

# Ich wollt, ich wär ein Huhn ...

**Frische Produkte aus der Region sind vielen Konsumenten wichtig. Man will wieder wissen, „wo was herkommt“ – zum Beispiel auch die Eier, die morgens auf den Frühstückstisch kommen.**

Vom Christahof in Bezau könnte für so manchen Konsumenten die Antwort lauten. Im Betrieb der Familie Natter sind



**Hubert Natter**  
Landwirt

Man muss einfach Begeisterung für das Tier und die Arbeit mitbringen. Schließlich dreht sich bei uns der ganze Tag um die Hühner.

über 2000 Hühner zu Hause – und zu diesen kam Hubert Natter eigentlich wie die sprichwörtliche „Jungfrau zum Kind“. „Ich bin eigentlich Zimmermann. Als wir auf einem Bauernhof gearbeitet haben, hat mir der Landwirt zwei seiner Tiere geschenkt, eine Henne und einen Hahn. So hat es angefangen“, erinnert sich Hubert Natter zurück. Kühe gab es

auf dem Hof schon immer, seit 2000 werden Mutterkühe und keine Milchkühe mehr gehalten. Ab 1994 kamen schließlich die Hühner in Freilandhaltung dazu. Schon früh am Morgen beginnt der Tag der Familie. „So gegen 5,30 Uhr beladen wir die Autos für die Auslieferung, die wir zum Großteil selber vornehmen. Um 8 Uhr geht es dann zu den Hühnern. Ein erster Kontrollgang, bei dem auch die Auslauflucken aller Ställe geöffnet werden“, erläutert Sohn Michael, der seit Oktober 2016 auch mit im Betrieb arbeitet. Nach seiner Lehre zum Zimmermann hat er die Landwirtschaftsschule absolviert und macht mittlerweile den Geflügelmeisterkurs in der Steiermark. Die Nachfolge ist also gesichert. „Und das ist ein gutes Gefühl und entscheidend auch für zukünftige Investitionen“, so Hubert Natter.

### Ein Jahr auf dem Christahof

Ins Freie können die Hühner jeden Tag, Sommer wie Winter. „Wobei sie im Sommer vor allem am Vormittag draußen sind, nachmittags ziehen sie sich lieber in den Schatten zurück.“ Acht Quadratmeter stehen jedem Huhn im Freien zur Verfügung, gekoppelt wird auf vier Quadratmeter. „So kann sich der jeweils andere Bereich der Wiesen zwischen durch erholen“, erklärt Hubert Natter.



Hubert und Michael Natter teilen die Begeisterung für ihren Beruf und das Wohl der Tiere.

Fotos: Roland Paulitsch

Im Alter von 18 Wochen kommen die Hühner, die aus Niederösterreich stammen, auf den Christahof in Bezau. Da in der Regel mit 20 Wochen Lege-

beginn ist, haben sie zwei Wochen Zeit, um sich einzuleben und die neue Gegend kennenzulernen. „Im Normalfall verbringen die Hühner ca. zwölf

Monate am Betrieb, da ab einem gewissen Alter die Qualität der Schale abnimmt.“ Damit die Kunden sich auf beste Qualität freuen können, achtet Familie Natter auch auf eine optimale Fütterung. „Unsere Hühner bekommen eine Getreidemischung, viel Mais, Donausoja und dazu Mineralstoffe und Kalk“, so Michael Natter.

### Mit Begeisterung

Eingesammelt werden die Eier am Vormittag. Im großen Stall läuft dies automatisch über ein Förderband, in zwei älteren Ställen werden die Eier noch per Hand eingesammelt. Im Sortierraum werden sie schließlich nach Größe sortiert und gestempelt. Der letzte Kontrollgang der Landwirte erfolgt am Abend, wenn die Tiere wieder ihren Weg in den

Stall gefunden haben, insgesamt sind Hubert und Michael mindestens dreimal am Tag bei den Hühnern. „Man muss immer einen Blick dafür haben, ob es den Tieren gut geht. Bei uns steht ihr Wohl manchmal sogar über unserem“, schmunzelt Hubert Natter und man merkt, dass er einfach überzeugt ist von seiner Arbeit. „Das muss man auch sein. Und man muss viel Geduld mitbringen und konsequent dran bleiben. Wenn dann positive Rückmeldungen der Kunden kommen, ist das die beste Motivation.“ Es freut ihn, dass die Konsumenten wieder stärker bereit sind, zu Produkten aus artgerechter Haltung zu greifen. „Das ist wichtig. Denn auch wir können nur ins Tierwohl investieren, wenn die Eier auch gekauft werden.“



Viel Platz haben die Hühner auf der Wiese hinterm Stall. Gekoppelt stehen jedem Tier vier Quadratmeter zur Verfügung.



Am Vormittag werden die Eier nach Gewicht sortiert, wobei gleichzeitig beschädigte und schmutzige separiert werden.

## Weiß und gelb – und jede Menge Energie

**Studien zufolge sind Eier alles andere als eine „Bedrohung“ für die Gesundheit. Im Gegenteil: sie liefern eine Vielzahl an wichtigen Inhaltsstoffen.**

Das Ei ist ein wahres „Energiebündel“. Trotzdem kursieren ernährungswissenschaftliche Halbwahrheiten, die so manchen Genießer unsicher werden lassen. Dabei zeichnen sich Eier durch höchste Eiweißqualität, jede Menge Nährstoffe, Spurenelemente, Vitamine und vieles mehr aus. Ganz wichtig für die Entstehung neuen Lebens aus dem Ei ist eben Cholesterin. Gerade „Ernährungspäpste“ haben dem Ei darum in der Vergangenheit immer wieder den Kampf angesagt. Neuere Studien zeigen, dass der Blutcholesterinspiegel durch die Nahrungsaufnahme nur zu einem sehr geringen Ausmaß beeinflusst wird. Der Rest wird ausgeschieden. Wichtige Unterstützung erhält der Organismus bzw. das Regulationssystem dabei auch durch das ausgewogene Gleichgewicht aus regelmäßigem Sport und fettarmer Ernährung. Im Ei ist also vieles drin, was der

Mensch zur gesunden Ernährung braucht.

### Partner in der Region

In Vorarlberg kommen die Eier von einem Großteil der 109 Mitglieder des Vorarlberger Geflügelzuchtverbandes. „Insgesamt haben wir an die 120.000 Hühner in Vorarlberg. Wir decken ca. 40 Prozent des Eigenbedarfs ab“, erläutert Gebhard Flatz, Obmann des Vorarlberger Geflügelzuchtverbandes. Bei den Mitgliedern handelt es sich um Bio-, Freiland- und Bodenhaltungsbetriebe. Beliebt werden Handel sowie Gastronomie, die meisten verkaufen die Eier jedoch ab Hof sowie im Fahrverkauf.

### Sicherheit mit Stempel

Der Weg jedes frisch gelegten Eies führt zur Eierstempelmaschine. Seit 2008 muss jeder Landwirt, der am Gütesiegel-Programm teilnimmt, die Eier mit einem Stempel versehen, der alle für den Konsumenten wichtigen Informationen angibt. So steht AT auf dem Ei für Österreich, DE für Deutschland usw. Auch über die Art der Haltung wird Aufschluss gegeben. Eine 0 an



Kleine „Kraftpakete“: Eier gehören zu einer ausgewogenen Ernährung einfach dazu.

erster Stelle bedeutet Bio, 1 Freilandhaltung und 2 Bodenhaltung. Im Anschluss an das

Herkunftsland ist die Betriebsnummer vermerkt, dem wird das Mindesthalt-

barkeitsdatum (MHD) angeführt, diese Angabe ist jedoch freiwillig. Das AMA-Gütesie-

gel bietet für die Konsumenten mehr Sicherheit beim Einkauf, denn die Kontrollen sind sehr umfassend. Im AMA-Gütesiegel-Programm verpflichten sich die Packstellen alle Ein- und Ausgänge in die Österreichische Eierdatenbank zu melden. Somit ist die Herkunft lückenlos nachvollziehbar.

Mehr unter [amainfo.at](http://amainfo.at)  
[www.eierdatenbank.at](http://www.eierdatenbank.at)

