

Vom frechen Fuchs und freien Hühnern

Der Hof von Familie Werro in Düdingen ist für seine Spargeln und Erdbeeren bekannt – aber seit einigen Jahren halten Werros auch Legehennen und Mast-Güggeli auf ihrem Bio-Betrieb. Ein Besuch in den mobilen Hühnerställen der Familie Werro.

Sarah Neuhaus

DÜDINGEN Es ist ein sonniger Vormittag auf dem Biohof von Familie Werro in Düdingen. Bereits jetzt füllt sich der Parkplatz langsam aber sicher mit Autos von Erdbeerfans, die den schönen Morgen dafür nutzen wollen, ihre Erdbeeren auf Werros Hof selber zu pflücken. Gleichzeitig läuft am anderen Ende des Hofes die Spargelernte auf Hochtouren. Für beide Produkte und den schönen Hofladen ist der Hof der Familie weit herum bekannt. Seit rund sechs Jahren halten Carmen und Kuno Werro aber auch Legehennen und Mast-Güggeli. Kuno Werro steht an einem seiner mobilen Hühnerställe, klopft an die Wand und öffnet eine Klappe an der Seite des Stalls. «Hier können wir die Eier jeweils herausnehmen», erklärt der Landwirt und zeigt auf die vielen Eier, die im Stroh liegen. Die Weiterverarbeitung der Eier übernimmt meist Carmen Werro. Sie reinigt die Eier und verpackt sie in die typischen Schachteln. «Das beste Ei ist meiner Meinung nach etwa eine Woche alt», sagt sie und lacht. Dann könne man die Eier nämlich am besten schälen. Ihre Freiland Eier verkauft die Familie alle direkt. Entweder im Hofladen oder durch andere Partner. Werros haben normalerweise 250 Freiland-Legehennen. Normalerweise – denn je länger die Hennen bei Werros leben, desto weniger werden sie in der Anzahl. «Nach einem Jahr haben wir jeweils noch 50 bis 80 Stück – den Rest nimmt der Fuchs», erzählt Kuno Werro und zuckt mit den Schultern. «Wir spenden einen Grossteil unserer Hennen an die Fuchse», ergänzt Kuno Werro mit hochgezogenen Augenbrauen.

Der Fuchs als Feind

Nachts seien die Hühner zwar drinnen, aber durch den Tag können sie auf ein Aussen-gelände. Und obwohl dieses eingezäunt ist, finden Füchse immer wieder einen Weg zu ihrer Beute. «Wir können nichts tun, ausser es steht jeden Tag jemand mit einer Flinte neben dem Hühnerstall», sagt Kuno Werro. Zu den hohen Verlusten kommt erschwerend hinzu, dass der Eierpreis in den letzten Monaten zusammengefallen ist. «Aktuell verzeichnen wir 30 Prozent weniger Nachfrage nach Bio-Eiern als noch zu Corona-Zeiten», sagt Werro. «Damals wollten alle möglichst gesund leben, aber heute scheint es nicht mehr so zu interessieren – Bio scheint in der Gesellschaft an Bedeutung verloren zu haben.» Weil die Verluste bei den Legehennen so gross sind und weil sie anfangs nicht wussten, was ihnen mehr entsprechen würde, hat sich die Familie mittlerweile auch Mast-Güggeli angeschafft.

500 Mast-Güggeli

«Die Pouletmast ist weniger aufwendig», sagt Kuno Werro,



Auf der hinteren Seite des mobilen Stalls kann eine Klappe aufgemacht werden, um die Eier zu entnehmen.

Bilder Sarah Neuhaus

«Ich weiss nicht, wie die Landwirtschaft in 20 Jahren aussehen wird, wenn das mit unseren Behörden so weiter geht.»

Kuno Werro
Landwirt



Carmen und Kuno Werro führen ihren Hof seit 1999.



So sehen die mobilen Hühnerställe von Werros aus.

als er auch an den zweiten mobilen Stall klopft und die Tür langsam aufmacht. Hier leben die 500 Mastpoulets. Sie kommen auf Werros Hof an, wenn sie einen Tag alt sind, und werden während drei Wochen im Stall aufgezogen. Dann sind sie gross genug, dass auch sie raus dürfen. Während neun Wochen versorgt Kuno Werro die Mast-Güggeli bis sie schwer genug sind, um geschlachtet zu werden. Hier liegt der grosse Unterschied zu konventionellen Mastbetrieben, die nicht dem Bio-Standard entsprechen: Dort müssen die Tiere ihr Schlachtgewicht innerhalb nur eines Monats erreichen. Darum ist die Mast von Bio-Poulets teurer, so wie am Schluss auch das Fleisch. «Es dauert dreimal länger und man braucht dreimal mehr Futter», erklärt Werro. Ausserdem darf dem Futter keine Antibiotika beigemischt werden. Das macht die Tiere anfälliger für Krankheiten. So steigt das Risiko von Ausfällen aufgrund von Krankheit. Sobald ihre Güggeli in einer Bio-Geflügel-Metzgerei geschlachtet werden, verkaufen Werros das Fleisch direkt ab Hof. Ge-

nauso wie ihre Eier und einen Grossteil ihrer anderen Früchte und Gemüse. Nur noch Zwiebeln und Karotten verkaufen Werros an Grossverteiler.

Wunsch nach Unabhängigkeit

Aber die Familie Werro möchte nicht nur möglichst unabhängig von Grossverteilern sein, sondern auch von öffentlichen Geldern. «Mein grösstes Ziel ist es, unabhängig vom Staat zu sein», sagt Kuno Werro entschlossen. «Ich habe keine Geduld mehr mit den Behörden.» Der wachsende administrative Aufwand und die vielen Kontrollen machen dem Landwirt zu schaffen. «Wir können gar nicht mehr Bauern sein – jede Stunde, während der wir noch auf dem Traktor sitzen dürfen, ist mittlerweile ein Jackpot», sagt Werro. «Ich weiss nicht, wie die Landwirtschaft in 20 Jahren aussehen wird, wenn das mit unseren Behörden so weiter geht.» Bereits vier Mal sei sein Betrieb in diesem Jahr kontrolliert worden. «Erst kürzlich wegen unserer Hagelnetze bei den Erdbeeren – eine anonyme Privatperson befürchtete, wir würden Vögel

fangen mit diesen Netzen», sagt Werro und schüttelt den Kopf. Viele Menschen hätten nicht mehr viel Ahnung, wie Landwirtschaft tatsächlich funktioniert, und so fehle oft das Verständnis. «Auch darum ist uns der Kontakt mit den Leuten in unserem Hofladen so wichtig», sagt Werro. «Wir schätzen das wirklich sehr.»

Sorgen ums Wasser

Aber nicht nur die Abhängigkeit vom Staat macht Kuno Werro Sorgen. Auch die zunehmende Trockenheit beschäftigt den Landwirt. «Das fehlende Wasser wird zu einer Herausforderung werden», sagt Werro. «Nicht nur in der Schweiz, aber auf der ganzen Welt.» Dass er den Hof von seinen Eltern übernommen hat, bereut Werro, der ursprünglich eine Maurerlehre gemacht hatte, jedoch nicht. Im Gegenteil. «Das Spannende an diesem Beruf ist für mich, auch direkt mit den Produkten handeln zu können», so Werro. Und: «Wenn ich wirklich Bauer sein darf, statt am Bürotisch zu sitzen, mache ich meine Arbeit sehr gerne.»

Zum Betrieb

Ein Bio-Hof mit breitem Angebot

Der Betrieb von Carmen und Kuno Werro befindet sich in Düdingen und ist 25 Hektar gross. Werros halten nicht nur Freiland-Legehennen und Freiland-Poulets, sie bauen auch Erdbeeren, Spargeln, Gemüse, Heidelbeeren, Karotten, Zwiebeln und Saatgetreide an. Kuno Werro hat ursprünglich eine Lehre als Maurer gemacht und den Hof 1999 von seinen Eltern übernommen und im Jahr 2001 beschlossen, auf biologische Produktion umzustellen. Seit 2015 betreiben Werros ausserdem einen Hofladen, seit 2020 ist dieser an 365 Tagen im Jahr geöffnet. Vor zwei Jahren installierten Werros zudem eine 40 kW-Solaranlage. Im vergangenen Jahr beteiligte sich die Familie an der Eröffnung des Genossenschaftsladens Bio26 in der Stadt Freiburg. [san](#)

Das Video zum Beitrag sehen Sie hier:

