



Eier aus dem Paradies

Die KAG-Eier im Rägeboge Bio.Markt stammen seit Anfang 2018 vom Ühlehof in Alt Paradies bei Schlatt/TG. Hausi und Eveline Studer bewirtschaften den Bauernhof in vierter Generation. Anstelle von den weissen Schleiereulen, die dem Hof einst den Namen gaben, leben heute 2300 Legehennen und noch viele weitere glückliche Tiere auf dem KAG-zertifizierten Bio-Hof.

Wie bei so vielen Schweizer Bauernhöfen sind die Flächen, die zum Ühlehof gehören, zerstückelt. Wie Konfetti liegen sie in der malerischen Gegend bei Schlatt am Rhein. Insgesamt kommen 26 Hektaren zusammen. Auf 15 Hektaren gedeihen Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Erdbeeren und Minikiwis. Hinzu kommen sieben Hektaren Wiesen und Weidefläche sowie gegen 16 Prozent Ausgleichsfläche. Als Hausi Studer den Hof 1997 von seinem Vater übernahm, stellt er auf biologischen Landbau um. 2001 kam er «auf die Hühner», die ein geregeltes Einkommen versprochen. Gegenüber Gemüse blieben die Preise von Eiern stets stabil. Er hat diesen Entscheid nicht nur deshalb nie bereut und ergänzt: «Mit Hühnern muss man es können!» Die wöchentliche Liefermenge an den Rägeboge liegt bei rund 1000 Eiern. Zu Ostern steigt die Zahl markant an. Die KAG-Eier vom Ühlehof sind in verschiedenen Fachgeschäften in Schaffhausen, Zürich und Winterthur erhältlich.

300 Legehennen und vier Güggele leben im und um das Hühnermobil in Alt Paradies. 2000 Hühner und entsprechend mehr Güggele befinden sich auf dem Galgenbuck. Ihnen stehen ein grosszügiger Stall und ein Wintergarten zur Verfügung. Täglich öffnen sich die Türen zur Weide hin, wo sie sich beliebig aufhalten können – bis hin zu den Stämmen der Mini-Ki-





wi-Plantage. Hausi Studer erklärt: «Hühner kommen aus dem Dschungel und mögen es schattig. Wenn das Licht draussen zu grell ist oder im Winter der Schnee blendet, bleiben sie lieber drinnen.»

Zusammen mit seiner Frau Eveline, den drei Kindern und dem Team versorgt er zusätzlich 16 Mutterkühe, 15 Freilandschweine pro Umtrieb, die nach Lust und Laune wühlen dürfen. Die meisten Produkte der Hoftiere werden im Hoflädeli oder direkt an Ühlehof-Kunden vermarktet.

Danebst leben noch die von Eveline Studer als „Hobbytiere“ benannten zwölf seltenen Walliser-Geissen und die vier Pferde. Katze Bagira und Hofhund Ricco bilden eine eigene Kategorie.

Für das KAG-Zertifikat hat sich Hausi Studer entschieden, als er vor einigen Jahren entdeckt hat, dass der Ühlehof bereits alle Kriterien erfüllte. Der Verein KAG stellt für die Zertifizierung die schweizweit strengsten Tierhaltungsrichtlinien und geht damit einiges weiter als Bio Suisse. Davon dürften konventionell gehaltene Legehennen nur träumen! Auf dem Ühlehof werden die Legehennen nach dem Ausstallen nicht vergast, sondern weiterverarbeitet. Das Angebot an Fleischprodukten ist kreativ und gross.

«Wir legen Wert auf das Tierwohl aller Gattungen. Wenn es den Tieren gut geht, sie ihre Bedürfnisse so natürlich wie möglich ausleben dürfen, erhalten wir von ihnen schmackhafte, gesunde Nahrungsmittel... so geht es uns auch gut!»

Hausi und Eveline Studer

Über die Haltbarkeit von Hühnereiern

Hühnereierschalen besitzen eine natürliche Schutzschicht, die rund drei Wochen anhält. Eier sollten deshalb nicht gewaschen werden. Sie halten sich ohne Kühlung bei einer Temperatur unter 20 Grad während drei Wochen. Im Kühlschrank bleiben Eier über Monate geniessbar. «Am besten schmecken sie im Alter von einer Woche», empfiehlt Hausi Studer.