



## Familie Wiedemann aus Westendorf und die Ostereier

### Beitrag

**In der Zeit vor Ostern sind sie besonders gefragt: Eier aus unserer Region. Doch woher kommen die Ostereier eigentlich? Der Bayerische Bauernverband hat stellvertretend für die rund 320 Legehennenbetriebe in Bayern mit mindestens mehr als 3.000 Hennenhaltungsplätzen einen Betrieb im Landkreis Augsburg besucht.**

Vier mal 2.000 Hennen – so viele Tiere halten Franziska und Alexander Wiedemann in ihrem Stall im Außenbereich in Westendorf, Landkreis Augsburg. Eine Hälfte in Freilandhaltung, die andere in Bodenhaltung. – Platz, Platz und nochmal Platz – so beschreiben sie ihre Philosophie im Hühnerstall. – Unsere Freilandhühner\* haben 16.000 qm Auslauf –, sagt Alexander Wiedemann. Alle vier Gruppen, also auch die Bodenhaltungsgruppe, haben Zugang zum Wintergarten, dem so genannten Kaltscharraum. – Das kann man alles machen, wenn man neu baut, so wie wir vor vier Jahren. – Damals hatte sich das junge Ehepaar entschieden, den elterlichen Betrieb auszubauen. Die Entscheidung war wohl überlegt – und lange gereift. Denn die beiden saßen beruflich eigentlich schon fest im Sattel, und zwar außerhalb der Landwirtschaft. – Ich habe Betriebswirtschaft studiert und hatte einen Job bei einem Automobilbauer, meine Frau hat als Chemielaborantin am Bodensee gearbeitet. Doch die Idee, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen, ließ die beiden nicht los. – Franziska setzte noch ein Landwirtschaftsstudium drauf und bei mir war es learning by doing –, sagt Alexander. Doch so ganz unvorbelastet ging auch er nicht an die Sache heran. – Ich stamme von einem Betrieb mit Ferkelerzeugung und wusste, was Landwirtschaft bedeutet. –

Das Konzept der jungen Familie, die inzwischen zwei kleine Kinder hat, geht auf: Die Eier werden im eigenen Hofladen, auf Wochenmärkten und über – Eier-Touren – in der näheren Umgebung verkauft. Dazu schlachtet Alexander selbst. Innerhalb von 3-4 Monaten bis zu 2.000 Hennen. – Es ist kurios, aber seit Corona bekommen wir die Suppenhühner schlechter los. Die Leute haben seltener einen Infekt und kochen weniger Hühnersuppe. – Dagegen boomen die anderen Produkte im Laden wie Nudeln, Käse, Gemüse, die von anderen Direktvermarktern mit im Sortiment sind.

Doch zurück zur Herkunft der Ostereier: – Die Hühner schlafen bis 4 Uhr, dann geht im Stall das Licht an. Bis 9 Uhr legen sie. Dann laufen die Eier über die automatische Anlage in die Sortierung,

wo wir sie je nach Größe verpacken“, beschreibt Alexander. Jeden Tag! Das Besondere: die Größe der Eier ist L und XL. Die Hühner bleiben bei uns gut 2 Jahre deshalb legen sie so große Eier und genau das Frischstück ist es, was die Kunden so besonders schätzen. Der Stall selber bietet alles, was Hühner gerne mögen: Möglichkeiten zum Scharren, Picken oder Staubbaden. Die Freilandhühner haben zudem nicht nur jede Menge Auslauf zur Verfügung, sondern auch noch ihre persönliche „Security“. Vier Alpakas passen auf, dass Fuchs, Vogel und Co. sich nicht an den Hühnern vergreifen.

\*Anmerkung: Wegen der Geflügelpest-Gefahr besteht derzeit im Landkreis Augsburg Stallpflicht und die Hühner der Wiedemanns dürfen derzeit nicht ins Freie.

**Bericht:** Bayerischer Bauernverband

**Bildrechte:** © Wiedemann

**SWINGING PRIEN**

**Music & Food Festival**  
im Ortszentrum | Eintritt frei

**Fr 05.07.** Blues - Blosn  
**Sa 06.07.** Music & Food Festival  
**So 07.07.** Radkriterium & Frühschoppen

[www.swinging-prien.de](http://www.swinging-prien.de)

### Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

### Schlagworte

1. Bauernverband
2. Bayern
3. Ostern