



# Andelfinger Zeitung

Amtliches Publikationsorgan für das Zürcher Weinland

Nr. 44  
163. Jahrgang  
Freitag, 5. Juni 2020  
AZ 8450 Andelfingen  
Fr. 1.90



Die Schweiz löst sich aus der Corona-Umklammerung – die Event- und Messebranche nicht. Urs Bischoff erzählt.

■ Seite 3

8000 Menschen bedient die Gruppenwasserversorgung Thurtal-Andelfingen. Der höchste Tagesbedarf war 538 Liter.

■ Seite 4

Ab nächster Woche sind auch Mannschaftstrainings wieder möglich. Der FC Stammheim hat schon früher begonnen.

■ Seite 7



Lukas Holderegger liess eine moderne, vollautomatische Anlage für den Legehennenbetrieb einbauen: Oben schlafen sie, in der Mitte gibt es Rückzugsräume zum Eierlegen sowie Futter und Wasser. Auf den Boden kommt noch Einstreu zum Scharren. Auch ein Aussenbereich gehört zum Stall.

Bild: cs

## Versammlung der Kirche doch schon Anfang Juli

**MARTHALEN** Der Kirchgemeinde pressiert. Sie will vom reformierten Stimmvolk so schnell wie möglich wissen, ob sie weiter beim Zusammenschlussvertrag mitarbeiten kann, und hat nun einen früheren Termin gefunden.

Normalerweise halten die Politische Gemeinde, die Primarschule und die Kirchgemeinde ihre Gemeindeversammlungen nacheinander ab. Aber was ist schon normal in dieser Zeit. Der offizielle Termin wäre am 4. Juni gewesen, wurde dann aber auf den 10. September verschoben. Nicht glücklich darüber war Kirchenpflegepräsident Hanspeter Maag. Er äusserte bei Bekanntgabe des neuen Datums die Hoffnung, früher eine Gemeindeversammlung einberufen zu können («AZ» vom 8.5.2020).

Dies ist durch weitere Lockerungen der Corona-Massnahmen nun doch noch möglich geworden. Und so lädt seine Behörde am 9. Juli um 19.30 Uhr in die Mehrzweckhalle, wo die Abstände eingehalten werden können. Traktandiert sind die Abnahme der Rechnung, vor allem aber gehts um die wichtige Frage, ob die Marthaler Kirchenpfleger an der Abstimmungsvorlage zur Kirchenfusion mit Benken, Ossingen, Rheinau und Trüllikon-Truttikon mitarbeiten dürfen.

### Fusionsentscheid an der Urne

Diese Kirchgemeinden Weinland Mitte haben eine verbindliche Zusammenarbeit beschlossen («AZ» vom 12.7.2016), wollen nun aber doch fusionieren. Die gewählte Form sei zu schwerfällig. Da Marthalens Reformierte seinerzeit zwar Ja sagten zur Zusammenarbeit, als einzige aber Nein zu einer möglichen Fusion, will sich die Behörde grünes Licht holen, um bei der Fusionsvorlage mitarbeiten zu können. Diesen wichtigen Entscheid will Hanspeter Maag nicht länger hinausgeschoben haben.

«Wenn das Volk Nein sagt, ziehen wir uns aus den Gesprächen zurück», sagt er. Er hofft aber auf ein Ja, zumal dadurch kein demokratisches Mittel aus der Hand gegeben würde. Über eine Fusion, die per 1. Januar 2022 erfolgen soll, würde im Frühjahr 2021 sowieso an der Urne entschieden; und auch eine neue Kirchenordnung käme vors Volk. Erst wenn die Vorlage jedoch ausgearbeitet sei, könne beurteilt werden, ob der Schritt einer Fusion ein taugliches Mittel sei für die Gemeinden oder nicht, findet Hanspeter Maag. (spa)

## Heimat für 15 000 «Damen»

**BUCH AM IRCHEL** Derzeit baut Lukas Holderegger mit Helfern an seinem neuen Legehennenstall. Fast alle verwendeten Balken wurden aus Käferholz gesägt.

**CHRISTINA SCHAFFNER**

In gut drei Wochen wird der neue Legehennenstall von Lukas Holderegger bezugsbereit sein. Dann werden im Wiler 15 000 «Damen», wie er seine fleissigen Hennen nennt, sowie 20 Güggeleinziehen. Sie werden einen vollautomatisierten Stall auf modernstem Stand der Technik zur Verfügung haben, einen überdachten Aussenbereich sowie 40 000 Quadratmeter Weidefläche. «Es steht mehr Platz zur Verfügung als vorgeschrieben», sagt der Jungbauer bei einer kurzen Führung. «Die Hühner sollen es schön haben bei uns.»

Die Hähne sind nicht nur da, um die Hühner zu erfreuen, sondern auch, um die Gesundheit der «Damen» zu überwachen. «Die Güggelein sind ein Spiegel dafür, wie es der Herde geht», erklärt Lukas Holderegger. «Werden sie von den Hühnern aussortiert, geht es ihnen

nicht gut.» Zudem seien sie wie Wächter, die die Hennen bei Gefahr warnen, da sie als Erste wegrennen würden, so der Landwirt weiter. In einem nächsten Schritt könnten noch Alpakas mit auf der Weide gehalten werden. «Die arbeiten wie Schutzhunde und gehen auf Hühnerräuber wie Füchse los.»

### Anbauten aus Käferholz

Bis es aber so weit ist, wird noch einige Zeit vergehen. Gearbeitet wird seit Anfang Jahr an der Ausstattung des Stalls. Das Grundgerüst des 60 Meter langen Gebäudes stand bereits, da dort zuvor Hühnermast betrieben wurde. Aussen hat es sich verändert: Zur Strasse hin entstand ein Anbau, in dem die Eier per Roboter verpackt und gekühlt werden. Auf der Wiesenseite kam ein überdachter Aussenbereich. Die Balken dafür stammen aus dem Dorfemer Wald der Familie Holderegger und wurden aus dort geschlagenem Käferholz auf dem Hof gesägt («AZ» vom 10.12.2019). 70 Kubikmeter Balken plus 100 Quadratmeter Gerüstlatten aus den Schwartenbrettern wurden verbaut. Was sich vom Käferholz nicht zum Bauen nutzen liess,

wurde gehäckselt und in der eigenen Schnitzheizung verbrannt.

Das Innere des Stalls räumte Lukas Holderegger nach dem Abtransport der letzten Mastpoulets aus und liess eine vollautomatische Anlage einbauen: In der Höhe bietet sie Schlaf- und Futterplätze sowie verdeckte Legebereiche. Auf den Boden kommt Streu, damit die Hennen scharren können. Die Anlage transportiert nicht nur Futter, Wasser und Luft in den Stall, in dem sich alle Hühner frei bewegen können, sondern auch Kot auf die eine und die Eier auf die andere Seite. «Das erleichtert die Arbeit ungemein», sagt Lukas Holderegger, der jeden Tag vor Ort sein wird, um alle Funktionen zu überprüfen. Zusätzlich übernehmen Angestellte die Qualitätskontrolle beim Eierverpacken.

### Huhnpatenschaft möglich

Weil Lukas und Angie Holderegger die Eierproduktion mehr liebt als die der Mastpoulets, entschlossen sie sich zum Umbau. Für die rund 14 000 Eier pro Tag hat Lukas Holderegger mit der Migros einen Abnahmevertrag geschlossen. Die Eier, die zu klein oder zu gross sind,

werden sie selber vermarkten – direkt ab Hof. Auch Patenschaften für ein Huhn – eine Idee seiner Frau – können bei ihnen abgeschlossen werden. Für den Paten gibt es nicht nur eine Urkunde «seines» Huhns und eine Betriebsbesichtigung, sondern auch ein Jahr lang fast jeden Tag ein Ei. Die Eier werden von ganz klein dann immer grösser – so wie auch das Huhn sich entwickelt.

Nach einem Jahr kommen alle Hennen in die Schlachtereie und werden danach als Suppenhuhn-Fleisch auf den Markt gebracht. «Diese Zweitverwertung ist der Migros und auch uns sehr wichtig», betont Lukas Holderegger. Er sei skeptisch gewesen, ob sich das Fleisch gut nutzen lasse. Seine Frau Angie überzeugte ihn aber auch dabei, indem sie ihm feine Gerichte kochte, in denen Fleisch von alten Hühnern Verwendung fand.



Mehr Bilder auf:  
[www.andelfinger.ch](http://www.andelfinger.ch)