

Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 162 (2021)

Artikel: Die Welt ist oval
Autor: Hug, Christian
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1030149>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

A close-up photograph of a brown hen with a prominent red comb and wattle. She is looking out from a wooden window frame. The background is a dark, textured surface, possibly a window blind or mesh. The lighting is warm, highlighting the texture of her feathers and the wood of the frame.

Die Welt ist oval

Eier von Legehennen ergeben gutes
Einkommen für unsere Landwirte.

Beim ersten Termin mit Lucia und Walter Flühler in der Wilgass läuft wortwörtlich alles schief: Auf der Förderbandanlage, die die Eier von den Legeboxen in den Verarbeitungsraum transportiert, ist ein Ei unter das Band geraten! Das klingt harmlos, aber Lucia ist in heller Aufregung. Denn das Ei hat eine verheerende Kettenreaktion ausgelöst: Am festgeklemmten Ei hat sich der Rand des Förderbands so lange aufgerichtet, bis es auf der ganzen Länge von 35 Metern «aufgeklappt» war, was zu einem Stau der nachrollenden Eier führte. Dutzende Eier sind deshalb zerbrochen, in der Folge sind Hunderte andere Eier mit Eigelb und Eiweiss verschmiert, und obendrein ist auch noch die ganze Förderbandanlage versabbert. Die verdreckten Eier können Flühlers nur noch als Brucheier zum Backen verkaufen, unterste Preisklasse, 30 Stück für 7 Franken 50 beim Selfservice-Automaten. Und die Förderbandanlage wieder sauber zu machen, wird Stunden dauern. Wo doch jetzt das Emd eingefahren und die Alpakas gefüttert werden sollten. «Da», sagt Lucia, «nimm ein paar mit, mach eine Omelette zum Zmittag.» Keine Zeit jetzt für ein Interview. Den Hühnern im Stall ist's einerlei.

Text Christian Hug

Bilder Robert Fischlin

Ein anderer Tag, ein anderer Ort: Der Hof Kaisermatt in Oberdorf, 14,7 Hektaren Kulturland mit 24 Brown-Swiss- und Original-Braunvieh-Kühen, 36 Apfelsorten, Birnen, Zwetschgen, Baumnüssen und Mirabellen, 1 Hektare Mais und 4 Katzen. Und 2000 Hühnern der Rasse Lohmann Brown Classic: Eierschalenbruchfestigkeit bis 40 Newton, Körpergewicht bei Produktionsende bis 2,2 Kilo. Lohmann Brown Classic trägt braunes Gefieder, legt braune Eier, gilt als robust und zutraulich, es geht gerne auf die Weide.

Hier sind Norbert und Andrea Fischer zu Hause. Norbert ist hier aufgewachsen, er führt den Hof in fünfter Generation. Andrea ist wenige hundert Meter entfernt an der Buochserstrasse gross geworden. Die beiden haben drei Kinder, die Jüngste knapp erwachsen.

Seit 2000 ist die Kaisermatt ein Bio-Hof. Das hat sich aber eher so ergeben, als dass es Absicht war. «Unser Hof ist nicht sehr gross», erzählt Norbert, «deshalb haben wir uns überlegt, wie wir wirtschaftlich effizientere Produktionen

aufbauen können. So hat sich die Umstellung auf Bio ergeben, weil wir auf diese Weise die bestehende Infrastruktur relativ wenig umbauen mussten. Ein Laufstall für die Kälber, das Obst weniger und anders spritzen. Und wir konnten eine Herde Bio-Hühner installieren, ohne die Anzahl Kühe zu reduzieren.» Andrea ergänzt: «Bio-Eier waren damals sehr gefragt und waren für uns wirtschaftlich gesehen vielversprechend.»

Dann also Bio-Eier. Investition in den Stall: 600'000 Franken, Businessplan auf 15 Jahre. «Mit dem Herzen wurden wir erst mit der Zeit zu Bio-Bauern», sagt Norbert. Heute sind es die Fischers mit Leib und Seele.

Die biologische Landwirtschaft nimmt am meisten auf die Rücksicht, was man heute mit Begriffen wie naturnah, nachhaltig und Tierwohl am treffendsten zusammenfasst. Bei den Hühnern darf eine Herde (man sagt nicht Schwarm) maximal 2000 Tiere gross sein, und ihr steht viel Raum zur Verfügung: ein Stall, ein grosser Wintergarten und eine noch viel grössere Weide für den Auslauf unter freiem Himmel. Wenn die Kaisermatt-Hühner gemütlich im Gras gackern und sich ein Milan nähert, rennen alle deckungssuchend in den Stall. Und

kommen nach zwei Minuten wieder raus. Bis zum nächsten Greifvogel. Oder einem PC-24. «Rein, raus, rein, raus, so geht das den ganzen Tag», sagt Norbert und schmunzelt. Natürliches Verhalten eben, die fünf Güggl sind für die Überwachung des Luftraums zuständig. Norbert hat Schafgarbe auf der Weide gesät, die mögen die Hühner besonders gern.

Eierlegen nach Plan

Hühner legen ihre Eier ungefähr vier Stunden, nachdem sie aufgewacht sind, und aufwachen tun sie, wenn der Tag anbricht. Damit das zeitlich optimal in den Arbeitsablauf der Fischers passt, helfen Andrea und Norbert ein bisschen nach: Schon um 3 Uhr in der Nacht geht im Stall das Licht an, dann ist es nämlich 7 Uhr, wenn die Hühner in den eigens eingerichteten Legeboxen ihre Eier legen und die Fischers mit dem Verarbeiten beginnen, in der Regel ist das der Job von Andrea.

Bis um 11 Uhr sind dann alle Eier gelegt, in den Verarbeitungsraum befördert, sortiert, datiert,

verpackt und im Kühlraum deponiert, rund 1800 Eier pro Tag. Dreimal pro Woche kommt ein Lastwagen der Ei AG in Sursee vorbei und holt die Eier ab, Stückpreis 45,5 Rappen pro Ei. Einen Hofladen führen die Fischers nicht, Selbstvermarktung ist kein Thema, jedenfalls vorläufig. «Wir möchten irgendwann mal einen Hofladen einrichten, aber das bedingt dann ja auch wieder viel Präsenzzeit und wäre nur ein kleines Nebeneinkommen», erklärt Norbert.

Fischers Hühner legen übrigens braune Eier. Andrea sagt: «Ich weiss auch nicht, woher das kommt, aber die Konsumenten haben immer das Gefühl, dass nur ein braunes Ei ein Bio-Ei ist. Aber das stimmt nicht.»

Um 10 Uhr herum öffnet Norbert per Knopfdruck die Tore zur Weide, die Hühner streben zielstrebig ins Freie. Dann beginnt das Rein-raus-Spiel aufs Neue. Ein paar Kühe, die auf derselben Weide grasen, lässt das Treiben der Hühner völlig unbeeindruckt. So stellen wir uns glückliche Hühner vor. Aber die Sache ist etwas komplizierter.



Braune Hühner, braune Eier: Norbert und Andrea Fischer vom Hof Kaisermatt.



Weisse Hühner, weisse Eier: Lucia und Walter Flühler von Flühlers Eierfarm.

Ein neuer Tag, der alte Ort: Zurück auf Flühlers Eierfarm am Waltersberg. Die Förderbandanlage ist längst geputzt, das Emd eingefahren. Wie Norbert auf der Kaisermatt ist auch Walter Flühler hier aufgewachsen, 1995 hat er den Hof von seinem Vater übernommen, 1998 haben er und Lucia geheiratet, sie stammt aus Stans und hat das bäuerliche Haushaltjahr, ein Welschlandjahr und eine Verkaufslehre absolviert. Die beiden haben vier Kinder, der Jüngste im Teenageralter.

Eigentlich heisst das Gut Langmattli, aber «Flühlers Eierfarm» klingt einprägsamer für Selbstvermarkter wie Walter und Lucia. Der Hof ist ganz anders strukturiert als die Kaisermatt: Die 7 Hektaren eigenes Land sind stotzig, das erschwert dessen Bewirtschaftung. Weitere 7 Hektaren Wiesland sind zugepachtet, aber dazu kommen wir gleich.

Die Eierfarm beherbergt 45 Mutterschafe, die den Sommer auf der Alp verbringen, 16 Alpakas, viele Obstbäume, 1 Hund, ein paar Katzen. Sowie 6000 Legehennen in zwei Herden

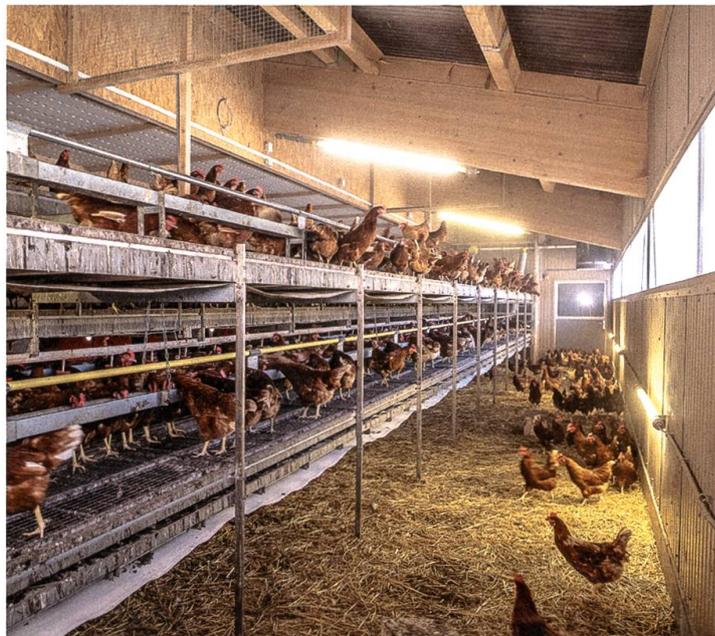
à 3000 Hühner – und zwar in Bodenhaltung. Das heisst: Die Hühner kriegen zwar alles, was sie brauchen, um ihrem natürlichen Verhalten nachzukommen, wie man sagt. Sandkasten, Scharr-Raum, Pickstein, erhöhte Schlafplätze, ein grosser Wintergarten. Aber alles auf engerem Raum als bei Bio-Hühnern, und auf eine Weide gehen Flühlers Hühner zeitlebens nie. Sind diese Hühner unglücklich? Womit wir zum Punkt kommen, wo's kompliziert wird.

Komplett neu ausgerichtet

Angefangen mit den Legehennen hat Walters gleichnamiger Vater 1971. Die Milchkuhhaltung gab bei diesem steilen Gelände sehr viel Arbeit, warf aber kaum Gewinn ab. Ein Zusatzverdienst wurde nötig. Damals war für Hühner Batteriehaltung in winzigen Gitterkäfigen die traurige Realität. Ganz neu war aber, dass Walter senior die Eier selber vermarktete. Nach damaligem Denken für die meisten anderen Bauern eine Ungeheuerlichkeit, und tatsächlich waren die ersten Jahre sehr schwierig. Heute



Flüblers Hühner leben in Bodenhaltung.



Fischers Hühner leben in Bio-Haltung.



In der Volière mit dem Güggel.

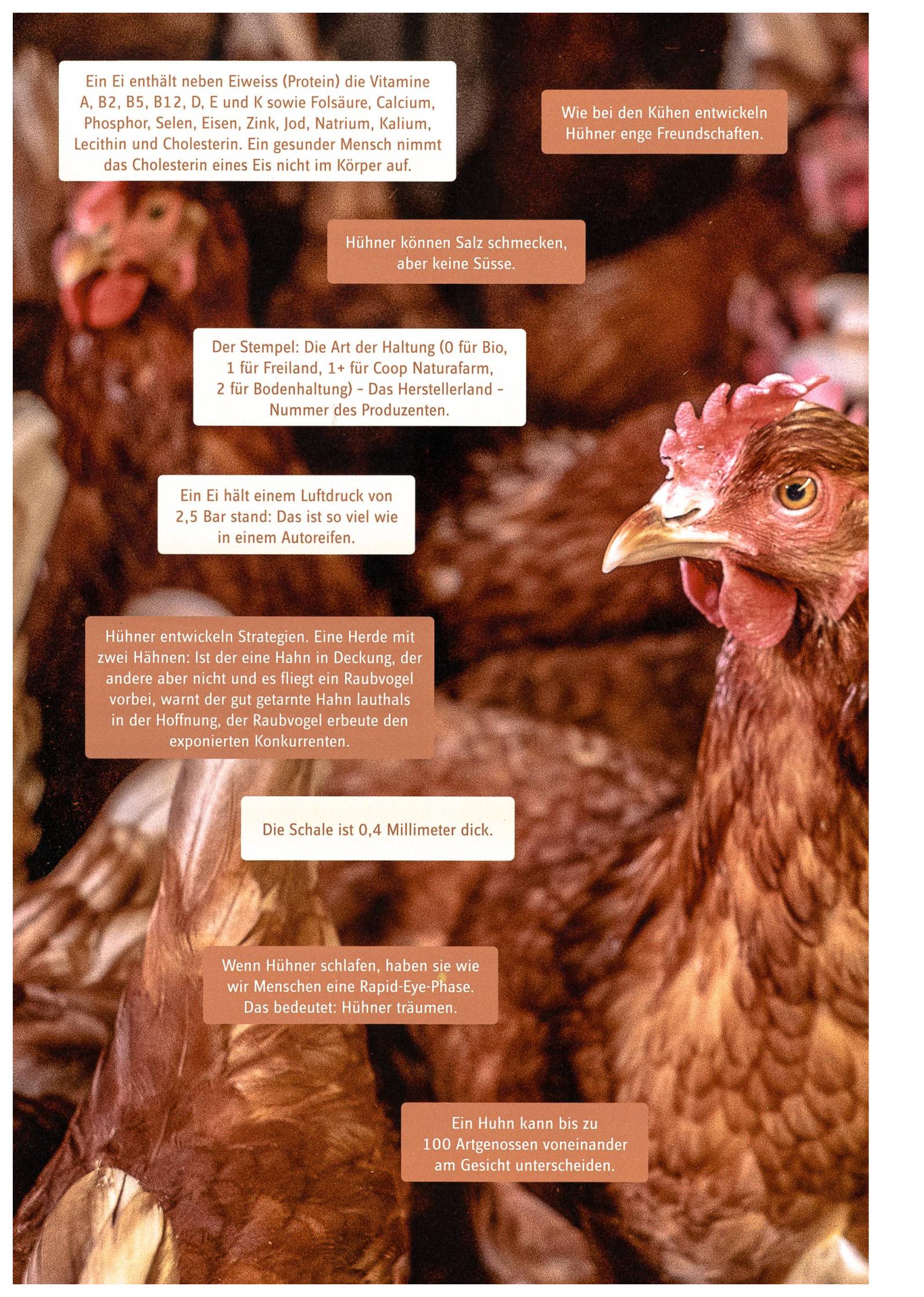


Viel Auslauf auf der Weide.

Die Haltung in der Schweiz

- pro Bio-Legehennen: 5 m² Weidefläche, 0,1 m² Wintergarten, 0,2 m² Stall.
Maximal 2000 Legehennen pro Stall. Mehrere Ställe müssen räumlich weit voneinander getrennt sein.
- pro Freiland-Legehennen: 2,5 m² Weidefläche, 0,043 m² Wintergarten, 0,1 m² Stall.
Maximal 18'000 Legehennen pro Stall.
- pro Bodenhaltung-Legehennen: 0 m² Weidefläche, 0,043 m² Wintergarten, 0,1 m² Stall.
Maximal 18'000 Legehennen pro Stall.
- Käfighaltung: seit 1992 in der Schweiz verboten.

Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft



Ein Ei enthält neben Eiweiss (Protein) die Vitamine A, B2, B5, B12, D, E und K sowie Folsäure, Calcium, Phosphor, Selen, Eisen, Zink, Jod, Natrium, Kalium, Lecithin und Cholesterin. Ein gesunder Mensch nimmt das Cholesterin eines Eis nicht im Körper auf.

Wie bei den Kühen entwickeln Hühner enge Freundschaften.

Hühner können Salz schmecken, aber keine Süsse.

Der Stempel: Die Art der Haltung (0 für Bio, 1 für Freiland, 1+ für Coop Naturafarm, 2 für Bodenhaltung) - Das Herstellerland - Nummer des Produzenten.

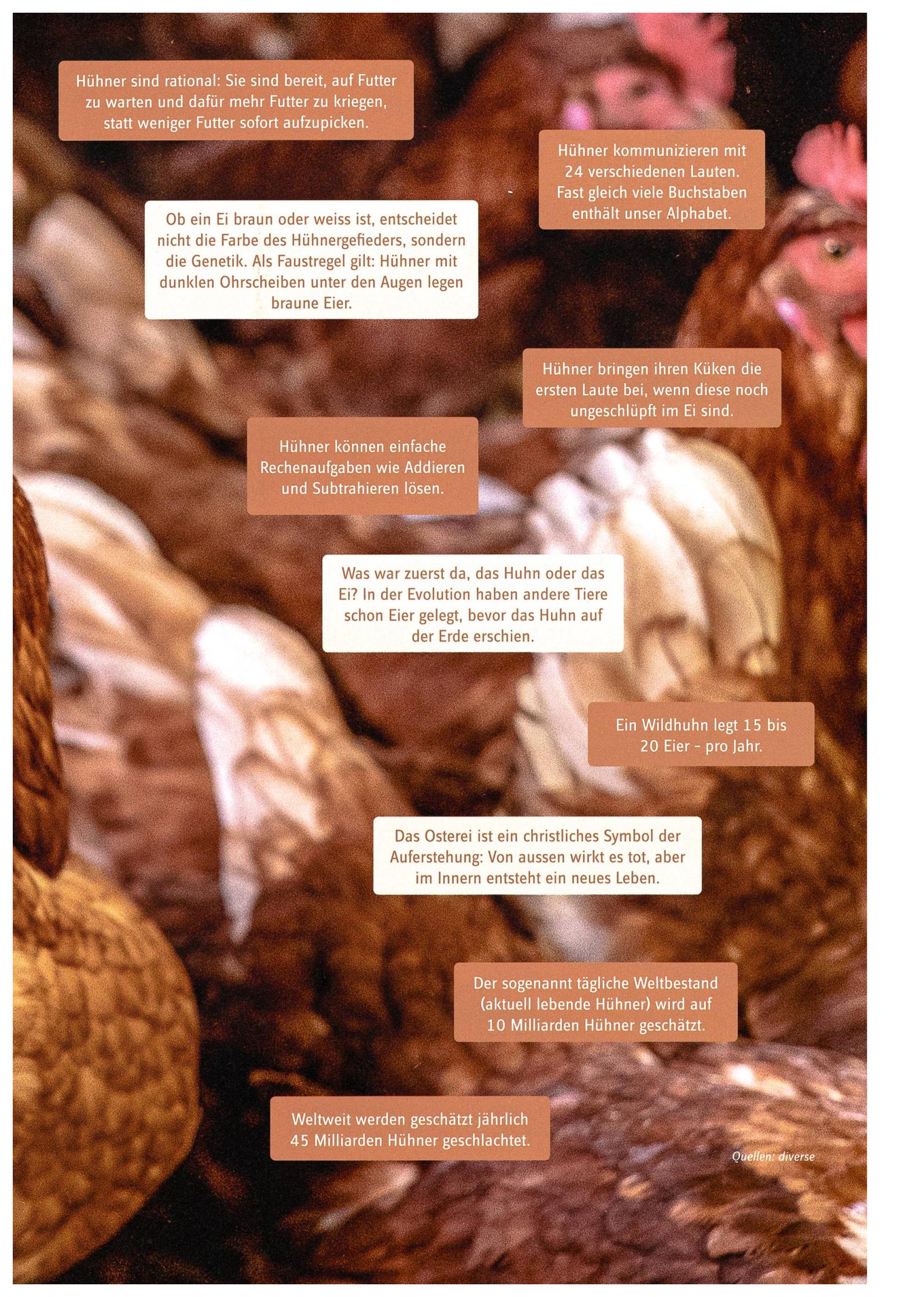
Ein Ei hält einem Luftdruck von 2,5 Bar stand: Das ist so viel wie in einem Autoreifen.

Hühner entwickeln Strategien. Eine Herde mit zwei Hähnen: Ist der eine Hahn in Deckung, der andere aber nicht und es fliegt ein Raubvogel vorbei, warnt der gut getarnte Hahn lauthals in der Hoffnung, der Raubvogel erbeute den exponierten Konkurrenten.

Die Schale ist 0,4 Millimeter dick.

Wenn Hühner schlafen, haben sie wie wir Menschen eine Rapid-Eye-Phase. Das bedeutet: Hühner träumen.

Ein Huhn kann bis zu 100 Artgenossen voneinander am Gesicht unterscheiden.



Hühner sind rational: Sie sind bereit, auf Futter zu warten und dafür mehr Futter zu kriegen, statt weniger Futter sofort aufzupicken.

Ob ein Ei braun oder weiss ist, entscheidet nicht die Farbe des Hühnergefieders, sondern die Genetik. Als Faustregel gilt: Hühner mit dunklen Ohrscheiben unter den Augen legen braune Eier.

Hühner kommunizieren mit 24 verschiedenen Lauten. Fast gleich viele Buchstaben enthält unser Alphabet.

Hühner bringen ihren Küken die ersten Laute bei, wenn diese noch ungeschlüpft im Ei sind.

Hühner können einfache Rechenaufgaben wie Addieren und Subtrahieren lösen.

Was war zuerst da, das Huhn oder das Ei? In der Evolution haben andere Tiere schon Eier gelegt, bevor das Huhn auf der Erde erschien.

Ein Wildhuhn legt 15 bis 20 Eier - pro Jahr.

Das Osterei ist ein christliches Symbol der Auferstehung: Von aussen wirkt es tot, aber im Innern entsteht ein neues Leben.

Der sogenannte tägliche Weltbestand (aktuell lebende Hühner) wird auf 10 Milliarden Hühner geschätzt.

Weltweit werden geschätzt jährlich 45 Milliarden Hühner geschlachtet.

Quellen: diverse



Das «Eiere» ist auf beiden Höfen Frauensache: Lucia Flühler beim morgentlichen Sortieren.



Andrea Fischer an der Datiermaschine: Haltungsart, Land, Produzent und Legedatum auf jedes Ei.



Wie alle Vögel haben auch Hühner...



...gerne den Überblick.

verkaufen die Flühlern 40 Prozent ihrer täglich rund 5500 Eier selber, den Rest übernimmt der Schötzer Eiergrosshändler F+F.

1992 wurde der Hühnerstall ausgebaut, weil in der Schweiz Batteriehaltung verboten wurde. Ein Jahr später folgte der Anbau eines Wintergartens. 2001 stellte Walter junior bei den Kühen um von Milchwirtschaft zu Rinderaufzucht. 2006 war der Hühnerstall in einem dermassen desolaten Zustand, dass er abgerissen werden musste. Aber was für ein Stall sollte neu gebaut werden?

Das war der Punkt, an dem Walter und Lucia anfangen zu rechnen, weil beim Bauvorhaben viele Vorschriften einzuhalten waren. Zum Beispiel die Vorgabe, dass die Hühnerhaltung nicht mehr als 50 Prozent des gesamten Deckungsbeitrags eines Bauernhofs ausmachen darf – weil es sich bei Hühnern um eine sogenannte Innere Aufstockung und bodenunabhängiges «Einkommen» handelt, das Futter für die Tiere also nicht auf dem Hof selbst produziert werden kann.

Der Eierkonsum

- Die Eierproduktion machte 2019 exakt 2,8 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Produktion in der Schweiz aus.
- 2019 haben die rund 2 Millionen Schweizer Legehennen erstmals mehr als 1 Milliarde Eier gelegt - Rekord! Der Anteil Bio-Eier betrug 17,7 Prozent.
- 2019 wurden zusätzlich 587,1 Millionen Eier importiert - am meisten aus Holland, nämlich 139,2 Millionen.
- 2019 lag der statistische Pro-Kopf-Konsum in der Schweiz bei 184,4 Eiern (inklusive in anderen Lebensmitteln verarbeitete Eier), davon stammten 116,2 Eier aus der Schweiz. 74 Prozent aller Eier wurden als Schaleneier verkauft, der Rest als verarbeitete Eiprodukte.

Quelle: Aviform



Stargast auf der Kaisermatt: Manchmal grasen auch Kühe auf der Hühnerweide.

Oder die Vorgabe, dass hinter dem Stall eine grosse Schutzmauer gegen Unwetter-Murgänge gebaut werden musste – die dann aber gleichzeitig einen allfälligen Zugang der Hühner zu den Wiesen versperrt.

Das machte den Spielraum eng, sehr eng und liess am Ende die Lösung «Bodenhaltung mit Wintergarten» für die Hühner zu. Und Umstrukturierung des Bauernhofs: Die Flühlern wechselten von Rinderaufzucht zu Schafhaltung, weil man die auf den steilen Weiden grasen lassen kann, ohne dass der Boden dabei kaputtgeht. Dazu kamen die Alpakas, deren Wolle in Knäueln verkauft wird, die jeweils von einem einzigen Tier stammen. Und um die anderen mindestens 50 Prozent des gesamten Deckungsbeitrags definitiv zu erreichen, pachteten die Flühlern 7 Hektaren zusätzliches Land, dessen Heu sie verkaufen.

So gut wie möglich

«Für uns ist das eine suboptimale Lösung», erklärt Walter, «denn eigentlich wollten wir mit

den Legehennen und den Schafen den immensen Arbeitsaufwand auf unserem Hof etwas runterfahren. Denn unser eigenes Land würde die Alpakas und die Schafe sehr gut ernähren.» Für die Hühner sollte es dann aber trotzdem nicht die Minimallösung sein: Der Stall ist höher gebaut als nötig, das gibt bessere Luft und im Sommer kühlere Temperaturen. Und er ist grösser gebaut als die Minimal-Anforderungen bei Bodenhaltung. So haben die Hühner mehr Platz. Bemerkenswert: Im Stall drin steht exakt dieselbe Anlage wie bei Fischers auf der Kaisermatt mit erhöhten Schlafplätzen, Legeboxen, Futter- und Trinkplätzen, Mist- und Eierförderband.

«Und die Hühner kriegen Granderwasser aus eigener Quelle», sagt Lucia. Granderwasser? Das ist ein vom Österreicher Johann Grander entwickeltes Verfahren zur Belebung des Wassers. «Das mag für viele nach esoterischem Quatsch klingen», sagt Lucia, «aber Tatsache ist, dass der Grünspan, der unsere Wasserleitung befallen hat, von alleine verschwunden



Schichtwechsel: Nach getaner Arbeit schreitet die Legehenne gackernd aus der Legebox. Die nächste wartet schon.



Füllhorn: Die Futterschiene (Mitte) ist jederzeit gefüllt, und Wasser gibt's aus Trinkbechern (gelbe Henkel).

Geflügel in Nidwalden

Auch wer privat Geflügel hält, muss das dem Landwirtschaftsamt melden. Im Mai 2020 waren das zusammen mit den «professionellen» Geflügelhaltern 157 Personen. Bemerkenswert: In Nidwalden leben gleich viele Hühner wie Menschen. Die Anzahl Geflügel im Kanton im Mai 2020:

6'409	Junghennen, Junghähne und Küken für die Eierproduktion
21'745	Konsumeier produzierende Hennen
13'510	Mastpoulets
187	Übriges Geflügel (Gänse, Wachteln, Strausse etc.)

Quelle: Amt für Landwirtschaft Nidwalden

ist. Wir haben das Granderwasser für den ganzen Hof eingerichtet, also auch für die Tiere.» Walter ergänzt: «Abgesehen davon fressen unsere Hühner ausschliesslich eingekauftes Spezialfutter, keine Schnecken und keine Würmer. Deshalb schmecken unsere Eier anders als Bio-Eier. Viele unserer Kunden bevorzugen das explizit.»

Bleibt noch die gesetzliche Vorgabe mit den rechnerisch gesehen 5000 statt 6000 Hühnern. Das geht so: Die Flühlers haben zwei Herden mit je 2900 Hühnern, eine jüngere und eine ältere. Werden die Hühner der älteren Herde ausgestellt, also entsorgt, wird der Stall gründ-

lichst gereinigt und bleibt drei Monate leer. Zudem bleiben die Hühner auf dem Hof, wenn sie für vier bis sechs Wochen in der Mauser sind und während dieser Zeit keine Eier legen. So ergibt die Rechnung Anzahl Hühner geteilt durch Anzahl Monate gleich 5000 Hühner im Jahr. Mit dem freudigen Umstand, dass Flühlers Bodenhaltungs-Hühner eineinhalb Jahre leben, während für das Bio-Huhn auf der Kaisermatt nach einem Jahr Schluss ist.

Flühler-Hühner gehören übrigens zur Rasse H Super Nick, sind weiss, legen weisse Eier und haben ein hohes Leistungsvermögen. H Super Nick ist eine Art hybride Indoor-Zucht.

Christian Hug ist freier Journalist und Textdienstleister in Stans. Das Dreiminutenei am Sonntagmorgen ist für ihn der Beweis, dass ein Herrgott existiert. Weil wenn es möglich ist, dass in einem Ei ein Huhn entsteht, dann muss das jemand erfunden haben.

Ausstellung

«Hühner - Unterschätztes Federvieh» im Museum zu Allerheiligen in Schaffhausen.

Noch bis 5. April 2021.

www.allerheiligen.ch

NIDWALDNER KALENDER
Brattig 2021