

ORTENAU-REPORTAGE



Tierwirt Martin Zapf hat dieser Tage allerhand zu tun, denn seine 11.000 zackernden -Mitarbeiterinnen- produzieren das, was zu Ostern gefragt ist wie sonst selten: Eier.

Wir brauchen Eier!

So schön die Vorstellung auch ist: Ostereier kommen nicht vom Hasen. Sie kommen von Hennen wie denen auf dem Gengenbacher Geflügelhof Zapf. Für den gleichnamigen Chef ist jetzt Hochsaison, nur einmal im Jahr ist der Stress noch größer: zu Weihnachten.

VON BETTINA KUHNE (TEXT) UND ULRICH MARX (FOTOS)

Ich könnte mich diese Woche verteideln, sagt Martin Zapf. Nicht nur, weil wegen Karfreitag ein Werktag fehlt – sondern auch, weil jetzt alle nur noch eines wollen: Eier. Und bitte: weiße. Schädlich sollen sie beim Färben schön limitiert werden. Zapf zückt mit den Schultern: »Am Schluss ist es wie mit dem Schoko-Nikolaus: Man bekommt schon noch einen.« Eines lässt er sich in dieser Stressphase trotzdem nicht nehmen: Er startet seinen Hähnern den täglichen Besuch ab. Rund 11.000 Hennen hält der Tierwirt Meister in Gengenbach. Klingt nach sehr viel, aber: »300 Hühner entsprechen etwa einer Kuh.« Und 96 Käbe, na ja, die braucht es schon, um einen landwirtschaftlichen Betrieb wirtschaftlich zu führen.

Er steigt also in einen der gelben Sprinter, um bei seinen Freilandhühnern vorbeizuschauen. »Die haben sich in den Schatten verzogen, meinet er beim Herausfahren. Nur wenige Exemplare splochen durchs hohe Gras, die meisten haben sich da auf, wo die Schilbe die Halme schon auf Englisch-Rasen-Höhe gekräutert haben. Oder sie haben sich unter den Mist-Düchern, die im Gelände verteilt stehen, in eine Sandkühle eingegraben, picken, ncharren, baden – die Tiere sind weitgehend mit sich selbst beschäftigt. Da Zapf ansetzt, sofort futtert eine Henne zu ihm hin, stimmt lautes Gackern an und lockt so noch

weitere Neugierige herbei. Zapf hält den Finger hin: »Sie picken, das ist für sie etwa wie schauen.« Ihr besonderes Interesse gilt dem glitzernden Ehering – und den Grashalmen, die Zapf ihnen durch den Maschendrahtzaun schiebt, es war noch immer so, dass ihm Gras auf der anderen Seite grüner war...

Das Reich der 11.000 »Ladys« liegt im Blockhaus mit 15 Zentimeter dicken Holzstreitern. »Lothar-Holz«, erldart Zapf. Wenn man durch die rote Tür in den Stall tritt, sieht man zuerst das Förderband. Es sortiert die Eier direkt aus den Nesten auf Paletten – für den internen Gebrauch sind diese wiederverwertbar und aus Plastik. Zapf lässt das Band an, es dauert eine kleine Weile, bis die ersten Eier durch ein kompliziertes Drahtgitter auf Band gerollt werden. Normalerweise werden die Eier nur vormittags eingesammelt. Denn ab 10 Uhr beginnt für die Hühner ihre Freizeit, dann gehen die Tore auf und sie dürfen ins Freie. Davor herrscht die höchste Frequenz in den Legenestern: Nach dem Aufstehen um 6 Uhr und dem leichten Frühstück – zehn Tannens Weizen, Mais, Leguminosen und Soja verdrechen die Hennen pro Woche – kullert mit ein bisschen Ruhe das begehrte Ei auf die Noppenmatte hinter Nest.

Well die Hennen in diesem Stall bereits ein Jahr alt sind, legen sie Größe »L«. Die ist beim Verbraucher am beliebtesten,

aber Zapf spekulierte in den vergangenen Wochen auch auf »M«. Weil sie eine noch härtere Schale haben, lässt er sie bei einem Partnerbetrieb in Aulendorf, der ebenfalls Mitglied im Verein der »Kierbeis« mit dem Qualitätszeitschein aus Baden-Württemberg ist, bunt einfärben.

Zapf klopft an. Und noch einmal: »Ich muss mich ankündigen.« So viel Zeit muss auch in der Stresswoche sein. Die Tiere brauchen eine Chance, um sich von der Tür entfernt zu können – und tatsächlich haben sie im ersten Moment auch Abstand. Doch dann wagt sich die erste Mutige Richtung offene Tür, ein paar andere folgen getreu. Doch der große Rest lässt sich nicht stören: Schwarze und Fressen stehen im überdachten Kutschstallraum im Vordergrund. Irgendwo kräht ein Hahn. »Zum Eierlegen braucht man keinen«, erlart Zapf. Aber: Er hat trotzdem fünf Hähner eingesetzt; sie sorgen für Struktur und Frieden im Hühnerhof.

Neben der Tür steht auch ein blaues Eimerchen – für die Eier, die direkt im Stall aufgesammelt werden. Rund 0,5 bis drei Prozent der Eier werden verlegt, weil die Henne das Nest nicht aufgesucht hat. »Sie kommen nicht in den Verkauf«, erläutert Zapf. Manche sind ein Boden viellecht auch ein bisschen schmutzig geworden, deshalb kommen alle in die Eierwaschmaschine. Die zerstört aber den biologischen Schutzmantel der Schale, das

Ei ist nicht mehr gut lagerbar. »Deshalb verarbeiten wir es gleich weiter zu Nudeln«, sagt Zapf.

Oder Flüssigel. Das wird bei Bäckereien und Gastronomiebetrieben immer beliebter – mit dem Aufschlag von Kiern möchte man sich immer weniger aufhalten. Um die verrührten Eier hygienisch zu machen, wurde am Hof vor einigen Wochen eine Pasterisiermaschine angeschafft. Der Verbraucher wird immer sensibler. Das Frühstücksel soll schon ganz selbstverständlich aus der Region kommen, »aber auch beim verarbeiteten Produkt wird es zunehmend nachgefragt gehen«, ist sich der Landwirt sicher.

Zur Gastronomie und in die eigene Nudelproduktion »verschwinden« auch das ganze Jahr über die weißen Eier, denn der Verbraucher bevorzugt normalerweise braune. Nur vor Ostern sollen es natürlich die weißen sein. Ein geschicktes Management macht dies also möglich. Dabei ist vor Ostern noch nicht einmal der größte Ansturm auf Eier gegeben. »In der Vorweihnachtszeit, wenn alle Pfätzchen backen wollen, brauchen wir deutlich mehr«, sagt er. Auch dafür hat Martin Zapf schon geplant: In etwas mehr als vier Wochen bekommt er neue Hennen, die knapp ein halbes Jahr alt sind. Die Tiere beginnen dann bald zu legen – und pünktlich in der Vorweihnachtszeit erreichen sie ihren Leistungshöhepunkt.

Bislang hat auch die Osterversion gut geklappt, nur mit Sonderwünschen könnte es auf die letzte Minute ein bisschen schwieriger werden. Dabei hat Zapf einen Vorteil: Der Gengenbacher, der drei Partner in der Region hat und für sie den Vertrieb übernimmt, beliebert Geschäfte und Märkte ausschließlich direkt. »Das ist der Gedanke der hiesigen Erzeugung, zu dem auch ein selbst angebaute Futtermittel gehörte, sagt Zapf. Wenn der Chef an den gelben Trolleys im Warenraum vorbeigeht, wirft er noch mal einen Blick auf die Bestellzettel seiner Kunden. An einen können gerade nur zwei statt drei Paletten Bio-Eier ausgeliefert werden.

Aber das wird schon. Zapf wird morgen noch mal höflich bei seinen »Mädels« anknipfen. Das ist auch für ihn eine winzige kleine Auszeit. Wenn er Richtung Stall fährt und seine Tiere sieht, denkt er: »Oh, schon schön und vergisst für einen Moment, dass er gerade so viel um die Ohren hat.

■ Lesen Sie nächste Woche: Was der Frau zum Mann – eine Offenburgerin entdeckt das Geschlecht. Ein Porträt.

Ein Video zu diesem Thema haben Sie unter: www.mittelbo.de/VideoCode/14005

Ein Bildergalerie zu diesem Thema finden Sie unter: www.bo.de/WerkCode/13057



Eier, Eier, Eier: Der Geflügelhof Zapf ist durchorganisiert, nichts wird dem Zufall überlassen. Weiße Eier sind übrigens nur zu Ostern beliebt, ansonsten bevorzugt Otto Normalverbraucher braune.