

Zeitschrift: Landtechnik Schweiz
Herausgeber: Landtechnik Schweiz
Band: 68 (2006)
Heft: 11

Rubrik: Sous la loupe

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: 04.02.2026

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



Vom Feld bis zum Frühstücksei

Auf dem Bauernhof «des Trois Epis» in Aigle dreht sich alles ums Ei: Auf den Feldern rund um den Hof wächst das Futter für die 6000 Aufzucht- und die 12 000 Legehennen. Letztere legen pro Jahr drei Millionen Eier, die zusammen mit 600 Frisch- und Tiefkühlprodukten vermarktet werden.

Edith Moos-Nüssli

Um es gleich vorwegzunehmen: Mit starken Traktoren und leistungsfähigen Erntemaschinen kann die «Ferme des Trois Epis» nicht aufwarten. «Mein Ziel ist es, einen funktionierenden Geflügelbetrieb aufzubauen, nicht grosse Maschinen zu zeigen», betont Besitzer Félix Loewensberg. Für ihn gehe es nicht auf, dass die Maschinen immer grösser würden, die Arbeit immer schneller erledigt und das Land immer weniger werde. Er richte alles darauf aus, ein Produkt zu haben, das er zu einem angemessenen Preis verkaufen könne. Auf dem Rundgang durch den Betrieb in Aigle wird bald klar, dass der Eierproduzent am liebsten über betriebs- und volkswirtschaftliche Fragen

spricht, über regionale Wirtschaft, Marketing und die Grossverteiler.

Auf diese ist Félix Loewensberg nicht gut zu sprechen. «Sie möchten den Produzenten möglichst wenig bezahlen und möglichst viel Marge für sich erwirtschaften», kritisiert er. Ausserdem blieben die Gewinne nicht in der Region, sondern flossen in die Zentralen, nach Basel oder Zürich. Dann macht er eine kleine Rechnung. «180 Eier kaufen Frau und Herr Schweizer im Schnitt pro Person. Würden sie pro Ei drei Rappen mehr bezahlen, wären das Mehrkosten von CHF 5.40 pro Jahr, nicht einmal zwei Kaffee crème.» Die Lebensqualität der Produzenten aber würde grundlegend verän-

dert durch drei Rappen mehr pro Ei. Auf dem Betrieb «des Trois Epis» wären das rund 90 000 Franken Mehreinnahmen pro Jahr.

Verkauf in der Region

So reden kann der Eierproduzent, weil er keinem der Grossverteiler liefert, sondern seine Eier direkt vermarktet, zusammen mit Importeiern und rund 600 Frisch- und Tiefkühlprodukten. Seine Kunden sind Restaurants, Hotels und Detailhändler im Umkreis von 70 Kilometern: entlang dem Genfersee bis nach Lausanne, das Rhonetal hinauf bis nach Sitten

Regionale Wertschöpfung ist Programm bei Marc, Félix und Denis Loewensberg (v.l.n.r.): Die 12 000 Legehennen picken Futter vom Hof und aus der Region, die Eier werden über eine moderne Sortieranlage verpackt und in der Region verkauft. (Bilder: Félix Loewensberg, mo)



und in die umliegenden Skigebiete von Morgins über Leysin bis nach Gstaad. Um für die Kunden attraktiv zu bleiben, wurde das Sortiment laufend erweitert, so dass die Lagerräume aus allen Nähten platzen.

Stall nach eigenen Plänen

Eier werden auf dem 7-Hektaren-Betrieb im Waadtländer Chablais seit 50 Jahren gelegt. Damals hat Vater Rodolphe Loewensberg zwei Ställe für je 200 Hennen gebaut. Seit 1970 spielt die Eierproduktion die Hauptrolle auf dem Drei-Ähren-Hof. Im Aufzuchtstall scharren und gackern aktuell 6000 Junghennen. Im zweigeteilten Stall mit Wintergarten und Auslauf legen 12000 Hennen rund drei Millionen Eier pro Jahr. «Wir produzieren Eier, nichts als Eier», bringt Félix Loewensberg seinen Betrieb auf den Punkt.

Das Stallsystem für die Legehennen hat er selber entwickelt. 2,5 Meter über der Mistgrube ist ein Gitterboden eingezogen. So kommen die Tiere nicht in Kontakt mit ihrem Kot. Scharren können sie auf erhöhten Scharräumen, im Wintergarten und im Auslauf. Die Eier legen sie in zwei Reihen Legenester. Von dort werden sie auf einem Förderband in die Packerei transportiert, wo sie kontrolliert, gewaschen, gespiegelt und nachher maschinell kalibriert und abgepackt werden, über eine moderne Anlage, die 2005 installiert wurde.

Futter aus der Region

Mais, Weizen und Luzerne für das Hühnerfutter wachsen auf den Feldern rund um die Geflügelställe. Weil die 4,5 Hektaren Ackerfläche nicht genug davon liefern, arbeitet Félix Loewensberg mit seinen Nachbarn zusammen: Er kauft den Ertrag von 70 Hektaren Acker, und sie übernehmen den grössten Teil des Hühnermistes. Auch bei den Maschinen setzt der Drei-

Ähren-Hof auf Zusammenarbeit: Die Maschinen für Bodenbearbeitung und Saat wurden zusammen mit einem Nachbarn angeschafft. Einzig ein 65-PS-Case-IH-Traktor ist Alleineigentum. Auf dem Traktor sitzt Félix Loewensberg jedoch nur selten, am ehesten noch zum Mähen der Luzerne. Zu Pellets getrocknet, sorgt sie im Hühnerfutter für gelbe Eidotter.

Fabriziert wird das Futter auf dem Betrieb mit einer Anlage, die der Eierproduzent selber entworfen hat. Mit seinen Plänen stiess er bei Fachleuten zwar auf Skepsis, er realisierte sie trotzdem, und die Anlage funktioniert bis heute zu seiner vollen Zufriedenheit – wobei das Spezielle daran Betriebsgeheimnis bleibt. Zum Getreide aus der Region kommt Sojapresskuchen vom Ölwerk in Muttenz und eine Vitaminmischung. Alles lagert in einem Dutzend Silozellen mit insgesamt 300 Tonnen Lagerkapazität. Mischen, Füttern und Tränken der 12000 Legehennen erfolgt computergesteuert.

Angestellte wie in anderen Branchen bezahlen

Das heisst nicht, dass es keine Arbeit gibt auf «des Trois Epis». Im Gegenteil: Auf dem Geflügelbetrieb arbeiten 14 Personen, davon sind 11 Vollzeit angestellt. «Nicht zu landwirtschaftlichen Löhnen entschädigt, sondern mit Gehältern wie in anderen Branchen», betont Félix Loewensberg. Wenn andere Bauern das auch machen würden, hätte die Landwirtschaft einen besseren Ruf. Ein Turnus stellt sicher, dass von Montag bis Sonntag die Hühner versorgt und die Eier abgepackt werden.

Engagiert ist auch schon die dritte Generation: Marc Loewensberg, gelernter Landmaschinenmechaniker, arbeitet seit elf Jahren auf dem Eierproduktionsbetrieb und ist seit 2002 Verwaltungschef. Denis Loewensberg studierte Maschineningenieur und übernahm 2005 die technische Leitung.

Konsumentenwünsche erfüllen

Ihre Eier direkt vermarkten heisst für Loewensbergs, sich ganz auf die Konsumentenwünsche auszurichten. Das beginnt bei der Farbe: Weil in der Westschweiz – anders als in der Deutschschweiz – braune Eier bevorzugt werden, gackern auf dem Hof in Aigle ausschliesslich braune Hennen.

Auch die Haltungsform wurde laufend angepasst: Als Félix Loewensberg 1976 den Betrieb von seinem Vater übernommen hatte, setzte er auf Käfighaltung, wie es damals üblich war. Acht Jahre später musste er die Käfige von Gesetzes wegen entfernen. Er entwarf einen Bodenhaltungsstall mit zwei Abteilen, den er 1998 umbaute und vergrösserte. Später kam auf beiden Seiten ein Wintergarten dazu, und seit 2002 können die Hühner im Aussenaufgang gackern. «Laufende Erneuerung» ist Programm auf dem Betrieb. Seit zwei Jahren möchten Loewensbergs den Aufzuchtstall umbauen, die Baubewilligung lässt jedoch auf sich warten.

Für ihre Anstrengungen erwarten sie jedoch auch eine Gegenleistung der Konsumentinnen und Konsumenten: Sie sollen den Preis für das bezahlen, was sie fordern. Wie sie gewonnen werden können, einen angemessenen Preis zu bezahlen und regionale Produkte zu bevorzugen, ist eine Frage, die Félix Loewensberg beschäftigt. Aktuell engagiert er sich fürs Eiermarketing. «Wir müssen vermitteln, dass das Ei ein gutes Produkt ist, gesund, einfach zuzubereiten und vielseitig verwendbar.» Zu viele Leute hätten noch im Kopf, dass Eier wegen dem Cholesterin gemieden werden sollten. Diesen Herbst hat er als Mitglied der Vereinigung der Westschweizer Eierproduzenten am Comptoir Suisse in Lausanne die Botschaften kundgemacht. Wie wichtig ihm solche Engagements sind, ist im Gespräch nicht zu überhören. ■

