

# Vom Ei bis zum Pouletbrüstli

## Einblick in eine hochtechnologisierte Fertigungskette in der

# Wie das Poulet auf unsere Teller kommt

Walter Eberhard aus Schnottwil produziert seit 40 Jahren Bruteier für Mastküken. Sein Betrieb ist Teil einer ausgeklügelten Industrie, die sowohl den Forderungen des Tierschutzes wie auch wirtschaftlicher Produktion gerecht werden muss.

VON CHRISTOF RAMSER

**L**ange bevor der erste Hahn kräht, wirbelt Walter Eberhard über den Hof. Um 4.08 Uhr verschickt er ein E-Mail mit der Einladung für die Betriebsbesichtigung. Manchmal ist er schon um 2 Uhr auf den Beinen. Walter Eberhard, oder Sodi Wale, wie man ihn im Dorf nennt, ist Herr über 9000 Hühner. Der Landwirt vom Fluehof in Schnottwil produziert seit über 40 Jahren Bruteier für Mastküken. Die Produktion von Bruteiern ist in der Schweiz nicht stark verbreitet. Möglich also, dass die Pouletbrüstli, die heute in der Region kiloweise verspeist werden, um die Weihnachtszeit letztes Jahr auf dem Fluehof in einer Schale in ein Nest plumpsten.

Rund zwei Monate – so lange dauert das Hühnerleben vom gelegten Ei à 50 Gramm bis zum Schlachthof. Die Tage dazwischen sind durchgeplant, damit aus den flauschigen «Bibili» zwei Kilo schwere Poulets werden. Eberhards Hof ist Teil einer ausgeklügelten und rationalisierten Herstellungskette der Fleischindustrie. «Die Konsumenten haben oft ein realitätsfremdes Bild von der Tier-

haltung», sagt er. Die Landwirtschaft habe es verpasst, den Konsumenten «mitzunehmen». Auf den Verpackungen prangen strahlend weisse, aufgeplusterte Hennen oder stolze Kühe mit langen spitzen Hörnern. Die Realität sieht anders aus: Längst nicht alle Hühner sind frisch gefiedert. Im Winter, während der so genannten Mauser, wechseln die Tiere ihr Kleid. Wenn die Hähne aufhocken, fallen Federn. Mit dem müsse man umgehen können, sagt Walter Eberhard. Hartgesotten ist der Eierbauer deswegen nicht: «Es gibt Bilder, die sind auch für mich schockierend.»

Der Schnottwiler Landwirt hält seine Hühner in Ställen in Bodenhaltung. Batteriehaltung ist in der Schweiz seit 1992 verboten. Am Boden können die Tiere scharren, auf Sitzstangen schlafen und in abgedunkelten Nestern ihre Eier legen. Weil die Hähne grösser sind als die Hennen, liegt ihr Futtertroch höher. Die Hennenfütterung wiederum ist mit einem Gitter versehen. Dort können die Hähne ihre Köpfe nicht hineinstecken.

Ställe wie jenen Eberhards bezeichnet der schweizerische Bauernverband als bisher besten Kompromiss zwischen den Forderungen des Tierschutzes und wirtschaftlicher Produktion.

«Die Tiere kennen mich genau»

Walter Eberhard öffnet die Türe, packt einen prächtigen Hahn. Nervös stieben die restlichen Zweibeiner davon. In vier Ställen hält er derzeit 9000 Hühner, darunter rund 900 Hähne. Damit sich das Geschäft mit verschärften Tierschutzauflagen weiterhin lohnt, will Eberhard einen neuen Stall bauen.

Das Geflügel gehört zu einer Mastrasse. Deren Leistungsdaten sind zwar niedriger als bei Legerassen, dafür ist das Wachstumsvermögen grösser. Sämtliche Mastküken-Elterntiere in der Schweiz werden importiert. Eberhards Rasse kommt aus einer Zucht in Holland. Als Eintagsküken kommen sie in die Schweiz, nach 18 Wochen, mehrheitlich unter Quarantäne, kommen sie auf den Fluehof. Mit 25 Wochen beginnt die Legeperiode, diese dauert 37 Wochen.

Die Tiere im Stall beruhigen sich rasch. «Sie kennen mich genau», sagt Eberhard. Betritt ein Unbekannter das Gebäude, bricht helle Panik aus im Gackerland. Minutenlang ist dann vorbei mit der Ruhe. Sodi Wale ist ein alter Hase im Geschäft. Er gibt knappe und genaue Anweisungen an die zwei Mitarbeiter. Keine Zeit zu verlieren. Das För-



Walter Eberhard mit einem drei Kilo schweren Prachtgockel auf dem Fluehof in Schnottwil.



Vorsicht, zerbrechlich: Walter Eberhard bringt seine Bruteier in die Brüterei Wüthrich in Belp.



Geschäftsführer Markus Wüthrich in seinem Betrieb: Rund 20 Tage werden die Eier maschinell ausgebrütet.

derband surrt, ein Ei nach dem anderen rollt aus dem Stall. Schon werden 12 000 Eier in Schubladen zum Abtransport auf den Kleinlastwagen verladen. Ziel ist die Brüterei Wüthrich, der nächste Standort in der Produktionskette. Zwischen Schnottwil und Belp kennt Eberhard jeden Feldweg und jedes Blitzgerät. 140 Mal pro Jahr rollt der Eier-Express.

**Maschine simuliert Henne**

In der Brüterei in Belp wartet Geschäftsführer Markus Wüthrich schon auf die fragile Lieferung. Im Betriebsgebäude sind die Hygienevorschriften rigide: Wer hineinwill, muss einen Schutzmantel und Pantoffeln anziehen und sich die Füsse in einer Schleuse abtreten. Die Luftfeuchtigkeit in den Brütmaschinen ist mit 90 Prozent hoch, die Temperatur liegt konstant bei 38 Grad. «Die Brüterei ist ein steriler Ort. Keime vermehren sich in diesem Klima gerne», sagt Wüthrich. Damit die Embryos in den Eiern nicht erfrieren muss es schnell gehen: Eberhard lädt seine Fracht ab und bringt sie ins Wärme.

Weil der Verzehr von Pouletfleisch zunimmt, ist die Nachfrage nach den Mastküken gross. Die Brütereien betreiben

ein erfolgreiches Geschäft. 60 Millionen Mastküken werden in der Schweiz jedes Jahr ausgebrütet. Die Firma Wüthrich verfügt über 1,2 Millionen Vorbrut- und über 320 000 Schlupfplätze. 12 Mitarbeitern kümmern sich allein um die Brut.

Dann nimmt das kurze Hühnerleben seinen Lauf. Die Eier werden desinfiziert und kommen dann für 17 Tage in die sogenannte Vorbrütmaschine. Dort wird das Produkt regelmässig automatisch gewendet. So wird das natürliche Verhalten der Henne simuliert. Anschliessend kontrolliert ein Computer, ob die Eier befruchtet sind. Schliesslich werden sie in den Schlupfbrüter gebracht. Spätestens nach drei Tagen erblicken die flauschigen gelben Wesen dann das Licht der Welt. Das Ausschlüpfen sei jedes Mal faszinierend, meint Markus Wüthrich.

Die Tiere sind nun Mastküken, sie werden geimpft, noch am selben Tag in Kartons verpackt und in die Mastbetriebe gefahren. Dabei ist Vorsicht geboten: Das Transportgut muss stets genügend Luft haben und es darf nicht zu heiss und zu kalt sein.

**Zum Mästen in den Bucheggberg**

Der Weg führt zurück in den Bucheggberg. Die Landwirte Christoph Dick in

## Region



Hier nimmt die Produktion von Bruteiern für Mastküken ihren Anfang.

FOTOS: HANSPETER BÄRTSCH



Im Schlupfbrüter schlüpfen die Küken aus dem Ei. 60 Millionen sind es jedes Jahr in der Schweiz.



Dann kommen die Küken in die Mastbetriebe. Christoph Dick aus Schnottwil hat soeben eine Lieferung erhalten.



Bei Thomas Ritz in Biezwil sind die Masthühner nun 37 Tage alt. Einen Tag später gehts zum Schlachthof.

2

**Farben** haben Hühnereier: Braun und weiss. Hühner mit roter Ohrscheibe legen braune Eier, Hühner mit weisser Ohrscheibe legen weisse Eier.

12

**Kilo** Poulet essen die Schweizer jedes Jahr pro Kopf. Die einheimischen Bauern können die Nachfrage nicht decken. Die Hälfte des Pouletfleisches kommt aus dem Ausland.

Schnottwil und Thomas Ritz in Biezwil sind Abnehmer der Küken aus der Brüterei in Belp. Dick hat kürzlich eine Lieferung erhalten: 3500 gelbe Knäuel rennen in seinem Einbaustall herum. Auf dem Aspnhof von Ritz in Biezwil ist die Produktionskette schon weiter fortgeschritten. Die 13 000 Tiere in seinem bodenbeheizten Stall sind nun 37 Tage alt - und ausgewachsene Masthühner. Ihre Leistung ist enorm: In diesen Tagen haben sie sich gegen zwei Kilos angefressen. Bis zu sieben Mal jährlich können die Pouletproduzenten ihre Ställe neu belegen.

Noch picken die Biezwiler Hühner eifrig Futter, das aus Mais, Weizen und Hirse besteht. Dazu kommen Vitamine und Spurenelemente. Doch schon am nächsten Tag werden sie nach Courtepin FR transportiert. Bei der Micarna AG, einem Migros-Betrieb, werden die Masthühner geschlachtet. Die Micarna ist neben der Bell AG der grösste Schlachthof der Schweiz und beschäftigt nach eigenen Angaben 2300 Mitarbeiter.

Die Masthühner vom Aspnhof stehen jetzt als Poulets in den Kühlregalen. Die Reise ist zu Ende. Einige hundert Meter weiter westlich, auf dem Fluehof von Walter Eberhard, legen die Hennen munter Eier.

## FLUEHOF SCHNOTTWIL

## Ausbau auf 20 000 Elterntiere

Um seine Bruteierproduktion weiterhin rentabel betreiben zu können, baut Walter Eberhard in Schnottwil auf dem Fluehof einen neuen Stall für Legehennen. Gegen die Baupublikation ging in Schnottwil keine Einsprache ein. Auch gegen die kantonale Bewilligung zum Bauen ausserhalb der Bauzone wurde keine Einsprache erhoben. Für seinen neuen Stall sollte Walter Eberhard demnächst die Baubewilligung erhalten. Derzeit hält der Schnottwiler Landwirt rund 9000 Mastelertiere. Mit dem neuen Stall soll die Kapazität auf 20 000 Tiere anwachsen. Dort soll es unter anderem auch einen Aufenthaltsraum geben. Erst kürzlich hat er eine neue Computeranlage für 60 000 Franken installiert. Sie steuert die Fütterung für sämtliche Tiere auf dem Hof zentral. Neben der Produktion von Bruteiern betreibt Eberhard zudem eine Schweinemast. Walter und Heidi Eberhard haben vier Kinder. 2019 wird der Landwirt pensioniert, danach übernimmt Sohn Adrian den Hof. (CRS)

## Neues Quartier nimmt Formen an

Gerlafingen Gemeinderat verabschiedet Erschliessungs- und Gestaltungsplan für die Überbauung im Sackzelgli/Sonnenfeld

VON GUNDI KLEMM

Wenn das gesamte Genehmigungsverfahren abgeschlossen ist, sollen auf dem Sackzelgli und dem Sonnenfeld acht Mehrfamilienhäuser in einer grosszügig und familiär gestalteten Anlage entstehen. Die Gebäude umfassen drei vollausgebaute Stockwerke und zuoberst als vierte Etage ein Attika-Geschoss. Die Bau- und Werkkommission hatte im Vorfeld alle Dokumente geprüft und empfahl dem Gemeinderat die Genehmigung zur öffentlichen Auflage, die mit 9 gegen 2 Stimmen erfolgte. Roger Käsermann (SVP) hielt grundsätzlich fest, dass er dieses geplante Bauvolumen und den daraus erwachsenden Bevölkerungszug als viel zu gross und belastend für Gerlafingens Infrastruktur beurteile, zumal er auch einen Leerwohnungsbestand befürchte. Denn mit Verenapark und Mühlacker weist das Dorf zwei weitere grossdimensionierte Baugebiete auf.

## Strasse wird privatisiert

Neu - auch für die Ratsmitglieder - war der Entscheid, das östliche Stück der Langfeldstrasse, die das Sackzelgli-Sonnenfeld durchschneidet, den Parzellen-Eigentümern zu verkaufen. Der Abschnitt soll dann keine öffentliche Erschliessungstrasse mehr sein. «Die Idee entstand, weil wir damit Fragen und «Gstürm» zum Unterhalt des ausgebauten Strassenstücks innerhalb der Siedlung ausklammern», betonte Bauverwalter Ewald Kaiser, der den Verkaufspreis mit 300 Franken pro Quadratmeter bezifferte. In der Zusammenarbeit aller Beteiligten habe sich für dieses wichtige Bauvorhaben ein wahrer Quantensprung bezüglich Gestaltungsplan und Freiraumkonzept stattgefunden, würdigte Kaiser den gesamten Entwurf. Für die öffentliche Auflage werden die Baufelder profiliert.

## Wichtige Wahlen

In der Sozialregion Wasseramt-Süd galt es, eine Nachfolge für die ausscheidende Sozialarbeiterin Fränzi Burkhalter zu finden. Wie Thomas Flückiger als Präsident der Sozialkommission und

Geschäftsleiter Etienne Gasche ausführen, hatten sich 14 Personen auf die Ausschreibung hin gemeldet. Fünf Bewerbende kamen in die enge Auswahl. Nach weitergehenden Gesprächen, nach denen drei Bewerbende ausschieden und sich der zweite verbliebene Kandidat zurückzog, konnte Claudine Marzohl dem Rat zur Wahl vorgeschlagen und gewählt werden. Diese Einerkandidatur störte allerdings Thomas Stulz, den neuen Vertreter der CVP im Rat, offenbar erheblich, weil er eine «Auswahl» erwartete. So votierte er für eine Rückweisung des Geschäftes, obwohl ihm klar gemacht wurde, dass eine Rückweisung zu einer erneuten Ausschreibung führen würde. Auch der Markt sei ausgetrocknet. Dazu Flückiger: «Es gibt einfach nicht genügend Leute, die sich um anspruchsvolle Stellen wie diese reissen».

Etwas anders sah die Lage zur Neubesetzung der beiden Sachbearbeiterstellen in der Bauverwaltung aus. Hier sprach sich Stulz mit «man sollte ihm eine Chance geben» ausdrücklich für einen Kandidaten aus, der das im Vorfeld festgelegte Anforderungsprofil nicht erreichte. Mit «Wir haben Vertrauen in das in der Gemeinderatskommission erarbeitete Auswahlverfahren» lehnte der Rat eine Bevorzugung dieser Art ab und wählte Doris Meier (Koppigen) und Nadine Hess (Rechterswil) als neue Mitarbeiterinnen.

## STENOGRAMM

## Im Weiteren hat der Rat

- sich von Gemeindevizepräsident Christian Holderegger über den Ausschuss der Repla Espace Solothurn zu kommunalen Kostenbeteiligungen bei öffentlichen Institutionen informieren lassen;
- Melanie Imbach aus dem Wahlbüro und Daniel Stettler aus der Bau- und Werkkommission mit Dank verabschiedet;
- die Entlassungen im Stahlwerk sehr bedauert;
- sich über die weiteren Schritte zum Umbau des Kirchackerschulhauses durch den Bauverwalter informieren lassen (GRU)

## Subingen

## Urs Steiner ersteigert Fabrikgebäude der O. Bay AG

Gestern Nachmittag kam das Fabrikgebäude der O. Bay AG in Subingen unter den Hammer. Die Versteigerung auf dem kantonalen Konkursamt in Oensingen fand statt, nachdem die einst innovative Produktion der Papierfalzmaschinen im Juni 2012 eingestellt und über die Firma der Konkurs verhängt worden war. Als einziger Bieter trat gestern Urs Steiner auf. Der bekannte Unternehmer aus Obergerlafingen, dem unter anderem das Reit- und Pferdezuchtzentrum Lindenhof gehört, bekam dann auch den Zuschlag. Den Kaufpreis will er auf Anfrage nicht nennen. «Das geht niemanden etwas an.» Steiner sagt, er wisse noch nicht, für welchen Zweck er die Liegenschaft verwenden will.

## Steiner war finanziell involviert

Fakt ist: Urs Steiner war seinerzeit Verwaltungsrat der O. Bay AG und hatte sich vor dem Konkurs nicht nur strategisch, sondern auch finanziell im Unternehmen engagiert. In welcher Höhe ist nicht bekannt. Der Katasterwert des ehemaligen Produktionsgebäudes wurde auf der Homepage des Konkursamtes mit 422 900 Franken angegeben. Der Gebäudewert beläuft sich auf 2,870 Millionen und die konkursamtliche Schätzung auf 1,9 Millionen Franken.

Im Juni 2012 musste Christian Bay seine 14 Angestellten entlassen und den Betrieb der O. Bay AG per sofort ein-

stellen (wir berichteten). 90 Prozent seiner Produkte exportierte das Unternehmen ins Ausland. Nach der Finanzkrise 2009 begannen die wirtschaftlichen Probleme, sagt der ehemalige Chef Christian Bay auf Anfrage. Der Betriebsverlust konnte nicht mehr aufgefangen werden. «Die Aufträge und die Margen waren eingebrochen.» Die Firma blickte auf eine lange Tradition zurück: Sie war 1953 gegründet worden.

Daraufhin wurde der Konkurs verhängt. Zwischenzeitlich lag ein verbindliches Kaufangebot für das Grundstück an der Luzernstrasse 45 über 1,475 Millionen Franken vor. Das Angebot wurde später zurückgezogen.

## «Habe damit abgeschlossen»

Problematisch an der Situation vor Ort ist, dass das Gebäude nicht über genügend eigene Parkplätze verfügt. Die Fahrzeuge wurden deshalb auf der angrenzenden Parzelle parkiert. Zudem ragte eine in den 1980er-Jahren gebaute Fertigungshalle ebenfalls über die Parzellengrenze hinaus.

Christian Bay betreibt heute eine Eventgastronomie in Bern. Er sagt, er führe ein anderes Leben und habe nicht einmal gewusst, dass sein ehemaliges Betriebsgebäude gestern versteigert wurde. Mit dem neuen Besitzer Urs Steiner pflege er keine wirtschaftliche Beziehung mehr. «Ich habe damit völlig abgeschlossen.» (CRS)