

Kein Schweinefett zu picken: Die Eier dieser Hühner sind nicht nur bei Moslems beliebt



Seit März betreibt Aziz Kayali in Gretzenbach den Hühnerhof Obstgarten. Mittlerweile hat er 400 Hühner.

Seit dem 22. März unterhält der in Schönenwerd wohnhafte Aziz Kayali in Gretzenbach am Obstgartenweg einen Hühnerhof mit Freilandhaltung. Gestartet hat er mit 250 Hühnern, vorwiegend der Rasse Lohmann, auf rund 20 Aren. Inzwischen sind es 400 Hühner. Bei dieser Zahl soll es vorläufig auch bleiben, sagt Kayali. Er verfügt über einen zehnjährigen Pachtvertrag mit dem Nachbarsbauern, und vielleicht wird er demnächst noch mehr Land pachten. Doch mehr kann er im Moment nicht dazu sagen.

Für Kayali ist die Hühnerhaltung ein Hobby, und es erinnert ihn an seine Kindheit: «Ich war ein Bauernkind aus der Südtürkei und meine Mutter unterhielt eine Hühnerfarm. Dank diesem Umstand konnte ich die Schule besuchen.» Dann sei er mit 19 Jahren in die Schweiz gekommen und habe eine damals eine Schweizerin geheiratet. «Gearbeitet habe ich vor allem in der Hotelleriebranche, zum Beispiel als Leiter von Restaurants», blickt er zurück.

Hobby mit Arbeitspensum

Der Hühnerhof in Gretzenbach verlangt Kayali im Moment ein Arbeitspensum von 20 Prozent ab. Die restlichen 80 Prozent bewältigt der Familienvater als Nachtschichtarbeiter in einem grossen Verteilzentrum in Schafisheim: «Das kriege ich alles gut aneinander vorbei», so Kayali. Seine zweite Frau Roxana und die Kinder der beiden, die Zwillingbuben Ilay und Aleksander, helfen mit. Die Neunjährigen sind oft im Stall, vor allem jetzt, in den Sommerferien können sie sich ein kleines Sackgeld hinzuverdienen.

Einige Hühner sind so zahm, dass sie sich von den Jungs wie Puppen herumtragen lassen. Zum Beispiel das rabenschwarze Ayam Cemani, eine seltene Rasse aus Sumatra. Der Hahn ist der einzige seiner Art auf dem Hof, und sogar sein Fleisch soll schwarz sein, wie auch die Eier seiner weiblichen Artgenossen, erklärt Roxana Kayali.

Bevor Kayali mit dem Hühnerhof starten konnte, musste er zunächst Land zur Pacht finden. Das war nicht einfach, erinnert er sich, er habe sehr viele Inserate aufgegeben. Ganze vier Jahre habe es gedauert, bis sich endlich ein Bauer gefunden habe der ihm Land verpachtet.

Zudem absolvierte er in der landwirtschaftlichen Ausbildungsstätte Aviforum in Zollikofen BE einen Kurs mit dem Thema «Hühnerhaltung und Eierproduktion». Dort lernte er eine Bäuerin der Region kennen, die schon etwas länger in der Hühnerzucht tätig ist, und die ihn von Zeit zu Zeit berät.

Bestimmtes Marktsegment

Für Aziz Kayali kommt noch etwas anderes hinzu: Er wollte von Anfang an Eier von Hühnern produzieren, die mit Futter ohne Schweinefett-Komponenten gefüttert werden. Hierfür hat er sich zertifizieren lassen. Solche Eier werden aus religiösen Gründen, etwa bei Moslems, geschätzt. Aber auch Vegetarier reissen sich förmlich darum, wie Kayali sagt. Seine Kundschaft sei sehr vielseitig.

Auch der Nachbar erhält Eier, allerdings gratis. Nicht zuletzt weil Huhn «Claudia», eines der Wenigen, das einen Namen hat, besonders vorwitzig ist, und immer ausbüchst. Zum Beispiel in des Nachbars Garten, wo es dann eben seine Eier legt. «Inzwischen haben wir Claudia die Flügel gestutzt, damit sie nicht dauernd davonflattert», sagt Kayali. Allerdings fühle sich das Huhn nur wenig eingeschränkt und haue täglich zu Fuss ab.

Selbstbedienung bis Golfclub

Und Kayali wäre nicht vom Hotelfach, hätte er nicht bereits zahlreiche grössere Kunden. «Ich beliebere zwei Denner-Filialen der Region, eine Bäckerei in Kölliken, vier türkische Lebensmittelläden, 12 Restaurants, und sogar einen Golfclub. Ich habe aber auch einen Selbstbedienungscorner», führt er aus. Auf dem Hofgelände, direkt beim Stalleingang, steht ein Kühlschrank mit frischen Eiern und eine Kasse. Dies habe bislang bestens funktioniert.