

Landwirt

Die Fachzeitschrift für die bäuerliche Familie

Ei statt Milch

Praxistest

Die neue Fendt Press-
Wickelkombination

Winterungen

Körnerleguminosen
einmal anders

Melken am Berg

Gemeinsam
statt einsam



Fotohinweis: Numßen

Hühnerhaltung im Mobilstall

Von Null auf 1.300

Kühe behalten oder Hühner einstellen? Vor dieser Frage standen Hannelore und Markus Reifinger, als sie 2017 den Hof von Hannelores Eltern übernahmen. Sie entschieden sich für 1.300 Stück Federvieh – obwohl sie bis dahin keinerlei Erfahrung damit hatten.

Von Julia NUMSSEN, LANDWIRT Redakteurin



Thomas Gruber und Tochter Vanessa sind Milchbauern mit einer besonderen Leidenschaft zum Schnapsbrennen.

Draußen hat es 30 Grad, Hannelore Reifinger steht im schmalen Gang ihres Mobilstalls. Die Hühner gackern, laufen zwischen Hannelores Füßen umher, flattern über ihren Kopf. Vom Aluminiumgestänge aus schauen einige von ihnen neugierig nach unten zur 36jährigen Bäuerin. Die wischt sich den Schweiß von der Stirn und lacht. „Wir arbeiten sehr tiernah.“ Vor Hannelore Reifinger hängt ein U-förmiges Gestell in zwei Schienen, das sich vor- und zurückschieben lässt. Auf dieser Ablage stapeln sich hellgrüne Eierhöcker. Die junge Bäuerin dreht sich nach rechts und zieht an einer Abde-

ckung, die wie ein Rolltor nach oben gleitet: „Dahinter liegt eines der Lege-nester. Die Hennen gehen von der anderen Seite hinein und legen dort ihre Eier. Als Einstreu benutzen wir Dinkelspelzen.“ Schon fährt die Bäuerin mit ihren Händen durch die lockeren, goldgelben Spelzen – ein Ei nach dem anderen taucht auf. Schnell und behutsam steckt sie die Eier zwischen die hellgrünen Höcker. Sie schließt die Abdeckung wieder, schiebt das Gestell weiter nach vorne und öffnet die nächste Klappe. Nach eineinhalb Stunden hat sie alle 24 Nester leergemacht. Heute hat sie 1.200 Eier eingesammelt. Bei

1.270 Hennen ein guter Schnitt. Markus Reifinger nimmt ihr die Eierhöcker ab und verstaut sie im Kofferraum seines Wagens.

Arbeit alleine schaffen

Hannelore Reifinger steigt ins Auto ein und erklärt: „Als ich vor ein paar Jahren den Hof von meinen Eltern übernahm, war mir eines klar: Ich will nicht mit unseren Kühen alt werden.“ Es musste eine andere Lösung her. „Ich wollte die Arbeit auf dem Hof alleine schaffen können. Das ist mit 25 Milchkühen und Nachzucht unmöglich. Deshalb haben wir einige Kurse zur Geflügel- und Eiervermarktung besucht.“ Markus Reifinger, der hauptberuflich als Förster arbeitet, nickt: „Hühner machen natürlich auch Arbeit, aber sie lassen sich einfacher händeln als Kühe.“ Er lacht: „Wenn man von einem Huhn an die Wand gedrückt wird, ist das nicht gleich lebensgefährlich. Außerdem nimmt einem die Stalltechnik bei der mobilen Hühnerhaltung inzwischen viel Arbeit ab. Das beginnt mit dem Lüftung- und Lichtprogramm, geht über die computergesteuerte Zeiteinteilung für die Fütterung und Klappenöffnung und endet mit einer modernen Alarmanlage für Störungen im Stall. Falls etwas nicht stimmt, bekommen wir eine Meldung aufs Handy.“

Handel ist Hauptabnehmer

Das Landwirt-Ehepaar hat den mobilen Stall, der für 1.300 Hühner ausgelegt ist, von einem Vertragslandwirt-Unternehmen (siehe Info Kasten auf Seite 22) gekauft. Dieses nimmt der Familie Reifinger ein festes Kontingent an Eiern ab und beliefert damit Interspar, Eurospar, Spar Premium und Billa Plus. „Wir kommen auf ca. 8.400 Eier in der Woche. Die werden dann aus unserem Kühllager vom Hof abgeholt und gehen in den Handel.“

Die Landwirtfamilie darf einen Eier-Anteil von ca. 15 bis 20 % für die eigene Direktvermarktung ‚Bauer am Berg‘ zurückbehalten. Wie viel Spar Premium und Co. für ein Ei an das Landwirt-

Was ist „Wanderhuhn“?

Das österreichische Vertragslandwirt-Unternehmen, die Wanderhuhn GmbH, gibt es seit 2014. Landwirte, die hier einsteigen möchten, müssen einen mobilen Wanderstall der Firma kaufen. Kosten: ca. 350.000 Euro inklusive Eierpackstelle, Strom- und Wasserstationen, Weidezaun etc. Der Mobilstall ist für 1.300 Tiere – 1.270 Hühner und 30 Hähne – ausgelegt. Die Anzahl der Hähne ist vorgegeben. Wanderhuhn will damit ein Zeichen gegen das männliche Kükenschreddern setzen. Außerdem sorgen Hähne für Ruhe und Ordnung in der Hühnerschar. Über Wanderhuhn müssen Hühner und Hähne der Rasse Lohmann-Braun zu aktuellen Marktpreisen gekauft werden. Ein- und Ausstellungen werden gemeinsam mit dem Landwirt geplant. Dabei wird auch der Zeitpunkt der Mauser berücksichtigt. Die Wiese für 1.300 Hühner muss mindestens 1,3 Hektar groß sein. Wanderhuhn bietet zwei Legefuttersorten an. Darunter ist ein Konzentrat zum Beimengen, wenn man Weizen bzw. Mais aus eigenem Anbau verfüttern will. Die Eierpreise werden immer wieder von Wanderhuhn und den Handelspartnern neu angepasst, Stichworte teureres Futter, steigende Energiepreise etc. Im Jahr gibt es mehrere Kontrollen für den Landwirt, die teilweise von Wanderhuhn vorgegeben sind, wie die interne Tierwohl-Kontrolle. Die Kosten für die Kontrollen muss der Landwirt selber tragen. Sie belaufen sich im Jahr auf rund 1.000 Euro. Die Mindestlaufzeit für die Zusammenarbeit mit Wanderhuhn beträgt sieben Jahre. Inzwischen gibt es in Österreich 28 Landwirte (40 Ställe), die sich dem Unternehmen angeschlossen haben. In Deutschland sind weitere Wanderhuhn-Stallungen geplant.



Hannelore Reifinger kontrolliert im Technikraum, der gleichzeitig als Hygieneschleuse dient, das Stall-Innenklima.



Im Stall kommen auf einen Quadratmeter sieben Hühner. Das Futter läuft automatisch in die Futterbahnen, gesteuert über eine Zeitschaltuhr.

ehepaar Reifinger zahlen, darüber schweigen sich die beiden aus. Die 36-jährige Oberösterreicherin: „Derzeit kostet im Spar Premium unser Wiesen- und Kräuterei zwischen 50 und 70 Cent. Bei uns kostet das Ei ab Hof, je nach Größe, um die 37 Cent.“

Viel Handarbeit nötig

Markus Reifinger steuert den Wagen vorsichtig zurück zum Hof. Im Rückspiegel taucht noch einmal der Stall auf. Er liegt in der eingezäunten Wiese wie ein auf Grund gelaufenes, schweres Holzschiff. Doch der Eindruck täuscht. „Der Stall misst zwar rund 17 x 8 Meter, wiegt aber, dank seiner Leichtbauweise und der Aluminiumverstreibungen, leer nur 15 Tonnen. Mit Hühnern, Futter und vollem Wassertank kommt er auf rund 18 Tonnen. Er lässt sich per Dollyachse mit dem Traktor hin- und her

verschieben. Das mache ich alle zwei bis drei Wochen. Die Hühner können die Wiese also nicht überdüngen und haben immer frisches Gras zu fressen“, erzählt Markus Reifinger. Er stoppt seinen Wagen vor einem Rolltor. Die Familie hat die ehemalige Garage zu einem Raum für die Lebensmittelverarbeitung umgebaut. Hier stehen Kartons, Eierschachteln und die Eier-sortiermaschine.

Hannelore streift sich den weißen Kittel über und stellt die Maschine an. Es rattert und klackert. Die Bäuerin legt die Eier aufs Band. Sie durchlaufen mehrere Schächte und kullern der Landwirtin nach Größen geordnet über eine Ablage entgegen. Hannelore öffnet die etikettierten Schachteln: „Die Größen M, L und XL kommen in den Handel. Die S-Eier sind zu klein. Aus denen produzieren wir Nudeln für unser Label ‚Bauer am Berg‘.“

Markus Reifinger verstaut die vollen 6er- und 10er-Eierschachteln in großen Kartons. „Die kommen jetzt in unseren Kühlcontainer. Am Montag, Dienstag und Donnerstag kommt ein Kühlaster der Handelsketten und holt sie ab.“ Damit der Handel weiß, mit wie vielen Eiern von Familie Reifinger zu rechnen ist, müssen die Landwirte vor den Abholtagen schätzen, wie hoch die Lege-

» Die Hühnerhaltung macht vieles einfacher. Und unsere zwei Buben können auch mithelfen.



Die Tränke auf der eingezäunten Wiese von Familie Reifinger ist an diesem heißen Tag gut besucht.



Die Eier laufen durch die Sortiermaschine. Anschließend werden sie von Hannelore Reifinger für den Handel verpackt.



Die Hühner liefern täglich rund 1.200 Eier. Auf die Woche gesehen sind das 8.400 Eier – vorausgesetzt die Hühner haben keinen Stress.



Einen Teil der Eier behält das Landwirtehepaar, hier mit seinen Söhnen Markus und Maximilian, für ihr eigenes Label ‚Bauer am Berg‘ zurück.

leistung ist. „Wenn ein Habicht über die Wiese kreist oder ein Fuchs entlang der Wiese läuft, sind unsere Hühner gestresst. Das beeinflusst ihre Legeleistung für ein paar Tage. Genau wie die Hitze im Sommer. Das muss man in der Prognose berücksichtigen“, erzählt Hannelore Reifinger.

Sie sortiert weiter die Eier in die Schachteln. „In ein paar Wochen werden unsere Hühner und Hähne ausgestallt. Sie sind dann 18 Monate alt. Die Hühner lassen in ihrer Legeleistung nach und die Eierschalen werden brüchig. Nach dem Schlachten werden sie über unsere Handelspartner als Suppenhühner verkauft.“ Praktisch für die Direktvermarkter: „Wir können eine gewisse Anzahl für uns zurückbehalten. Daraus kochen wir dann eine klare Hühnersuppe, die wir in Gläsern verkaufen. Die kommt bei unseren Kunden sehr gut an.“

Gute Entscheidung

Bevor die nächste Generation Lohmann-Braun Hühner kommt, muss Familie Reifinger den Stall reinigen und desinfizieren. Das reduziert den Keimdruck. Markus Reifinger: „In trockenen Sommern, wie 2022, machen den Hühnern besonders die Milben zu schaffen. Noch schlimmer ist die Vogelgrippe. Wir mussten die Hühner von Oktober 2021 bis Februar 2022 und von November 2022 bis Ende April 2023 im Stall halten. Weil sie Auslauf gewöhnt sind, mussten wir sie beschäftigen und haben Heuballen aufgestellt, damit sie sich ihr Futter rausziehen können.“ Das einzig Positive an der Situation: „Die Legeleistung ging nicht nach unten. Die Hühner hatten keinen Auslauf, verbrannten weniger Futter und legten fleißig weiter.“ Hannelore Reifinger schaltet die Eier-sortiermaschine aus und hängt den Kit-

tel zurück an den Haken. „Ich bin froh, dass wir uns für die Hühner entschieden haben. Das macht vieles einfacher und unsere zwei Buben können auch mithelfen.“ Sie lacht. „Und: Es ist ein faires Geschäft.“

Der Betrieb

Hannelore (36) und Markus Reifinger (36) mit Markus (9) und Maximilian (8)

4775 Taufkirchen an der Pram
derbaueramberg.at

18 ha Feld
5 ha Wiesen
2 ha Wald

