

Andreas Kaisers Vorfahren bewirtschaften das Gehöft schon so lange, dass die aktuelle Generation nicht einmal mehr genau weiß, wie lange dieser schon in Familienbesitz ist. Und damit das so bleibt, überlegten sie vor bald zehn Jahren, wie sie Grund und Boden weiterbewirtschaften können. „2012 haben wir den Milchviehbetrieb übernommen“, erzählt Renate Kaiser. Geplant war eine Erweiterung; wegen des Bandscheibenvorfalles von Andreas brauchte es aber etwas anderes. Nachdem sich die Familie „umgeschaut“ hatte – andernorts nennt man es Marktanalyse –, kam man auf die Geflügelexperten „Die Eiermacher“ und die Idee mit Eiern. „Seit sieben Jahren dürfen wir mit unseren 3.000 Hühnern Eier produzieren.“ Das Ganze wird auf den 15 ha Nutzgrund gemacht, wie ihr Mann ausführt und auch einen Benefit einbringt: „Die Flächen sind geringer bei den Hühnern, man ist unabhängiger.“ Es war also ein bisschen Zufall bzw. Unglück mit dabei – mittlerweile ist die Familie Kaiser aber hochzufrieden.

© Christian Dusek, Ja! Natürlich (2)



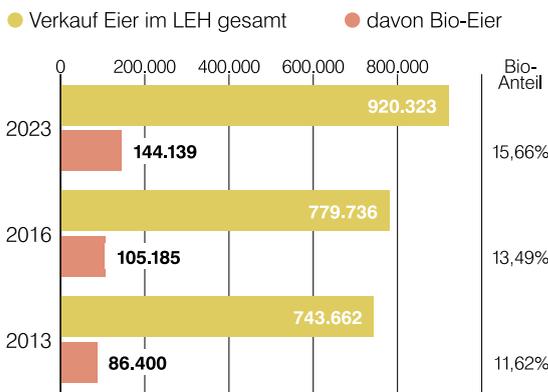
2,2 Mrd.

Beliebt
Jährlich essen Herr und Frau Österreicher insgesamt 2,2 Mrd. Eier und sind damit europaweit im Spitzenfeld (Quelle: Statistik Austria).

Entwicklung Frischeier im LEH

Bio-Bilanz (Verkaufsmenge)

Biomarkt zeigt Wachstum von rund 67% gegenüber dem Gesamtmarkt von „nur“ 24%



Von Hendln ...

Die Bio-Landwirtschaft bietet ihnen über den Bio-Standard hinausgehende Tierwohl-Maßnahmen wie Sandbadehütten für die Gefiederpflege oder strukturierten Grünauslauf mit Sträuchern oder Obstbäumen, die zur Verfügung gestellt werden. Das entspricht ganz der Natur des Huhns, das gerne im Sand „badet“ und sich unter Gehölzen versteckt, insbesondere in den heißen Sommermonaten. Neben dem gentechnikfreien Bio-Futter fressen die Hühner, was sie an Samen, Körnern, Kräutern, Insekten oder Würmern in der Erde und auf der Wiese finden. Bio, das war der Familie wichtig. Schließlich wäre es auch anders, konventionell, gegangen.

Die erwähnte Halle ist der Stall, in den sich die Hühner vor allem vormittags zum Legen der Eier zurückziehen, dazu gibt es einen Wintergarten als Zwischenbereich. Dort haben sie Frischluft und Tageslicht, sind aber vor Wind und Wetter geschützt. State-of-the-art, wie alle Anwesenden erklären. „Vor 30 Jahren war die Frage, ob man Eier auch in Freilaufhaltung produzieren kann“, erzählt Andreas Steidl, Geschäftsführer von Ja! Natürlich. „Ich bin ja seit 20 Jahren dabei und wir haben uns überlegt, wie die Ausläufe sein können.“ Im Zentrum stand in Sachen Bio die Frage, was man den Tieren anbieten müsse, damit sie sich wohler fühlen. Dabei gibt es auch Rückschläge. So wurde auch versucht, ein Huhn zu züchten, das sowohl

Artgerecht

Käfighaltung ist hierzulande seit 2010 gänzlich verboten. Eier dieser Haltungsform wurden von Billa bereits 1994 aus den Regalen verbannt.

viele Eier legt und auch Fleisch ansetzt: „Das schließt sich aus, es gibt aktuell keine eierlegende Wollmilchsau.“ So gibt es eben jene Hühner, die Fleisch ansetzen, und eben diese hier bei der Familie Kaiser, die weiße Eier- rasse Sandy.

... und Hähnen

Das kann sich sehen lassen. „Es ist immer schön, vor Ort zu sein und zu sehen, wie es den Tieren geht und wie sie sich verhalten“, erklärt dann Klaudia Atzmüller, die zweite Geschäftsführer-

”

Wenn man das Verhalten der Hühner gut liest, dann kann man sich den Tag gut einteilen. Wir dürfen mit unseren 3.000 Hühnern Eier produzieren.

“

Renate Kaiser
Bio-Bäuerin



rin von Ja! Natürlich. Sie freut sich darüber, wie in Sachen Bioeier engagierte Bauern und eine Marke selbst Dinge bewegen können: „Unser Ansatz ist mittlerweile eine Branchenlösung.“ Denn mit dem Wohl der Hühner hielten sich die Pioniere nicht auf. Männliche Tiere, die bekanntlich keine Eier legen, wurden früher geschreddert. Gemeinsam mit Manfred Söllradl, Geschäftsführer von „Die Eiermacher“, probierte Steidl herum, wie man mit den Hähnen umgehen kann: „Die Initiative gegen das bis dahin übliche Töten der männlichen Küken hatten wir mit ‚Vier Pfoten‘ über mehrere Jahre entwickelt und getestet