

# Bunte Eier, direkt ab Huhn

**Geflügelzüchter aus Trüllikon** Während vor Ostern überall Eier gefärbt werden, legen gewisse Hühnerrassen die Eier schon in Farbe. Ein Besuch bei Geflügelzüchter Alexander Morf.

Jonas Gabrieli (Text)  
und Seraina Boner (Fotos)

Für Alexander Morf ist fast jeden Tag Ostern. Wenn er jeweils gegen Abend ins «Nestli» greift, bekommt er Eier zu fassen, die aussehen, als kämen sie direkt aus der Färberei. Sie sind – je nach Rasse – grünlich, bläulich, rötlich, schokoladenbraun oder olivfarben. «Die Färbung ist auf ein Abfallprodukt von Leber und Galle zurückzuführen», erklärt Morf während eines Rundgangs zwischen Hühnerställen und Apfelbäumen am Dorfeingang von Trüllikon. Hier halten er und seine Partnerin Manuela Rösch 350 Elterntiere von 15 verschiedenen Rassen.

Beim Abbau der roten Blutkörperchen werden – je nach Genetik – Farbstoffe freigesetzt und in der obersten Schalenschicht eingelagert. Konkret geht es um zwei Stoffe: Biliverdin und Bilirubin. Der eine sorgt für grüne oder blaue Farbe, der andere färbt die Eier rötlich oder gelb.

Davon ist nicht nur Geflügel betroffen: So gibt es beispielsweise Echsen in Neuguinea, die aufgrund hoher Biliverdin-Werte grünes Blut in sich tragen. Skelett und Gräten des gewöhnlichen Hornhechts sind deswegen ebenfalls grün. Der Mensch produziert übrigens auch Bilirubin. Wenn die Leber dieses nicht mehr abbauen kann, lagert es sich im Körper ein. Dann lautet die Diagnose Gelbsucht.

## Gesunde Schokoladeneier

Doch zurück zu den Hühnern: «Einzig die Rasse Araucana aus Südamerika hat das Grün-Gen», sagt Morf. Sämtliche Geflügelrassen, die grüne oder blaue Eier legen, stammen von dieser Rasse ab, die Ende des 19. Jahrhunderts erstmals in Chile von Europäern entdeckt wurde. Durch Züchtungen in Grossbritannien entstanden anschliessend unter anderem die Lavender Araucana oder der Cream Legbar, die nun auch in Trüllikon grünliche oder bläuliche Eier legen.

Wer Schokoladeneier mag, aber auf seine Linie achten will, wird bei der Rasse Marans fündig. Deren Eier kommen dunkelbraun daher, bedingt durch den roten Farbstoff Bilirubin. Anders als bei den anderen Eiern sind diese von Geburt an sozusagen «lackiert», der Farbstoff befindet sich nur in der äussersten Schicht und kann deshalb mit den Fingernägeln abgekratzt werden. Kreuzungen zwischen Marans- und Araucana-Züchtungen ergeben wiederum olivfarbene Eier. Das Futter hat übrigens keinen Einfluss auf die Eierfarbe. «Damit beeinflusst man vor allem den Geschmack des Eis», sagt Morf.

Die Schwarzkupfer-Marans waren die erste seltene Geflügelrasse, die sich Morf zugelegt hatte. Beim Rundgang schnappt er sich mühelos einen zutraulichen Hahn, der das anschliessende Fotoshooting anstandslos über sich ergehen lässt. «Neue Rassen kaufen wir jeweils in Form von befruchteten Eiern zu», erklärt Morf. Das habe mit der Hygiene zu tun. Lebendtiere könnten Krankheiten einschleppen, welche auch erst nach Jahren ausbrechen würden. «Dann hat man



Die Eier der Hühnerrasse Lavender Araucana präsentieren sich in einem zarten Grün.



Die Lavender Araucana sind eine Züchtung aus Grossbritannien, stammen aber von Verwandten in Südamerika ab.



Alexander Morf und Manuela Rösch mit einem Guggel der seltenen Rasse Schwarzkupfer-Marans.

natürlich keine Ahnung mehr, wo der Ausbruchsherd liegt.» Diese Vorsichtsmassnahme erfordert eine längerfristige Planung. «Auf gewisse Rasseneier warten wir bis zu neun Monate.»

## Zuerst nur ein Hobby

Seit nun drei Jahren trägt die Geflügelzucht zum Einkommen von Morf und Rösch bei. «Zuerst war es nur ein Hobby», sagt der 34-Jährige, welcher hauptberuflich als selbstständiger Gärtner arbeitet. Er ist in einer Bauernfamilie in Brütten gross geworden, die Milchwirtschaft betrieb. «Als Kind wurde mir die Geflügelhaltung untersagt, weil der Platz fehlte.» Doch das väterliche Verbot hielt Morf vor 20 Jahren

nicht davon ab, «Bibeli» von Legehennen und erste Laufenten zu kaufen. «Mit ihnen fing alles an.» Noch heute hält Morf in Trüllikon die stolz watschelnden Enten. Und der Stall, den Teenager Morf damals mit seinem Vater baute, beherbergt heute die Rasse Cream Legbar.

Die Eier der seltenen Hühnerrassen sind für Morf und Rösch allerdings nur ein Nebeneinkommen, ja schon fast Ausschussware. «Wenn an Ostern die Nachfrage nach bunten Eiern gross ist, wird bei uns jahreszeitlich bedingt gebrütet.» Das Kerngeschäft ist die Zucht von Junggehennen, die an Private weiterverkauft werden. Die Eier werden in einem ersten Schritt nach ver-



Die Vielfalt der bunten Eier, die auf dem Hof produziert werden, wird in dieser Ablage ersichtlich.



Das helle Brustfleisch links und das dunklere Fleisch vom Unterkörper stammen vom selben Tier.

schiedenen Kriterien sortiert, die besten schaffen es in die Brutkästen. «Wir wollen schliesslich die rassenspezifischen Eigenschaften möglichst erhalten», sagt Morf. Nach gut drei Wochen bei 37,5 Grad schlüpfen die Küken. «Die weiblichen Küken werden anschliessend verkauft.»

## Muskulöseres Fleisch

Die männlichen Jungtiere, die in der herkömmlichen Legehennenhaltung sofort und als Masthahn nach rund 40 Tagen getötet werden, landen bei Morf nach etwa vier bis sechs Monaten im Schlachthof. Das zu Burgerpatties und Würsten verarbeitete Schenkelfleisch im Tiefkühler ist dunkler, als man es sich von

Poulet gewohnt ist. «Durch den Auslauf haben sie muskulöseres Fleisch als herkömmliches Poulet, das muss man den Leuten jeweils erklären.» Die Elterntiere leben bei Morf rund drei bis vier Jahre, dann werden sie zu Suppenhühnern verarbeitet. Das Fleisch wird vor Ort in Trüllikon, beim Wylandhof in Henggart oder im Winti-Hofladen an der Steinberggasse verkauft.

Die Zucht soll in den nächsten Jahren ausgebaut werden. Morf hat die Gelegenheit erhalten, einen weiteren Geflügelstall für die Junggehennenaufzucht zu bewirtschaften. Und wer weiss, vielleicht gibt es dann zu Ostern auch mehr naturbunte Eier zu kaufen.

## Schneckenkreisel erhält Lichtsignal

**Tösstal** Die im Jahr 1965 erstellte Tösstalbrücke in Kollbrunn muss instand gesetzt werden. Gleichzeitig soll sie für einen kombinierten Rad-/Gehweg um drei Meter verbreitert werden. Der Strassenabschnitt zwischen der Brücke und dem Schneckenkreisel wird in der Folge angepasst und neu signalisiert. Die Bauarbeiten beginnen am 8. April und dauern mit einer Winterpause bis Ende Juli 2025. Während dieser Zeit ist die Tösstalbrücke nur einspurig befahrbar. Der Regierungsrat hatte das Projekt im Dezember 2023 festgesetzt und dafür rund 4,4 Millionen Franken bewilligt.

Die Sanierung der Brücke hat auch Auswirkungen auf die Tösstalstrasse. Diese verbindet das Tösstal mit Winterthur. Um eine Verstopfung des Kreisels und damit der Tösstalstrasse zu verhindern, wird der Verkehr mit Lichtsignalanlagen bei der Brücke und beim Kreisel geregelt. Dennoch sei insbesondere im Morgen- und Abendverkehr mit Rückstaus zu rechnen, schreibt der Kanton in einer Baustelleninfo. Die Postautolinie 832 fährt auf der gewohnten Strecke. Aufgrund der Rückstaus sind auch hier längere Fahrzeiten zu erwarten. Für den Fuss- und Veloverkehr ist die Brücke mit Einschränkungen passierbar. Jedoch muss der Wanderweg entlang der Tösstal lokal umgeleitet werden. Für den abschliessenden Einbau des Deckbelags ist im Frühling 2025 eine Vollsperrung geplant. (alb)

## Lernen, wie man Leben rettet

**Russikon** Am Samstag, dem 6. April, findet in der Mehrzweckanlage Riedhus der erste «Gesundheitstag» mit Schwerpunkt Herzdruckmassage und Beatmung statt. Von 10 bis um 16 Uhr können sich Interessierte über die Anwendung von Defibrillatoren und deren Standorte in der Gemeinde informieren. Lunge Zürich bietet einen kostenlosen Lungencheck an, während die JDMT AG darüber informiert, wie schon Kinder bei Notfällen Erste Hilfe leisten können und wie Eltern in Kindernotfällen reagieren müssen. Die Russiker Hausärzte stehen für Fragen zu den Themen Gesundheit, Gesundheitsförderung und Prävention zur Verfügung. (alb)

## Der Landbote

Der Landbote, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Telefon Reaktion: 052 266 99 00. E-Mail Redaktion: redaktion@landbote.ch. Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Verleger: Pietro Supino. Redaktionsleitung: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Urs Ellenberger (eli, stv. Chefredaktor), Nicole Döbeli (nid, Leiterin Regionalredaktion), Till Hirsekorn (hit, Leiter Stadredaktion). Redaktion: Delia Bachmann (dba, Helmut Dworschak (dwo), David Herter (dhe), Valérie Jost (vaj), Jonas Keller (jok), Zoé Richardet (ric), Annette Saloma (asa), Meno Stauffer (moa), Almut Berger (alb), Markus Brupbacher (mab), Jonas Gabrieli (gab), Tanja Hudec (tac), Maja Reznicek (mre), Rafael Rohner (roh). Reporter: Patrick Gut (pag). Sekretariat: Heidrun Pschorn (ps). Fototeam: Madeleine Schoder (mas, Leitung). Aboservice: Für Fragen und Anliegen zu Ihrem Abo wenden Sie sich am besten über eines der Online-Formulare an uns: contact.zs.ch. Telefonisch erreichbar unter Telefon 044 404 64 88. Abopreise: abo.landbote.ch. Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG. Inserate: Goldbach Premium Publishing AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Tel. 044 248 40 30. E-Mail: inserate@landbote.ch. Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia