

ERIKA BIGLER BEWIRTSCHAFTET EIN AUSSTERBENDES BUSINESS

Eier frisch vom Berner Hof: Da gackern ja die Hühner

Ostern, oder eben: Zeit für Eier. Doch woher kommen sie eigentlich? Zum Beispiel von Erika Bigler, die zusammen mit ihren Eltern auch Milch und Honig produziert.

Er stürmt sofort zur Tür raus, beschnuppert die beiden Gäste etwas ungestüm, bevor er zu einem lauten Gähnen ansetzt und sich hinlegt. «Keine Angst, er hat schon gegessen», flachst Erika Bigler. Er, das ist Jano, ein ausgewachsener Berner Sennenhund mit eindrücklichen 50 Kilo auf den Rippen. Willkommen in 3019 Matzenried.

Die 29-jährige, eher grossgewachsene Frau kümmert sich derzeit alleine um das Landgut, ihre Eltern sind in den Ferien. Die Umgebung – ein beschauliches Fleckchen Erde. Mitten auf dem Land, viel weiter vom Bundeshaus entfernt als Ittigen oder Köniz, aber noch auf Stadtgebiet gelegen. Hier sagen sich Fuchs, Hase und wohl auch einige Igel gute Nacht.

Der Gockel-Bachelor – einer für alle

Mehrere Milchkühe gehören zum Gut, Bienen für die eigene Honigproduktion – und fast 100 Hühner. Deren Stall sieht so aus, wie man sich einen solchen Bau eben vorstellt. Und er riecht auch so. Wildes Geflatter, als wir, mit Schutzfolien an unsere Schuhe gepappt, eintreten. Nur einer bleibt, zumindest äusserlich, cool: der Hahn, der einzige hier. Ein Herrenleben. Der Gockel-Bachelor, der alle gleichbehandelt. Hier fliegt niemand raus.

Er beschützt die Weibchen, die pro Tag etwa ein Ei legen. Rund 65



Wer ist hier der Hahn im Korb? **Erika Bigler** im Stall gleich hinter dem Hof.

Fotos: Ueli Hiltbold

verkaufsfähige Eier werden so produziert, macht etwa 1800 pro Monat. «Wir beliefern keine Grossverteiler, sondern betreiben nur Direktverkauf», erklärt Bigler.

Am Tag halten sich die Hühner häufig im Freien auf – nachts geht es rein. Die Gefahr, dass sich Herr Reineke sonst ein Tier holt, ist zu gross. Der Aussenbereich: riesig. Dennoch handelt es sich hier nicht um einen Biobetrieb. Dazu müssten Biglers unter anderem Futtermittel

aus biologischem Anbau verteilen, statt brauner Erde würde ein begrünter Boden verlangt. Muss nicht sein.

Doch diesen Hühnern geht es auch so gut. Das beweist allein die Nachfrage: «Wir haben Kunden, die quer durch die Stadt fahren, weil sie Eier von unserem Hof möchten. Sie sagen, diese hier seien die besten.

Ob man bei einer Blinddegustation allerdings den Unterschied merken würde, weiss ich allerdings nicht.» Bigler muss lachen.

«Jedem wird genau auf die Finger geschaut»

Höfe in dieser Dimension existieren auf Stadtberner Boden nicht mehr

allzu viele. Dass immer mehr Landwirte hinschmeissen, überrascht die studierte Agronomin, die beim Aviform, einer Stiftung zur Förderung der Schweizerischen Geflügelproduktion in Zollikofen, Teilzeit unterrichtet, kaum. «Alles ist viel komplexer geworden, jedem wird genau auf die Finger geschaut.» Bis ins Detail müssen Biglers dokumentieren, wann die Kühe Freigang haben, beim Pflanzenbau werden Düngung, Ernte etc. von den zuständigen Behörden exakt kontrolliert.

1 804 776

Hühner im Kanton Bern

Durch die Technik mag die körperliche Anstrengung abgenommen haben, dafür wurde der Druck stetig grösser. «Vielen Menschen ist das Essen zu teuer, deswegen kaufen sie im Ausland ein. Dabei gibt doch prozentual pro Kopf fast niemand so wenig für Lebensmittel aus wie wir in der Schweiz», sagt Bigler.

Für sie oder ihre Eltern kommt Aufhören indes nicht infrage. Die junge Frau hat den Betrieb bereits seit längerem offiziell übernommen – sowieso sei die Nachfrage nach frischen Eiern vom Hof in den letzten Jahren tendenziell gestiegen. «Wir sind mit unserer Kundschaft gewachsen, früher besaßen wir weniger Hühner.»

136

Legehennen pro Betrieb im Durchschnitt im Kanton Bern

Legehennenbestände in der Schweiz

Bio	Anzahl	%-Anteil	Freilandhaltung	Anzahl	%-Anteil	Bodenhaltung	Anzahl	%-Anteil
Bern	65 063	12,9%	Aargau	237 710	14,0%	Thurgau	98 745	16,2%
Thurgau	57 792	11,5%	Bern	212 491	12,6%	Bern	79 355	13,0%
St. Gallen	54 090	10,8%	St. Gallen	172 683	10,2%	St. Gallen	78 777	12,9%

Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft

Am 19. Mai geht es um mehr als eine leichte Verschärfung des Waffenrechts. Wir entscheiden, ob die Schweiz weiterhin zum Schengen-Raum gehören soll.

Dank Schengen haben wir:

- mehr Sicherheit
- mehr Reisefreiheit
- mehr Wohlstand

Weil mehr dranhängt:

JA zum Waffenrecht

waffenrecht-schengen-ja.ch





Vegane Konkurrenz? Nicht doch!
Der vegane Lebensstil als Konkurrenz? In Matzenried jedenfalls hat er sich noch nicht bemerkbar gemacht. Das Geschäft läuft. «Solche Trends beeinflussen uns kaum. Tierschützer andererseits beschäftigen sich tendenziell eher mit Grosskonzernen.»

2 670

Betriebe mit Legehennen
im Kanton Bern

Und jetzt also Ostern. Am Karfreitag wird bei Biglers gefärbt – mit den eigenen Eiern selbstverständlich. Die Mutter sammelt Kräuter, die Grossmutter schaut vorbei, die Muster entstehen ganz traditionell im Zwiebel-sud. Dann wird getütscht.

Wir sitzen in der Küche des Hauses, das etwa Mitte des 19. Jahrhun-



Selten **Einsame Hühner** in Matzenried – so viel Wortspiel muss sein.

derts gebaut wurde. Holzkochherd, selbstgemachter Most steht auf dem Tisch. Unser Besuch neigt sich dem Ende zu. Diese Frage muss noch sein:

«Essen Sie eigentlich mehr Eier als andere?» Antwort: «Mehr als der Durchschnitt wahrscheinlich. Zum Beispiel Spiegel- und Rühreier. Drei-

minuteneier mag ich überhaupt nicht.» Jano schläft unter dem Tisch und schnarcht. 2019 Matzenried gab es früher noch viel öfter. *Yves Schott*



«Bodebrätt»

mit **Pascal Derron**
CEO und Gründer
Julius Bär Swiss E-Prix

Hindernisse beim Formel-E-Rennen

Wie baut man eigentlich eine Rennstrecke auf normalen Strassen, mit Tramschienen, Verkehrsinseln, Senklochdeckeln und anderen Hindernissen? In Zürich mussten ganze Strassenabschnitte neu asphaltiert und diverse Verkehrsinseln dem Boden gleichgemacht werden, damit wir eine gute Strecke hatten.

Hier in Bern hatten wir ursprünglich ebenfalls geplant, 25 Inseln abzubauen und an 10 Stellen Belagserhöhungen zu machen. Inzwischen konnten wir von rund der Hälfte dieser Vorhaben wieder abrücken. Offenbar freut sich dafür Reto Nause, der städtische Direktor für Bau, Sicherheit und Umwelt, umso mehr. Die baulichen Eingriffe in «seine» Stadt werden immer geringer.

Die Strecke in Bern wird ohnehin einzigartig werden. Es ist ein eigentlicher Slalomkurs mit diversen natürlichen Schikanen und örtlichen Eigenheiten. Der Streckenabschnitt Aargauerstalden gehört zu den steilsten im Formel-E-Rennprogramm. Überdies ist dort mit Höchstgeschwindigkeiten von bis zu 220 km/h zu rechnen. Beim Bärengaben wird der bestehende Kreisel durchfahren, welcher für ein Autorennen eigentlich viel zu eng ist und nach aussen abfällt. Falls es regnet, würden die Autos dort aus der Kurve getrieben. Hoffentlich landet keiner bei den Bären. Am Muristalden aufwärts ist die Steigung eigentlich zu gross und beim Laubeggsschulhaus ist die Strasse mit lediglich 6,5 Metern viel zu schmal.

Aber als Berner kennen Sie dies ja von anderen Begebenheiten: Die Lauberhornabfahrt ist eigentlich viel zu lang. Der Riesenslalom am Chuenisbärgli ist viel zu schwierig und die Vorgänge im Bundeshaus viel zu komplex. So gesehen befinden wir uns in bester Gesellschaft.

«Hühner können vor Ostern keine Nachtschicht schieben»

Eier geniessen nur selten grosse Aufmerksamkeit. Völlig zu Unrecht, sagt Edith Nüssli, Generalsekretärin von GalloSuisse, der Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten.



Edith Nüssli, Eierexpertin. Foto: zvg

Wie stark steigt Eier-Produktion vor den Ostertagen eigentlich an?
Letztes Jahr legten die Schweizer Legehennen pro Woche im Durchschnitt 18,7 Millionen Eier. Im Monat vor Ostern und in der Weihnachtszeit sind es rund 10 Prozent mehr. Die zusätzliche Nachfrage vor Ostern zu befriedigen – ohne zu grosse Überschüsse im Sommer –, braucht eine minutiöse Planung. Denn Hühner können weder vor Ostern Nachtschicht schieben, noch nach Ostern nur jeden zweiten Tag ein Ei legen.

Liegt das Ei als Nahrungsmittel generell im Trend?

Ausser an Ostern geniessen das Ei kaum Aufmerksamkeit. Völlig zu Unrecht, denn das Ei ist ein hochwertiges Lebensmittel: Es liefert bestes Protein, 12 von 13 essentiellen Vitaminen und viele wertvolle Mineralstoffe. Und es ist kinderleicht zu kochen und zu essen.

Welchen Einfluss hat die vegane Welle auf den Konsum von Eiern?

Der Eierkonsum ist seit Jahren ziemlich konstant; 2018 hat er sogar leicht zugenommen auf rund 180 Stück pro Kopf und Jahr. Vegane Ernährung ist zwar ein grosses Medienthema, aber sonst noch eine Randerscheinung.

Woran erkennt man ein gutes Ei?

Frisch ist ein Ei, wenn das gallertartige Eiklar um den Dotter noch gut erkennbar ist; die Dotterfarbe sagt nichts aus über die Qualität. Am besten schmecken Eier übrigens nach 5 bis 7 Tagen. Im Kühlschrank sind Eier jedoch über Wochen haltbar.

Worauf sollten Konsumentinnen und Konsumenten beim Eierkauf im Supermarkt achten?

Für das Tierwohl ist das erste Kriterium, dass es ein Schweizer Ei ist. Das sagte Hansuli Huber im Frühling 2018 als Geschäftsführer des Schweizer Tierschutzes in einem Radio-Interview. Er ist der Experte.

ANZEIGE

«Ich will sicher sein, dass mein Arzt mich ganz individuell behandeln kann.»

«Ich muss sicher sein, dass ich jeden Patienten individuell betreuen darf.»

Ärzte und Patienten –
miteinander, füreinander.