

Bio-Eier: Welche Größen perfekt sind

In Pfaffroda befindet sich ein preisgekrönter Biohof mit 12.000 Legehennen. Haltung und Futter(zeit) können Eier-Größen beeinflussen. An welchen Stellschrauben gedreht werden kann, erklärt Christian Weber in Hühnerlounge und Espiraten-Teambus.

VON HOLGER FRENZEL

PFÄFFRODA/SCHÖNBERG – Zwischen 60 und 65 Gramm bringen die meisten Eier aus dem Biohof Weber in Pfaffroda auf die Waage. Sie können damit häufig in der Größe M und teilweise in der Größe L verkauft werden. Und gelten damit übrigens als optimal für Rezepte aus den Kochbüchern, wo meistens mit M-Eiern gerechnet wird.

Rund 3,6 Millionen Eier verlassen im Jahr den Biohof, der kürzlich beim Landeswettbewerb „Tiergerechte und umweltverträgliche Haltung in Sachsen“ einen ersten Platz belegt hat. Eine Auszeichnung, die auch die optimalen Bedingungen für die rund 12.000 Legehennen bestätigt. Einerseits gibt es eine rund fünf Hektar große Auslauffläche. Sie ist mit 400 Hochstämmen als Streuobstwiese gestaltet, deren Blätterdach den Federtieren auch Schutz bietet. Der Bereich wird von zwei Herdenschutzhunden bewacht. Andererseits verfügt jeder der vier Stämme auch über einen eigenen und abgegrenzten Wintergarten.

„Tierwohl und Leistungsfähigkeit müssen zusammenpassen“, sagt Geschäftsführer Christian Weber, der die Bio-Eier über rund 600 Geschäfte an den Endverbraucher bringt – von großen Supermarktketten bis zu kleinen Händlern. Die Vermarktung der Bio-Eier erfolgt dabei mit Ziel der kurzen Transportwege vor allem auf regionaler Ebene. Grenzen stellen unter anderem Erzeugerkategorien, Dresden und Vogtland sowie mit Blick auf die Autohändler die Kreuze bei Hermsdorf und bei Schkeuditz dar.

Die Siegerplakette, die Annett Bugner vom Sächsischen Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft bereits im September überreicht ist mittlerweile im Eingangsbereich des 2006 eröffneten Bio-Betriebes angebracht. Die Auszeichnung ist mit einem Preisgeld in Höhe von 2500 Euro verbunden. Ein Zuschuss, der etwas hilft, um Rückschläge in



Biohof-Geschäftsführer Christian Weber hat sich über den ersten Platz im Landeswettbewerb gefreut. Rund 10.500 Eier rollen in Pfaffroda täglich vom Band. FOTO: ANDREAS KRETSCHEL



Gäste können am 9. November zwischen 14 und 16 Uhr den Blick von der Hühnerlounge in den Stall werfen. FOTO: ANDREAS KRETSCHEL

der jüngsten Vergangenheit auf dem Hof zu kompensieren. 2020 sorgte ein Starkregen für einen hohen Schaden. 2024 folgte ein Defekt an einem automatischen Eier-Transportband zwischen zwei Ställen. Nach beiden Zwischenfällen waren jeweils Schäden im mittleren fünfstelligen Bereich zu beklagen.

Aktuell laufen bei Christian Weber und seinem Team die Vorbereitungen auf den Gänsemarkt, der am 9. und 10. November stattfindet. Ein Höhepunkt der traditionellen Veranstaltung ist das Martinigansessen, wofür die Organisatoren über Kontaktformulare auf der

Homepage und per Telefon noch Reservierungen entgegen nehmen. Der Gänsemarkt als Fest für die ganze Familie findet am Geflügelhof Weber in Schönberg statt.

Von dort können Gäste am 9. November von 14 bis 16 Uhr mit einem besonders auffälligen Gefährt zum rund vier Kilometer entfernten Biohof in Pfaffroda fahren: Dem Mannschaftsbus des Eishockey-Zweitligisten Espiraten Crimmitschau, den Christian Weber bereits seit einigen Jahren als Sponsor unterstützt. Ein Grund für die Zusammenarbeit: Der Chef von Geflügelhof und Biohof hat gemeinsam mit Espiraten-Ge-



Christian Weber und seine Partnerin Doreen Rudolph zeigen die Plakette, die sich nun am Biohof befindet. FOTO: ANDREAS KRETSCHEL

schaftsführer Jörg Buschmann in Meerane die Schulbank gedrückt. Christian Weber wird im Bus und in der Hühnerlounge über die Abläufe auf dem preisgekrönten Hof sprechen.

Gäste, die das Angebot nutzen, können im Biohof aus der Hühnerlounge einen Blick in den Stall werfen und Interessantes zur preisgekrönten Haltung sowie zur optimalen Eier-Größe erfahren. Mit der Fütterung, so Christian Weber, könne auch die Leistungsfähigkeit der Tiere beeinflusst werden. Das Futter wird – ebenso wie die Tiere – täglich automatisch gewogen. Auch sonst

werden alle Prozesse im modernen Stall, der sich an der Gemarkungsgrenze von Schönberg, Remse und Meerane befindet, mit moderner Technik überwacht. „Das ist eine Voraussetzung für eine wirtschaftliche Produktion der Bio-Eier an dem Standort“, sagt Christian Weber, der alle Daten live auf sein Handy oder auf seinen Laptop übertragen bekommt. Rund 10.500 Bio-Eier rollen im Biohof Weber in Pfaffroda täglich in die Sortier- und Packstation. Klar ist, wo am meisten Eier landen. „Rund 80 Prozent in den optimalen Eier-Größen M und L“, sagt der Geschäftsführer. [h]