

## Die modernste Brüterei der Schweiz öffnet ihre Tore

Bevor die Micarna im kommenden Jahr die neue Brüterei offiziell in Betrieb nimmt, ermöglicht sie Journalisten einen Blick hinter die Kulissen der modernsten Geburtenstationen der Schweiz. Sie zeigt in Avenches, wie man über Tierwohl nicht nur reden, sondern in der heutigen Industrie auch mit Pionierprojekten vorangehen kann.

Es ist auf den ersten Blick vor allem viel Hightech in der neuen Brüterei der Micarna. Nicht nur wegen der Photovoltaikanlage auf dem Dach, sondern vor allem wegen der Ausstattung im Inneren. Im vergangenen Jahr ist in Avenches im Kanton Waadt die modernste Brüterei der Schweiz entstanden, welche nicht nur energietechnisch auf dem neusten Stand ist, sondern insbesondere beim Tierwohl neue Massstäbe setzt. «Es ist die erste Brüterei in der Schweiz, welche mit der innovativen Bruttechnologie von Hatch Tech ausgestattet ist», erklärt Micarna-Projektleiter Anton Grub. «Zum ersten Mal erhalten Küken für die Pouletmast gleich nach ihrem Schlupf Licht, Wasser und Futter.» Es ist dann auch in erster Linie dieser Prozess, welcher die geladenen Medienvertreter bei ihrem Baustellenbesuch in Avenches am meisten interessiert. Der Rundgang in der Bruteierproduktion, wo ab nächstem Jahr 25 Millionen Küken pro Jahr schlüpfen sollen, ermöglicht den Journalisten einen einmaligen Einblick hinter die Kulissen der grössten Geburtenstation der Schweiz.

### VON BEGINN AN PLATZ, LICHT, WASSER UND FUTTER

Philippe Messer, Geschäftsbereichsleiter Geflügel bei der Micarna, und Projektleiter Anton Grub geben allgemeine Informationen zur Entwicklung der Wertschöpfungskette Geflügel und zur Bedeutung der neuen Brüterei. Daneben stösst vor allem die Gesprächsmöglichkeit mit Joost ter Heerdt von Hatch Tech auf grosses Interesse. Der Niederländer erklärt in charmantem Hochdeutsch mit leicht holländischem Akzent, wie das Verfahren für die Küken in der neuen Brüterei in Zukunft ablaufen soll. Während die Küken in allen anderen Brütereien der Schweiz jeweils zusammen in einer Kiste schlüpfen und erst nach Ablauf des gesamten Schlupfprozesses Wasser und Futter bekommen, profitieren sie in der neuen Micarna-Brüterei von einem viel natürlicheren Start ins Leben. «Früher konnten zwischen dem Schlupf des ersten und des letzten Kükens einer Kiste gerne 24 bis 36 Stunden liegen. Die frischgeschlüpften Küken mussten warten, bis alle Artgenossen soweit waren. Dank der innovativen Technologie, welche wir hier im Einsatz haben, fallen die Küken gleich nach dem Schlupf wenige Zentimeter tief in eine darunterliegende Horde, wo sie Licht, Wasser und Futter vorfinden. Und sie haben Platz, können sich bewegen», erklärt Joost ter Heerdt. Der Bruteierspezialist freut sich, dass er mit der Micarna ein solches Projekt in der Schweiz umsetzen konnte. «Man merkt, dass hier Tierwohl und Ökologie wichtig sind. Man redet nicht nur, sondern tut auch wirklich etwas für Tier und Umwelt.»

### WENIGER STRESS AUF DEM WEG INS NEUE ZUHAUSE

Ein weiterer grosser Vorteil der neuen Technologie ist laut Anton Grub die Tatsache, dass die Tiere nach dem Schlupf nicht mehr umgepackt werden müssen. «Unsere Tiere kommen noch am selben Tag in der gleichen Kiste, in der sie geschlüpft sind, auf den Bauernhof.» Ein Novum, müssen die Küken in traditionellen Brütereien doch zuerst von Hand aussortiert, von Eierschalen befreit und auf die Transportkisten verteilt werden. «In unserer neuen Brüterei können wir unseren Küken nicht nur einen natürlicheren Start ins Leben ermöglichen, sondern ihnen auch viel Stress auf dem Weg zum Bauernhof ersparen.» Für den Projektleiter ist aber neben dem Tierwohl auch das Thema Energie von zentraler Bedeutung. «Wir nutzen zum Beispiel die Abluft der auf 37 Grad erwärmten Brutkästen, um die Frischluft, die von draussen hereinströmt, aufzuwärmen, oder wir holen mittels einer Wärmepumpe die bei der Kälteerzeugung entstandene Energie wieder zurück in den Aufwärmprozess.» Zudem deckt eine Photovoltaikanlage auf dem Dach den Energiebedarf der gesamten Brüterei. Sie kann, sollte Bedarf bestehen, in Zukunft ausgebaut werden.

### PFÄHLE, PHOTOVOLTAIKANLAGEN UND EIGENE BRUTKÄSTEN

Viele Einzelaspekte, an die es bei einem solchen Grossprojekt zu denken gilt. Gerade auch für einen Architekten wie Vincent Spicher. Der erfahrene Fachmann vom Architekturbüro Atelier d'architectes hat schon zahlreiche Industriebauten umgesetzt – in Avenches war er aber zum ersten Mal mit so vielen Aspekten und Fachbereichen

konfrontiert. «Der Prozess eines solchen Projekts ist an sich immer vergleichbar, aber man hat hier schon gemerkt, wie viele einzelne Facetten zum Tragen kommen. Das beginnt beim Gebäude an sich, geht über Energiethemen bis hin zur Innenausstattung, wo es eben nicht ein normaler Industriebau ist, sondern es um Lebewesen geht: Tiere, die hier zur Welt kommen.» Gerade Letzteres habe grossen Einfluss auf das Projekt gehabt. Der Architekt zeigt sich zudem beeindruckt von der Bruteiertechnologie: «Ich hatte bis zu diesem Projekt wenig zu tun mit Hühnern und noch weniger Ahnung vom Schlupfprozess eines Kükens. Allein die Tatsache, dass man hier alle Eier nach der Vorbrut auf Herzschlag und Vitalität prüft, bevor sie in den Schlupfprozess kommen, hat mich beeindruckt.» Und auch der Bau war eine kleine Herausforderung: «Wir befinden uns in einem traditionellen Sumpfgebiet. Aufgrund der geringen Tragfähigkeit des Torfbodens mussten wir das Gebäude auf einer Stahlbeton-Bodenplatte mit 210 Pfählen, die 15 Meter in die Tiefe reichen, erstellen. Ein kleines Meisterwerk. Und nach so langer Zeit der Planung und des Baus freue ich mich, wenn hier bald Leben einkehrt.»

## ALLES BEREIT FÜR 25 MILLIONEN KÜKEN

Lange gedulden müssen sich Vincent Spicher und Co. nicht mehr. Bereits Ende dieses Jahres beginnt die Micarna mit ersten Testläufen, holt Bruteier aus der alten Brüterei in Granges-près-Marnand nach Avenches und testet die neue Anlage auf Herz und Nieren. «Vieles ist neu, wir wollen sichergehen, dass ab nächstem Frühjahr alles bestens funktioniert», betont Anton Grub. Ab kommendem Jahr soll die neue Brüterei dann das bestehende Gebäude ablösen. Dann sollen auf den rund 14'000 Quadratmetern pro Jahr 25 Millionen Küken das Licht der Welt erblicken. Das Gebäude ist dafür ausgelegt, diese Kapazität auf lange Sicht zu verdoppeln. Allerdings nicht ohne Einbezug der anderen Stationen der Wertschöpfungskette. Denn: «Bei der Micarna halten wir beim Geflügel die gesamte Wertschöpfungskette in den Händen: von den Elterntieren, welche die Eier legen, die hier nach Avenches kommen, über die Mast in unseren Partnerbetrieben bis hin zur Verarbeitung in Courtepin. Die Brüterei ist ein zentrales Bindeglied dieser Kette. Wenn wir an einem Glied etwas verändern, hat das Einfluss auf alle vor- und nachgelagerten Prozesse», erklärt Anton Grub. Für den Projektleiter ist klar, dass das Geheimnis des Erfolgs der integrierten Wertschöpfungskette, welche die Micarna beim Geflügel seit einem halben Jahrhundert pflegt, darin liegt, dass man bedacht damit umgeht. «Schritt für Schritt und immer im Einklang mit allen Beteiligten. Das ist ein Zeichen von Respekt: gegenüber den Menschen, den Tieren und den Generationen, die nach uns kommen.»

Hinweis: Ende April 2019 ist ein offizieller Tag der offenen Tür in Avenches geplant. Dann können auch interessierte Besucher einen Blick in die neue Brüterei werfen. Wenn auch nicht mehr ganz hinter die Kulissen, da zu diesem Zeitpunkt bereits Küken in der neuen Brüterei schlüpfen. Dennoch erhalten Interessenten einen einmaligen Einblick in die modernste Brüterei der Schweiz.

Alle Unterlagen, Bildmaterial und weiterführende Informationen zur neuen Brüterei finden Sie unter folgendem Link: <http://bit.ly/brüterei>. Ein Film zum Projekt gibt es hier: <https://youtu.be/UIUnvrLEBsk>

### Kurzporträt Unternehmensgruppe Micarna

Die Unternehmen des Segments 1 der M-Industrie produzieren hochwertige Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Eiprodukte. Im Jahr 1958 im freiburgischen Courtepin als Fleischverarbeitungsbetrieb der Migros durch Gottlieb Duttweiler gegründet, umfasst die Unternehmensgruppe heute die in der Schweiz ansässigen Unternehmen Favorit Geflügel, Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Speck, Mérat & Cie., Micarna, Natura Bündner Fleischrocknerei, Optisol, Rudolf Schär und Tipesca. Weiter gehören die in Deutschland angesiedelten Unternehmen Oberschwäbische Geflügel GmbH und KM Seafood zur Unternehmensgruppe. Dank modernster Produktionsanlagen und höchster Standards in den Bereichen Hygiene sowie Produkte- und Arbeitssicherheit erzielen die Unternehmen beste Qualität. Die Unternehmen setzen sich konsequent für eine artgerechte Haltung und einen stressarmen Transport der Tiere ein und stellen sicher, dass die Herkunft jedes einzelnen Produkts lückenlos rückverfolgbar ist. Das Segment 1 der M-Industrie realisierte im Jahr 2017 mit ihren gut 3000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,6 Milliarden Franken.

[www.micarna.ch](http://www.micarna.ch)

Courtepin, 18. Dezember 2018

### Weitere Informationen | Medienstelle

Roland Pfister und Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, [media@micarna.ch](mailto:media@micarna.ch)