



Nachhaltiges Leben im Salzburger Seenland – Menschen in, aus und für die Region

Simon is(s)t das Gelbe von Ei



Auf die artgerechte Haltung seiner Hühner legt Simon Sturm großen Wert.

BILDER: SN/RALF WEICHSELBAUMER

Nicht nur das Bestmögliche zu essen, sondern auch zu produzieren, ist die Devise von Simon Sturm „dem V.“ vom Kollerbauerhof in Mattsee. Der mit Auszeichnung graduierte Landwirtschaftsmeister ist am Erbhof bereits der fünfte Simon, welcher im Rahmen der biologisch betriebenen Heumilchwirtschaft auch ca. 350 Hühner beherbergt. Herberge ist jedoch wohl untertrieben, betrachtet man die Ausstattung des Wohnraums seines Gefieders etwas genauer. Der Hühnerstall, welcher auf ca. 60 m² zu etwa zwei

Drittel den u.a. für Hygiene sorgenden Kotkasten beinhaltet, lässt auch großzügig Platz für den Scharrraum, in welchem regelmäßig frisches Stroh eingestreut wird um die Lieblingsbeschäftigung der Hühner so angenehm wie möglich zu gestalten. Die mit Bio-Dinkelspelzen (Hülle des Dinkels) ausgelegten Lege-nester sorgen dafür, dass die Legehennen komfortabel sitzen und die Eier wohlbehalten liegen bleiben. Mit etwa 10 m² Grasfläche pro Huhn ist auch der permanente mögliche Auslauf der Glu-

cken ein wahres Gartenparadies. Das reichlich in der Wiese vorhandene Chlorophyll sorgt dann auch für die kräftigere gelbe Färbung des Dotters. Eigentlich ist es eine Art wunderbar funktionierender Kreislauf, wie auch andere Menschen in den Genuss von Simons Qualitätseiern kommen können. Während einerseits die Futtermittel für Simons Tiere aus dem Agrarfachhandel bezogen werden, kommen sie andererseits als hochwertige Bio-Eier dorthin wieder zurück und erfreuen so viele Menschen mit deren

Geschmack. Mittlerweile sorgt auch schon der aktuell letzte der Simons („der VI.“) für das tägliche Müslifrühstück der Hühner, das sich aus einer bekömmlichen Biogetreidemischung zusammensetzt und in Ergänzung mit frischem Gras und Quellwasser für die vorbildliche und bekömmliche Ernährung der Eierspender sorgt.

Mehr Bilder & Info zu Simon:



WWW.BIOHEUREGION.AT



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

