auf...

Nach 3 Wochen Brutzeit beginnt es bei Kurt Brunner wild zu piepsen. Die frisch geschlüpften Küken der Zweinutzungsrasen Amrock und Australorp werden nun während weiteren 7 bis 10 Wochen aufgezogen, bevor sie nach Geschlecht getrennt werden. Die Hennen beginnen anschliessend im Alter von 20 bis 24 Wochen Eier zu legen. Gegenüber den Legehybriden ist die Legeleistung der Haldenhofrasen 40 bis 50% tiefer, sprich 150 bis 200 Eier pro Huhn und Jahr.

Insbesondere bei der Geflügelhaltung haben Kurt Brunner und sein Team eine Vorreiterrolle. Vor 15 Jahren gründete er das Label "Huhn mit Bruder". Die Brüder der Hennen werden nicht wie in den meisten Betrieben zurzeit noch als Eintagesküken getötet und als Abfallprodukt entsorgt, sondern aufgezogen und gemästet. Darauf wurde von Demeter das Label "Hahn im Glück" und von Hosberg das Label "Hahn und Henne" gegründet. Bio Suisse fasste im November 2021



Betriebseigene Brutkammer

einen Grundsatzentscheid, dass ab dem Jahr 2026 keine Küken mehr getötet werden dürfen. Stattdessen sollen alle Eier ausgebrütet und die männlichen Küken gemästet werden. Ein Fokus wird dabei auf ein Zweinutzungshuhn gelegt, da die männlichen Küken solcher Rassen insgesamt mehr Fleisch im Verhältnis zur Futtermenge ansetzen als diejenigen der Legehybriden. Die in-ovo Technologie zur Geschlechtsbestimmung im Ei bleibt nach wie vor verboten. Somit hat die Branche eine klare Vorgabe geschaffen.

Realistisch...?

Brunner erwähnt, dass wir den Bruderhahn auf verschiedenen Ebenen betrachten müssen. Dabei sprechen wir von ökonomischen, ökologischen und ethischen Aspekten. Daneben dürfen die Bedürfnisse der Konsumenten*innen nicht ausser Acht gelassen werden. Die Hähne aus den Legehybridlinien seien für die Fleischproduktion ineffizient und auf eine hochwertige Fütterung angewiesen. Damit verbunden sind längere Mastzeiten, ein höherer Futtermittelverbrauch und schlussendlich eine tiefe Fleischausbeute. Brunner möchte auf die Bedürfnisse der Kundschaft eingehen und mit ihnen eine gute Zusammenarbeit suchen. Das fordert aber einen intensiven Informationsaustausch zwischen den Konsumenten*innen und den Produzenten*innen. Die Kundschaft muss informiert werden, dass das Ei einer Schwesterhenne teurer vermarktet werden muss, weil mit dem Mehrpreis die Aufzucht des Bruders finanziert wird. Der Bruder darf dadurch länger leben und wird verwertet. Ebenso werden die ausgedienten Legehennen als Suppenhühner würdig genutzt.

Ein Blick hinter die Kulissen...

Gehalten werden die Hühner ganzjährig in einem ehemaligen Kühlwagen, der eigenhändig um- und ausgebaut wurde. Der Hühnerstall eignet sich hervorragend für alle Jahreszeiten. Dank den isolierten Wänden bleibt es im Sommer angenehm kühl und im Winter angenehm warm. Steht der Hühnerstall in der Nähe des Hofes, wird er mit Netzstrom gespeist. Während der Vegetationszeit verfügt er über eine eigene Solaranlage. Unterhalb der Sitzstangen befindet sich die Treppe nach aussen, wo die Hühner auch ein Sandbad vorfinden. Im Winter haben die Tiere einen geschützten Schlechtwetterauslauf mit Wintergarten und im Sommer täglichen Weidegang. In der Vegetationszeit wird mit den mobilen Hühnerställen eine Rotationsweide betrieben, so haben die Tiere jederzeit frisches Raufutter zum Picken und die Grasnarbe wird nicht beschädigt.



Innenleben der Hühnermobile



Ehemaliger Tiefkühlwagen in Hühnermobil umgebaut

Nur betriebseigenes Futter...

Die Fütterung von Geflügel ist sehr anspruchsvoll und akzeptiert keine Kompromisse. Das musste auch Kurt Brunner in seinen ersten Jahren als Geflügelhalter lernen. Anschliessend entwickelte er seine eigene Rezeptur, die auf die Bedürfnisse seiner beiden Zweinutzungsrasen angepasst ist. Die betriebseigene Futtermischung aus Weizen, Lupinen, Hirse, Dinkel, Mais, Sonnenblumenkuchen und Eiweisserbsen, sowie einer zugekauften Prämixbeimischung und Futterkalk wird dem Geflügel zusammen mit Molke aus der Hofkäserei verfüttert.

Wertschöpfung bleibt auf den Betrieb...

Frisch gelegt gelangen die Eier in den eigenen Hofladen. Dort werden nebst den Eiern auch Käse, Jogurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Mehl, Fleisch, Sauerteigbrot sowie Gemüse und Früchte angeboten. Pro Woche vermarktet der Landwirt 150 bis 200 Eier à CHF 1.- im Hofladen. Die Nachfrage nach "Huhn mit Bruder"-Eiern, Junghähnen und Suppenfleisch ist gross.



Gästebewirtschaftungsraum im Obergeschoss

Der Gästebewirtschaftungsraum dient nicht als Besenbeiz für Festgesellschaften, sondern für thematische Events, wobei Interessierte die Haldenhofprodukte geniessen dürfen. So lud der Haldenhof vergangenen Jahres die Hallwiler Bevölkerung auf den Hof ein, um zusammen den Nationalfeiertag gebürtig feiern zu können.



Hofladen und Gästebewirtschaftungsraum

Dank der Zusammenarbeit mit Gastronomen aus dem Kanton Zürich kann Brunner einen grossen Teil seiner Bruderhähne in diesen Kanal liefern. Die Gastronomen haben dabei die Möglichkeit in der betriebseigenen Fleischverarbeitungsraum unter anderem ihre Bruderhahnspezialitäten herzustellen und ihre Kochkünste an den thematischen Events zu präsentieren.

Blick in die Zukunft...

Brunner möchte an die Konsumenten und Konsumentinnen appellieren, tierische Produkte insbesondere Eier bewusster zu konsumieren. Seine Ideologie: Pro 200 Eier sollte 1 Suppenhuhn konsumiert werden und pro Lebensleistung einer Zweinutzungshenne auch deren Bruder. Somit könnte man den Eier- und Geflügelfleischkonsum in der Waagrechten halten und den Kreislauf besser schliessen.

Bericht: Vanessa Wyss, LZ Liebegg

Für weitere Auskünfte und/oder bei Fragen dürfen Sie sich gerne ans Haldenhof-Team wenden.

Kurt Brunner und Reto Hunziker

Haldenhof Hallwil

5702 Hallwil

Webseite: [Haldenhof Hallwil \(haldenhof-hallwil.ch\)](http://haldenhof-hallwil.ch)