



KÄRNTNER PIONIERE

Auf dem Hof von Daniel Zolgar in Gurk legen die allerersten 3.000 Moosdorfer Haushühner ihre Bio-Eier. Neffe Siegfried hält eines der Tiere, deren Brüder ebenfalls aufgezogen wurden.

DIE Eier- REVOLUTION

ES IST EINES DER GRÖSSTEN PROBLEME IN DER NUTZTIERHALTUNG:
DAS TÖTEN MÄNNLICHER KÜCKEN BEI DER LEGEHENNENZUCHT. EINE *NEUE HÜHNERRASSE*,
DAS MOOSDORFER HAUSHUHN, KÖNNTE DIE LÖSUNG SEIN.

von KATHARINA SEISER, Fotos STEFAN KNITTEL

Erstaunlich bunt wirkt die Hühnerschar auf dem Hof von Daniel Zolgar in Gurk/Kärnten. Es gibt viele weiße, aber auch milchkafeeafarbene und braune Hennen, sogar schwarze und gemusterte Tiere sind darunter. Ein paar Hähne erkennt man am deutlich größeren Körper samt Kamm. Ein wenig gedrungen wirken die Hennen, aber ansonsten sind sie neugierig – für das als schreckhaft bekannte Geflügel sogar recht gelassen – und gurren beständig vor sich hin. Jungbauer Zolgar sagt über seine Tiere: »Sie sind nestgänglich, ruhig, nicht so schreckhaft und schön zum Anschauen.« Neffe Siegfried schnappt sich mit geübten Handbewegungen eine Henne und hält sie zur Beweisführung hoch. Es ist keine normale Hühnerschar, sondern eine kleine Sensation, im besten Fall der Beginn einer Revolution in der Eierbranche. Es handelt sich nämlich um die österreichweit ersten 3.000 Bio-Legehennen der Rasse Moosdorfer Haushuhn, ein Zweinutzungshuhn. Darunter verstand man früher: Die weiblichen Tiere legten Eier und landeten später im Suppentopf, die Hähne der gleichen Rasse wurden gemästet und im Winter geschlachtet. Heute aber gibt es bis auf Hobbyzuchten nur mehr spezialisierte Rassen für Legehennen oder Mastgeflügel.

EINE FRAGE DER EFFIZIENZ?

232 Eier isst jeder von uns pro Jahr. Fast alle kommen von Legehennen, die zu mehreren Tausend Tieren pro Stall gehalten werden. In Österreich sind immerhin zehn Prozent davon Bio-Freiland Eier, weitere 20 Prozent Freiland-Eier. Im Prinzip stammen seit ein paar Jahrzehnten alle Legehennen, ob Bio-, Freiland-, Boden- oder Käfighaltung, aus dem gleichen Genpool. Legehennen sind Spitzensportlerinnen, auf Leistung gezüchtete Hybride. Eine Hybridhenne legt rund 300 Eier pro Jahr. Man kann sie am Hof nicht weitervermehren, sondern muss nach jeder Legeperiode neue Junghennen kaufen. Die Geflügelzucht ist weltweit so hoch spezialisiert, dass die Betriebe jeweils nur für einen Bereich, also die Zucht, die Brüterei, die Junghenenaufzucht, die Mast oder die Legehennenhaltung zur Eierproduktion, zuständig sind. Die Natur sieht aber bei der Zeugung eine Quote von 50:50 weibliche zu männlichen Tieren vor. Das heißt, dass von allen ausgebrüteten Eiern, aus denen zukünftige Legehennen schlüpfen sollen, die Hälfte männliche Kücken enthalten. Direkt nach dem Schlupf werden die so genannten Eintagsküken gesext, also auf ihr Geschlecht kontrolliert. Weil Legehennen nicht zu schwer sein dürfen und ihr Wirken sich

einzig aufs Eierlegen konzentriert, gibt es für ihre männlichen Geschwister keine Verwendung. Denn sie setzen wenig Fleisch an. Männliche Kücken werden daher an Ort und Stelle getötet. In Österreich leben rund sieben Millionen Legehennen. Sie sind knapp ein Jahr im Legedienst, bevor sie wegen geringerer Legeleistung geschlachtet werden. Für jede dieser Legehennen wurde ein männliches Kücken getötet.

ENTSPANNTE PIONIERINNEN

Der Kärntner Bio-Bauer Franz Lessiak und seine Berner Sennenhündin Rosalie kontrollieren die Hühnerschar mehrmals am Tag. Die Moosdorfer Legehennen sind erst seit wenigen Wochen am Hof. Im Winter dürfen sie noch nicht ins Freie, das wäre hier in Diex an der Saualpe auf über 1.100 m Seehöhe der Tod für das kälteempfindliche Junggeflügel. Die jungen Legehennen sitzen auf erhöhten Stangen im Stall, picken im Stroh oder ziehen sich in die abgedunkelten Legenester zurück. Dort wartet eine Unterlage aus Dinkelspelzen auf sie. Zweimal am Tag werden die in die Spelzen gelegten Eier per Förderband in den Eierlagerraum transportiert. Die gesiebten Dinkelspelzen kommen zurück in die Legenester, jedes Ei wird von Hand kontrolliert. Ein Tintenstrahldrucker sprüht ►



MOOSDORFER HAUSHUHN

Die Tiere sind weiß oder milchkaffeefarben, schwarz oder gemustert. Allen gemeinsam ist, dass sie zwar kleinere, aber viele Eier legen und die Hähne trotzdem Fleisch ansetzen.

0-AT- für österreichische Bio-Freilandier und die Betriebsnummer auf die Eier. Somit ist die Rückverfolgbarkeit jedes Eis bis zum Betrieb garantiert. Lessiak freut sich, einer von drei Bio-Pionierbetrieben zu sein, die erstmals wieder eine Zweinutzungsrasse im großen Stil halten: »Die Moosdorfer sind sehr ruhig, haben kürzere Ständer, also Beine, und sind dichter befiedert. Ich bin sehr zufrieden damit.«

WIE ENTSTAND DAS PROJEKT?

Vor allem in der Bio-Branche wollte man sich nicht mit der Tatsache des Kükentötens abfinden. Vor über zwei Jahren fragte sich der Leiter der Qualitätssicherung von Ja! Natürlich, Andreas Steidl, ob es nicht möglich wäre, mit einer Zweinutzungsrasse wie früher sowohl eine hochqualitative als auch quantitativ befriedigende Eierleistung bei den Hennen als auch eine anständige Fleischqualität und -menge bei den parallel aufgezogenen Hähnen hinzubekommen. Gerade im Bio-Bereich müsse man ethisch verantwortungsvoll, nachhaltig und vorbildlich handeln, ist Steidls Prämisse. Mit Manfred Söllradl, der in Schlierbach bei den Eiermachern für die Eierlogistik von Millionen Eiern pro Jahr zuständig ist, hat er einen Hühnerzüchter gefunden, den diese Idee auch schon lange beschäftigte. Die beiden starteten Versuchsreihen mit verschiedenen Elterntieren und hatten bald auch die in Bayern ansässige Brüterei von Ludwig Hölzl im Boot. Hölzl gilt als hartnäckiger Experimentierer in der Hühnerzucht. Letztes Jahr gelang es den Herren, eine Rasse zu züchten, die einem Zweinutzungs-huhn von früher recht nahe kommt. Sie nannten die neue Rasse Moosdorfer Haushuhn, nach dem Innviertler Ort, in dem die Elterntiere beheimatet sind.

DAS MOOSDORFER HAUSHUHN

So wurden 2012 erstmals zwei Gruppen zu je 3.000 Bio-Legehennen in Kärnten eingestellt: die eine am 12. November in Gurk bei Daniel Zolgar, die andere am 28. November in Diex bei Franz Lessiak. Anfang 2013 folgte die dritte Gruppe. Eingestellt wird mit 18 Wochen, ab 20 Wochen beginnen die Hennen mit dem Eierlegen. Zurzeit legen 9.000 Moosdorfer Legehennen fast täglich Eier. Ihre Legeleistung ist mit rund 260 Eiern pro Jahr etwas geringer als die



KLEIN, ABER OHO

Bio-Bauer Franz Lessiak hält eine seiner jungen Moosdorfer Legehennen. Er schätzt die neue Rasse, weil sie gelassen, neugierig und gut zu handhaben ist. Auf dem oberen Bild ist links ein sehr großes normales Bio-Ei, rechts ein normal großes, helles Ei des Moosdorfer Haushuhns zum Vergleich zu sehen.

Erhältlich

JA! NATÜRLICH MOOSDORFER HAUSHUHN
Bio-Freiland Eier von Moosdorfer Legehennen gibt es neu bei MERKUR und BILLA. Sie sind hellbraun und geringfügig kleiner als die üblichen Bio-Eier. Geflügelfleisch von Moosdorfer Gockelhähnen gibt es vorerst als Bio-Geflügelwurst, weitere Produkte damit sind in Planung. www.janatuerlich.at

ihrer Hybrid-Kolleginnen. Dass die Hennen weniger und nicht so große Eier legen, ist zwar für den Landwirt ein Nachteil, für die Tiere jedoch entspannter. Das Revolutionäre an den Moosdorfer Hennen sind aber ihre männlichen Geschwister. Die Gockel wurden elf bis zwölf Wochen lang, fast dreimal so lang wie in der konventionellen Geflügelmast, in Bio-Mastbetrieben aufgezogen. Die Hähne wogen dann etwa zwei Kilo. Sie haben weniger Brustfleisch als reines Mastgeflügel, und ihr Fleisch ist etwas fester im Biss. Aber sie durften leben und in Bio-Freilandhaltung aufwachsen.

ABSTIMMUNG AM EIERREGAL

Die Rechnung wäre ja recht einfach: Wer Eier isst, müsste pro Jahr auch einen Gockelhahn einer Zweinutzungsrasse essen und das etwas kleinere und ein paar Cent teurere Ei des Moosdorfer Haushuhns oder ähnlicher Rassen verwenden. So können Konsumenten die Geschwisterhähne vor dem Küchentod bewahren. Je größer die Nachfrage nach diesen Eiern, umso mehr Hühner dieser Rassen werden künftig eingestallt. Das Ja!-Natürlich-Projekt kann ►►



BETRIEBSAUSFLUG

Die Legehennen können bei entsprechender Witterung ins Freie und nützen den Auslauf. Da wird im Frühjahr und Sommer auch Gras gefressen, und die Hähne sorgen für Wirbel.

FOTOS WWW.STEFANKNITTEL.AT

Inserat
 1 / 3 quer
 rechts



WEICH GEBETTET

Die Hennen legen die Eier in Nester aus Dinkelspelzen. Die Eier werden per Förderband in den Lagerraum transportiert und händisch überprüft.

als Pionierprojekt bezeichnet werden. Es ist derzeit das größte im deutschsprachigen Raum. Österreich war bei Eiern schon einmal europaweit Vorreiter: beim Verbot von Käfigeiern, das Jahre vor dem EU-weiten Verbot umgesetzt wurde. Wenn dank eines Schulterschlusses von verantwortungsvollen Betrieben und uns allen, die Eier kaufen, so etwas wieder gelänge, wäre die Eierrevolution perfekt. ■

Projekte

GROSSES GEGACKER

- **Das Moosdorfer Haushuhn** von Ja! Natürlich ist nicht das Einzige seiner Art, derzeit aber das größte und am längsten geplante Projekt zum Thema Zweinutzungshuhn im deutschsprachigen Raum.
- **In Österreich** hat auch Toni's Freiland-eier in einem Pilotprojekt begonnen, Hähne wieder gemeinsam mit Hennen aufzuziehen. Eier von »Henne & Hahn« gibt es in einigen BILLA-Filialen, Neuigkeiten zum Projekt siehe www.tonishennehahn.at
- **In Deutschland** gibt es mehrere von Bio-Verbänden ausgehende Initiativen mit dem gleichen Ziel, z. B. www.bruderhahn.de, www.aktion-ei-care.de oder das Landhuhn von www.hermannsdorfer.de

Inserat
1/2 quer
links