

„Geht es den Hühnern gut, geht es uns auch gut“

Bianca Klapeer leitet zusammen mit ihrem Mann einen Bio-Legehühner-Betrieb. Strenge Hygienevorschriften wie Ethik sind Teil ihrer Arbeit.

Von Natascha Mair

Nauders – Die offene Tür erlaubt den Blick auf eine wundervolle Landschaft. Die Bewohnerinnen des Beckahofes in Nauders sind davon aber wenig beeindruckt. „Unsere Hühner können das ganze Jahr über raus, da interessiert es sie manchmal gar nicht. Vor allem im Winter sind sie lieber drinnen“, erzählt Bianca Klapeer, während sie zwischen ihren Tieren kniet und die Einstreu in so genannten Scharräumen austauscht. Damit es die 1000 Eierproduzentinnen des Hofes angenehm und trocken haben, müssen die Hobelspäne regelmäßig ausgetauscht werden, erklärt die Bäuerin. Während sie spricht, tätschelt sie hin und wieder ein Huhn. „Die Hennen sind sonst scheu, aber meinen Mann und mich erkennen sie schon an der Stimme“, so Klapeer, die – obwohl ein Großteil der Arbeit, wie etwa die Fütterung, automatisiert erfolgt – mindestens zweimal täglich einen Kontrollgang unternimmt. Dabei schaue sie, ob genug Wasser und Kraftfutter vorhanden sei und natürlich, wie das Befinden ihrer „Damen“ sei. „Ganz nach unserem Motto: Geht es den Tieren gut, geht es uns auch gut“, sagt sie.

Der Arbeitstag der Eierbäuerin beginnt um sechs Uhr morgens. Nachdem die Hühner die Nacht auf Sitzstangen verbracht haben, suchen sie einen dunklen Ort, um ihre Eier zu legen, erklärt Klapeer. Danach heißt es für ihren Mann und sie erst mal eine Stunde lang Eier einsammeln. Während konventionelle Betriebe Abrollnester benutzen, hat sich das Ehepaar für die biologische



Die Eierbäuerin Bianca Klapeer leitet gemeinsam mit ihrem Mann einen Bio-Legehühner-Betrieb in Nauders.

Foto: Florian Albrecht

schale Haltung entschieden. Sind alle Nester ausgeräumt, geht es für die Hühner in den Scharräumen, den Wintergarten oder ins Freie. Während sie sich dort die Zeit mit Spazieren, Picken und Scharren vertreiben, beginnt die gelernte Einzelhandelskauffrau mit dem nächsten Arbeitsschritt: dem Sortieren und Verpacken der Bio-Eier. Sie muss jedes Ei einzeln auf die Sortiermaschine legen, wo die Eier dann nach Größe sortiert und gestempelt werden, schildert sie. Außerdem wird jedes einzelne durchleuchtet. „So werden Risse sichtbar. Diese Eier sortiere

ich aus und verwende sie privat“, erzählt Klapeer. Jene Eier, die die richtige Größe für den Handel haben, werden zu jeweils sechs abgepackt und über die Vermarktungsschiene Bio vom Berg einer großen Tiroler Handelskette verkauft. Der Rest gehe an verschiedene Gastrobetriebe und die Bergbahnen ihres Heimatortes Nauders, erzählt Klapeer. Auch zu kleine Eier finden Verwendung – sie werden zu Nudeln und Eierlikör verarbeitet, die die Klapeers unter anderem in ihrem Hofladen verkaufen. Dahin führt sie auch – etwa vier Stunden später – der nächste Arbeits-

schritt. Sie kontrolliert den Hofladen und befüllt ihn neu. In der Zwischenzeit liefert ihr Mann Eier aus und versorgt die anderen Tiere des Hofes – 15 Mutterkühe mit Kälbern.

Nachmittags versetzen die Klapeers gemeinsam den Zaun der Auslaufläche ihrer Hühner. „Das ist nötig, damit sich der Boden wieder erholen kann, sonst hätten unsere Hennen bald nichts mehr zum Picken“, so Klapeer. 10.000 Quadratmeter Auslaufläche – zehn pro Huhn, was dem Bio-Austria-Standard entspreche – hätten ihre Hühner zur Verfügung, erzählt die Bäuerin. Einen relevanten Teil der Arbeit als Bio-Eierbäuerin machen auch Kontrollen durch verschiedene Gütesiegel, Abnehmer und das Veterinäramt aus. „Sowohl Stallhygiene als auch Tiergesundheit werden regelmäßig kontrolliert“, erzählt Klapeer. „Zum Beispiel entnimmt der Tierarzt vierteljährlich eine Salmonellenprobe.“

Nach 15–17 Monaten ist fürs Erste Schluss mit der üblichen Routine. Dann kommen die Hennen in die Legepause und werden durch Jüngere ausgetauscht. „Damit wir dennoch immer Eier zum Verkauf anbieten können, haben wir drei verschiedene Altersgruppen in drei verschiedenen Ställen“, sagt Klapeer.

Berufsporträt

Voraussetzungen: gutes Management, Genauigkeit, Sauberkeit, Einfühlungsvermögen, Freude am Umgang mit Tieren.

Ausbildung: landwirtschaftlicher Facharbeiter und diverse Geflügelkurse.