

Inhalt

	Seiten
Das Huhn gehört dazu	2
Vom Appenzeller Barthuhn zum «LSL Classic»	4
Wie das Ei in das Ladengestell kommt	6
Der Weg eines Grillpoulets	8
Schöner wohnen im Schweizer Hühnerstall	10
Viele Eier an Ostern und Weihnachten	12
Von Truten, Wachteln und Straussen	15

Impressum

Konzept und Herausgeber:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern

Konzept und Text: eppenberger-media gmbh, Reinach AG

Fachliche Beratung: Aviforum, Zollikofen

Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Niederwangen

Fotos: Albert Anker, David Eppenberger, Thierry Grobet,

Francine Guggisberg, Marcus Gyger, Nicole Lustenberger, Rita Sager,

Romina Suter, ProSpecieRara, LID, www.landwirtschaft.ch

Diese Broschüre ist kostenlos erhältlich bei:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Weststrasse 10, 3000 Bern 6

Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79

E-Mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

Links

www.landwirtschaft.ch

www.aviforum.ch

www.gallosuisse.ch

www.schweizer-gefluegel.ch

www.frifag.ch

www.eiag.ch

September 2011 – 20000 dt.

Lehre als Geflügelfachmann/ Geflügelfachfrau

In der dreijährigen Grundausbildung lernen angehende Geflügelfachleute alles, was es für die Betreuung von Küken, Jung- oder Legehennen sowie Poulets braucht.

Mehr Infos: www.agri-job.ch

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.



www.landwirtschaft.ch

HÜHNER, HÄHNE UND KÜKEN

Geflügel auf Schweizer Bauernhöfen



Das Huhn gehört dazu!

Die Bauerntochter verteilt auf dem Vorplatz eines idyllischen Bauernhofes Futter an die Hühner und den Hahn, aufmerksam beobachtet von einem Jungen auf der Holzbank. Ein schönes Bild. Albert Anker malte es im Jahr 1865. Seither hat sich in der Geflügelhaltung einiges geändert. Kaum ein Hahn steht heute noch auf dem Miststock und ruft seine Hühner frühmorgens mit einem kräftigen «Kikeriki» zum Appell. Heute leben die meisten Hühner in grossen Herden in modernen Ställen.

Ostereier – Symbol für neues Leben und Fruchtbarkeit, aber vor allem Leckerbissen und Augenweide



Hühner-Mythologie

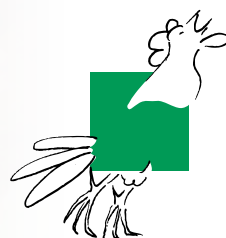
Hühner und Geflügel sind von jeher wichtig für die Menschen. Darum haben sie auch in der Mythologie grosse Bedeutung. So steht der Hahn mit seinem Hahnenschrei für Frühaufstehen und Fleiss. Er ist der Wächter am Rande der Nacht. «Noch ehe der Hahn kräht, wirst du mich drei Mal verleugnen», soll Jesus einst zu Petrus gesagt haben, und er zählte auf die Zuverlässigkeit des Gockels.

Und weshalb gibt es an Ostern Eier? Hier soll der Ursprung im Glauben an die Auferstehung Jesu liegen. Das Ei steht für neues Leben und Fruchtbarkeit. Und laut finnischer Mythologie ist gar das ganze Universum einst aus sieben Eiern entstanden.



Weltmeisterin in Futtermverwertung

Weltweit gibt es rund 150 Geflügelrassen. Die eigentliche Geflügelrassenzucht findet in der Schweiz nur noch in Hobbykreisen statt. Sie erhalten «alte» Rassen und bewahren die genetische Vielfalt. Im Vordergrund steht bei den Freizeitzüchtern das Aussehen der Hühner und nicht der landwirtschaftliche Nutzen. Noch im letzten Jahrhundert war beispielsweise das Schweizerhuhn weit verbreitet. Die Rasse wurde damals als Zweinutzungshuhn geschätzt, das Eier und Fleisch für den täglichen Bedarf lieferte. Doch die Ansprüche an das Huhn von heute sind anders. Die modernen Rassen sind entweder auf die Fleisch- oder auf die Eierproduktion spezialisiert. Die Züchterfolge sind erstaunlich: Vor ein paar Jahrzehnten musste ein Huhn dreimal so viel fressen und brauchte doppelt so lange, um das Mastgewicht von rund 2200 Gramm zu erreichen. Das fettarme Fleisch entspricht dem Trend einer gesunden Ernährung. Auch deshalb nimmt der Konsum von Geflügelfleisch seit Jahren zu.



Stolzer Frühaufsteher – Der Hahn hat in der Mythologie die Rolle des Wächters am Rande der Nacht



Schweizer Eier sind in

Eine «moderne» Legehennen legt über 300 Eier pro Jahr. Das sind vermutlich mehr als doppelt so viele wie die Hühner auf dem Bild von Albert Anker. Trotz dem Leistungsdruck hat ein Schweizer Huhn seit 1992 ein besseres Leben als seine Kolleginnen im Ausland. Damals verbot die Schweiz als erstes Land überhaupt die im Ausland immer noch verbreitete Käfighaltung. Rund neun Millionen Hühner und Hähne leben zurzeit auf Schweizer Bauernhöfen. Strausse, Truten, Enten und Wachteln werden in kleiner Zahl als Nischenprodukt gehalten und runden das Bild der lebendigen Schweizer Geflügelhaltung ab.



Moderner Hühnerstall – Geflügelhaltung hat heute kaum mehr Ähnlichkeit mit dem Bild von Albert Anker





Vom Appenzeller Barthuhn zum «LSL Classic»

Jederzeit verfügbar, beste Qualität, wirtschaftlich, preisgünstig und trotzdem artgerecht: etwas viel auf einmal! Und trotzdem sind dies die Herausforderungen der Schweizer Geflügelbranche. Hühner müssen heute mehr Eier legen und mehr Fleisch in kürzerer Zeit ansetzen als früher. Deshalb kommen leistungsstarke Hybridtiere (siehe Kasten) zum Einsatz, die entweder für die Eier- oder für die Fleischproduktion gezüchtet werden.

Zucht im Ausland, Vermehrung in der Schweiz

Weltweit bestimmen einige wenige Unternehmen die Geflügelzucht. Die Hähne und Hühner tragen mit den Firmennamen gekoppelte Bezeichnungen wie «JA 657», «Ross PM3» oder «Lohmann LSL Classic». Die über Jahrzehnte entwickelten Zuchtlinien sind das Kapital dieser Firmen. Wichtige Zuchtziele sind Eigenschaften wie eine hohe Legeproduktion, Schalenfestigkeit der Eier, Schnellwüchsigkeit oder seit Neuerem Nestgängigkeit.

Die Nachkommen dieser Tiere kommen als Küken vom Ausland in die Schweiz. In spezialisierten Betrieben produzieren diese nun die befruchteten Eier mit den künftigen Schweizer Küken. Diese Eier werden in Grossbrütereien ausgebrütet. Die für die Eierproduktion gezüchteten Küken wachsen während 18 Wochen zu Junghennen heran, ehe sie auf den eigentlichen Legebetrieb kommen. Die für die Fleischproduktion gezüchteten Küken gelangen direkt zum Pouletmastbetrieb. In der kleinräumigen Schweiz sind die Transportwege glücklicherweise kurz und ersparen so den neugeborenen Tieren unnötigen Stress.

So entsteht eine Hybride

In spezialisierten Betrieben werden verschiedene Reinzuchtlinien gezüchtet und anschliessend miteinander gekreuzt. So entstehen eine Hähnelinie und eine Hennenlinie. Diese werden wiederum miteinander gepaart. Diese Nachkommen nennt man Hybriden. Sie weisen dank des Kreuzungseffektes – auch Heterosiseffekt genannt – bessere Leistungsfähigkeiten als ihre Elterntiere auf. Hybriden werden nicht mehr zum Weiterzüchten verwendet. Sie werden von den Zuchtbetrieben immer wieder neu gezüchtet.

Projekt für alte Legehennen

Legehybriden legen ein Jahr lang praktisch jeden Tag ein Ei. Mit der Zeit nehmen die Legeleistung und die Schalenfestigkeit ab und die Tiere müssen ersetzt werden. Früher landeten diese Tiere im Suppentopf. Das traditionelle Suppenhuhn ist auf dem Speiseplan von heute nur noch selten anzutreffen. Der Verein GalloCircle will das aber ändern. Er fördert den Absatz von ganzen Suppenhühnern und deren Verarbeitung zu Geflügelbratwürsten, Fleischkäse und anderen Charcuterie-Produkten. Das Projekt ist ein Erfolg: Mittlerweile finden so bereits rund die Hälfte der Althennen den Weg auf den Tisch.

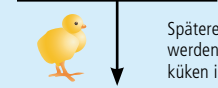
Hähnchen legen keine Eier

Bei den Legehybriden werden die männlichen Küken aussortiert und getötet. Speziell für die Eierproduktion gezüchtet, würden sie in der Mast zu wenig Fleisch ansetzen. Forscher suchen jetzt nach einem Verfahren, um das Geschlecht bereits im unbebrüteten Hühnerei zu bestimmen und dann gar keine männlichen Legehybriden mehr auszubrüten.

Appenzeller Barthuhn – Die Stiftung ProSpecieRara kämpft für den Erhalt ursprünglicher Schweizer Rassen www.psrara.org



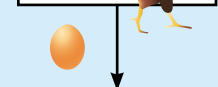
Zucht von Hybriden, spezialisiert auf Fleisch- oder auf Eier-Produktion



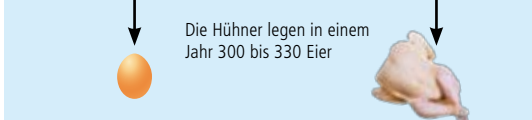
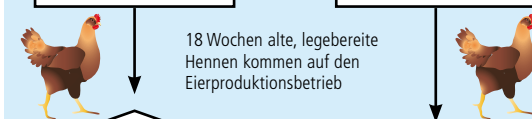
Die Elterntiere produzieren Bruteier



Eier werden in Brüterei ausgebrütet



Künftige Legehennen wachsen im Junghennenbetrieb heran



Freilandmastpoulets – Fleischproduktion ist heute eine Aufgabe für hochspezialisierte Hühnerrassen





Wie das Ei in das Ladengestell kommt

Freilandeier, Bio-Eier, Picknickeier, Regio-Eier, Globi-Eier oder billige Auslandeier: Die Eiervielfalt im Ladenregal ist gross. Begleiten wir ein Schweizer Ei auf die Reise vom Ladenregal zurück zum Hühnerstall. Dorthin, wo es ein Huhn wenige Tagen zuvor in ein Nest gelegt hat. Der Rückverfolgbarkeitscode weist uns den Weg. Er ist auf den meisten Eiern aufgedruckt und enthält alle wichtigen Informationen: Legedatum, Haltungsart, Produktionsland und die Nummer des Produktionsbetriebs.

Auch eine Frage der Ehre – Monika Zahno bei der Reinigung der rund 5000 täglich anfallenden Eier



Fließbandeier im Handelsbetrieb

Die erste Station führt in die Eierhandelsfirma. Hochmoderne Maschinen sortieren und verpacken bis zu 100 000 Eier pro Stunde. Ein Computer erfasst mit Hilfe des Lieferscheins die angelieferten Eier. Eine erste Maschine sortiert die schmutzigen Eier aus. Im nächsten Schritt klopfen kleine Hämmerchen auf die Eier. Mikrofone erkennen anhand des Geräusches beschädigte Eier. Diese werden aussortiert, pasteurisiert und zu Lebensmitteln wie Teigwaren oder Mayonnaise verarbeitet. Der grosse Rest geht weiter durch den Durchleuchtungsapparat. Dieser kontrolliert, ob die Eier Blut oder andere unerwünschte Einlagerungen enthalten. Nach dieser strengen Qualitätskontrolle sind die Eier bereit für die Verpackung. Hier landen die Eier je nach Abnehmer, Grösse und Gewicht, Produktionsart, Anzahl Stücke oder regionaler Produktion in der richtigen Verpackung.

Weidegang – Die Hühner der Familie Zahno geniessen den Gang ins Freie



6 Tage vom Nest in den Laden

Rohe Eier dürfen dank ihrem natürlichen Schutz während 21 Tagen ungekühlt verkauft werden. Trotzdem sollten zwischen dem Legen und der Auslieferung in den Handel nicht mehr als 6 Tage vergehen. So bleibt genug Zeit für den Verkauf der Eier im Laden. Die Transporteure der Eierhandelsfirma holen die frischen Eier drei Mal in der Woche bei den Bauern ab. In unserem Fall geht die Fahrt auf den Betrieb von Othmar und Monika Zahno nach Heitenried FR.

5000 Eier pro Tag

Im Verarbeitungsraum der neu erstellten Hühnerhalle verpacken die beiden die Ausbeute des heutigen Tages in grosse Eierkartons. Die frisch gelegten Eier rollen von der Halle nebenan direkt über ein Förderband herbei. «Die Hühner legen 5000 Eier pro Tag», erklärt Othmar Zahno. Seine Frau Monika reinigt sorgfältig die wenigen leicht verschmutzten Eier mit einem Lappen.



Geballte Power

Ein Ei besteht aus viel Eiweiss, Kalzium, Phosphor, Eisen, Lecithin und 12 Vitaminen. Zudem enthält es einen hohen Anteil an wichtigen einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Rohe Eier sind drei Wochen ungekühlt haltbar. Im Kühlschrank können sie sogar noch weitere zwei Wochen aufbewahrt werden.

Gute Stimmung im Stall

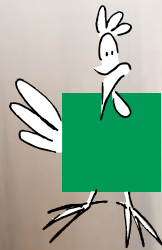
«Gack, gack, gack.» Trotz über 5000 Hühnern ist die Stimmung in der Halle entspannt. Die einen scharren im Stroh, andere nehmen ein Staubbad. Einige geniessen die frische Luft im Wintergarten. Die Fress- und Ruhezone mit Sitzstangen befinden sich auf vier Etagen, durch die je ein Band mit frischem Futter führt. Davon durch einen Vorhang abgetrennt sind die abgedunkelten Nester, wo die Hühner ihre Eier ablegen. Fast jeden Tag eines. Um die Herde vor Krankheiten zu schützen, gelten strenge Hygienevorschriften. Vieles im Stall ist automatisiert. Trotzdem schaut Othmar Zahno täglich mehrmals nach dem Rechten. Nach einem Jahr wird die Herde ausgewechselt. Der Stall wird gereinigt und desinfiziert. Kurz danach ziehen frische Junghühner ein.

Qualitätskontrolle – Alle Eier werden durchleuchtet und auf Blut- und andere Einschlüsse untersucht





Der Weg eines Grill-Poulets



Knuspriges Poulet vom Grill: Immer mittwochs steht Herbert Caspar mit seinem Pouletgrill in Seuzach. Das Schweizer Kreuz ist am Stand allgegenwärtig. Die Herkunft der Tiere ist wichtig, sagt der erfahrene Grilleur. «Nur bei artgerecht gehaltenen Hühnern stimmt die Qualität.» Seine Kundschaft verlangt dies. Fünf Viertelstunden muss ein Poulet am Grill braten, bis es fertig ist. Die Kunst ist, jeweils zum richtigen Zeitpunkt genug Poulets bereit zu haben. «Mit den Jahren hat man das im Griff», sagt Caspar. Der selbstständige Kleinunternehmer arbeitet als Lizenznehmer einer Geflügelfleischfirma aus der Ostschweiz. Ein Lieferwagen versorgt Caspar von dort zwei Mal pro Woche mit frischen Poulets.

Strenge Hygienevorschriften

In den Produktionsräumen des Geflügelfleischunternehmens gelten strenge Hygienevorschriften. Mitarbeiter in Schutzkleidung würzen die Hühner und bereiten die Spiesse mit je sechs ganzen Poulets für den Verkauf in den Grillfahrzeugen vor. In einer anderen Abteilung werden Poulets in Schenkel, Brüstchen und Flügel getrennt und verpackt. Ganze Poulets gelangen immer seltener in den Endverkauf. Die Kundschaft bevorzugt fertige, mundgerechte Portionen. Geschlachtet werden die zuvor betäubten Tiere jeweils in den frühen Morgenstunden.

Poulets im Wintergarten – Mastpoulets erkennt man an den kräftigen Beinen



Einfangaktion in der Nacht

Wenn der Transporteur auf «Mäse's Chicken Farm» in Maschwanden ZH ankommt, ist es Nacht. «Im Dunkeln lassen sich die Tiere besser einfangen», sagt Geflügelproduzent Marcel Stehli. Er mästet 18 000 Poulets im Auftrag der Firma, die auch die Küken und das Futter liefert. Die Hähnchen und Hennen leben bei Marcel Stehli im gut klimatisierten Stall. Die Tiere haben jederzeit Zugang zu Futter und Wasser und können in der natürlichen Stroheinstreu wühlen. Auf den speziellen Sitzstangen können sie sich erholen. Im gedeckten Wintergarten haben sie zudem am Tag die Möglichkeit, frische Luft zu schnappen.

Marcel Stehli wechselt durchschnittlich 7,5 Mal im Jahr die Herde aus. Das heisst, alle paar Wochen helfen ihm bis zu 16 Personen, mitten in der Nacht die Poulets für den Transport ins Schlachthaus zu verladen. «Die Einfangaktionen sind anstrengend und dauern jeweils bis zu zwei Stunden», sagt Marcel Stehli. Die für den Grillstand vorgesehen Poulets – pro Herde etwa 4500 Stück – werden 34 Tage gemästet. Eine Woche später folgen die grösseren Poulets, die zu Schenkeln, Brüstchen, Spiessen oder Flügeli verarbeitet werden. Der leere Stall wird gereinigt und desinfiziert und der wertvolle Hühnermist als Dünger an benachbarte Bauern weiterverkauft. Wenn die frischen Eintagsküken

Hygienezone – Die Arbeit mit Pouletfleisch ist strengsten Hygienevorschriften unterstellt



der nächsten Herde im Stall einziehen, benötigen sie zuerst viel Wärme, deshalb ist es im Stall 34 Grad warm. Die Klimasteuerung senkt die Temperatur in der Folge kontinuierlich auf 21 Grad hinunter. Während der fünf bis sechs Wochen dauernden Mastzeit überprüft Marcel Stehli drei Mal täglich, ob alles in Ordnung ist.



Flügeli und Nuggets

Die Nachfrage nach ganzen Poulets nimmt eher ab. Dafür steigt der Konsum von Teilstücken wie Brust und Flügeln. Zum Kindermenü schlechthin haben sich die Chicken Nuggets entwickelt. Feingehacktes Hühnerfleisch wird mit einer Getreidepanade zu einer Masse vermischt und in eine mundgerechte Form gebracht.





Schöner wohnen im Schweizer Hühnerstall

Ein Huhn will sich bewegen, scharrt und pickt gerne im Boden und liebt das Sandbad. Die Schweizer Mast- und Legehühner leben in modernen Geflügelställen, die das zulassen. Genug Einstreu, Tageslicht und eine geregelte Nachtruhe sind gesetzlich garantiert. Im Durchschnitt hält ein Geflügelbetrieb in der Schweiz 5000 Hühner, erlaubt wären bis zu 18 000 Tiere. In der Schweiz gibt es nur wenige Betriebe mit mehr als 12 000 Tieren. Viele der Schweizer Geflügelbetriebe erfüllen neben den strengen Vorschriften des Tierschutzes freiwillig die Bestimmungen der

sogenannten BTS, der «Besonders tierfreundlichen Stallhaltung». Dank BTS erhalten die Vögel beispielsweise einen überdachten Wintergarten sowie mehr Platz und Bewegungsfreiheit. Gleiches gilt für das Tierhaltungsprogramm des «Regelmässigen Auslaufs ins Freie» (RAUS), das noch einen Schritt weiter geht und zusätzlich den Zugang auf eine Weide vorschreibt.

Boden- oder Freilandhaltung?

Bei Eiern aus «Bodenhaltung» haben die Hühner die Möglichkeit, sich frei im Stall und auf dem Boden und in den meisten Fällen in einem Wintergarten zu bewegen. Bei der Produktion von Eiern und Poulets aus Freilandhaltung haben die Tiere zusätzlich Zugang zu einer Weide. Als Mastpoulets aus Freilandhaltung werden langsamer wachsende Hybriden eingesetzt. Durch den höheren Landverbrauch und den Mehraufwand – beispielsweise durch das Hereintreiben der Herde am Abend oder die Pflege der Weide – steigen die Produktionskosten. Deshalb ist der Preis für Freiland Eier und -poulets höher.

Freilandhaltung – Legebatterien sind in der Schweiz, im Gegensatz zum Ausland, verboten



Qualität kostet

Mehr als 50 000 Tiere auf engstem Raum, künstliche Dauerbeleuchtung mit verkürzten Dunkelphasen und Legehennen in engen Käfigen: In vielen Ländern ist diese Art der industriellen Poulletfleisch- und Eierproduktion üblich. In der Schweiz nicht. Die Schweizer Geflügelproduktion ist strengen gesetzlichen Auflagen unterstellt. Auch die «letzte Reise» ins Schlachthaus ist in der kleinräumigen Schweiz kürzer und mit weniger Stress verbunden. Die Tiere erst nach vorgängiger Betäubung geschlachtet. Die tierfreundliche Geflügelhaltung hat ihren Preis. Deshalb kosten Schweizer Eier und Poulets im Ladentisch etwas mehr als importierte Angebote.

120 Gramm Futter pro Tag

Das Grundfutter der Hühner besteht aus Weizen, Mais und Soja. Legehennen erhalten für die Eierschalenbildung zusätzlich Kalk. Mastpoulets sollen dafür schnell wachsen und erhalten deshalb Futter mit hohem Eiweiss- und Energiegehalt. Ein Poulet frisst 3,7 Kilogramm Futter, um ein Gewicht von 2,2 Kilogramm zu erreichen. Legehennen brauchen rund 120 Gramm Futter pro Tag, um 300 Eier in einem Jahr legen zu können.

Biohühner

Auf Biobetrieben sind maximal 4 Herden mit je 500 Legehennen erlaubt. Der Auslauf ist obligatorisch. Die Weidefläche beträgt 5 Quadratmeter pro Legehenne. Bei den Mastpoulets kommen mobile Ställe zum Einsatz, die nach jedem Umtrieb verschoben werden. Biopoulets dürfen frühestens nach 63 Tagen geschlachtet werden. Alles Futter stammt aus biologischem Anbau.

Beteiligung an speziellen Tierhaltungsprogrammen

	Anteil BTS*	Anteil RAUS**
Legehennen	86,4 %	69,2 %
Mastpoulets	88,4 %	10,5 %

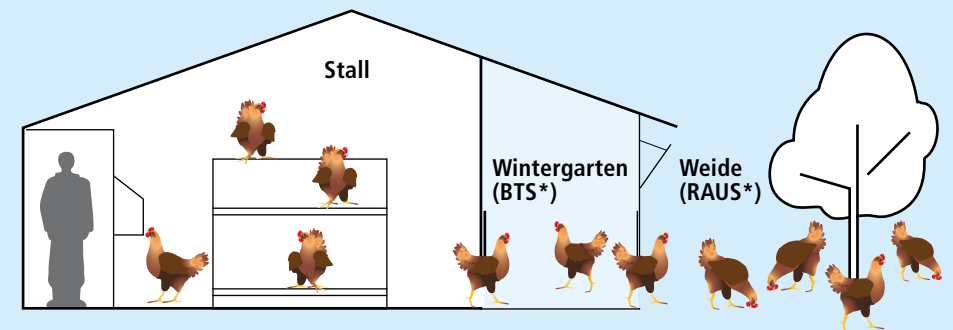
Quelle: BLW

* Besonders tierfreundliche Stallhaltung

** Regelmässiger Auslauf ins Freien



Beispiel eines Legehennenstalls mit Wintergarten und Auslauf:





Viele Eier an Ostern und Weihnachten



Frisch ab Hof – Viele Schweizer Bauernfamilien verkaufen Eier im Hofladen direkt an ihre Kundschaft



Im Durchschnitt isst jeder Schweizer und jede Schweizerin pro Jahr 190 Eier und etwa 11 Kilogramm Geflügelfleisch. Bei den Eiern ist der Konsum seit Jahren konstant, beim Fleisch nimmt er zu. In der Schweiz leben 9 Millionen Hühner. Rund 60 Prozent davon produzieren Fleisch, 25 Prozent Eier. Der Rest sind Elterntiere und Junghennen. So schlüpfen in der Schweiz jährlich über 55 Millionen Mastküken aus.

Konsumenten wählen Inlandeier

Schweizer Hühner legen pro Jahr rund 750 Millionen Eier. Viele davon werden unverarbeitet als Schaleneier verkauft. Der Inlandanteil ist hier mit 75 Prozent seit Jahren konstant hoch. Dies obwohl Schweizer Eier im Ladengestellt teurer sind als die importierten. Die Kundschaft honoriert so die tierfreundliche Schweizer Eierproduktion. Trotzdem deckt die Schweizer Eierproduktion nur knapp die Hälfte des gesamten Verbrauchs ab. Der Rest wird importiert und kommt zu einem grossen Teil «versteckt» in verarbeiteten Produkten wie beispielsweise Teigwaren in den Laden.

Knusprig vom Grill – Geflügelfleisch aus Schweizer Produktion ist im Trend und gefragt



Eierboom zu Ostern und Weihnachten

Typisch für den Eiermarkt ist die Saisonalität, mit den Produktionsspitzen an Ostern und Weihnachten. Die drei Eierhandelsfirmen Eico, Lüchinger & Schmid und Ei AG decken über die Hälfte des Schweizer Eiermarktes ab. Sie schliessen Verträge mit den Landwirten ab, die die Legehennen nach ihren Vorgaben auf den eigenen Betrieben halten und die Eier legen lassen. Der Handelsfirmen planen die Eierproduktion jeweils ein Jahr im Voraus und bestimmen, wann die Ställe mit Junghennen gefüllt werden. In der Schweiz gibt es über 12 000 Betriebe, die Eier produzieren. Allerdings gelten 10 000 davon als bäuerliche Kleinbetriebe, die meistens zwischen 10 und 50 Legehennen für die Direktvermarktung halten. So erklärt sich der hohe Direktvermarktungsanteil von rund einem Drittel bei Schweizer Eiern. 75 Prozent aller Legehennen leben aber in den grössten knapp 300 spezialisierten Geflügelhaltungsbetrieben in modernen Hallen mit 2000 bis 18 000 Tieren.

Pasta – Selber gemachte Eierteigwaren sind nur eine der innovativen Ideen von Schweizer Bäuerinnen



Immer mehr Mastpoulets

Geflügelfleisch liegt im Trend. In den letzten zwanzig Jahren hat sich die Menge an Schweizer Geflügelfleisch deshalb verdoppelt. Ähnlich wie bei den Eiern liegt die Produktionsplanung in den Händen von wenigen Firmen: Micarna SA, Bell AG, frifag märwil AG und Kneuss Geflügel AG decken über 90 Prozent der Schweizer Geflügelfleischproduktion ab. Etwa 1000 Landwirtschaftsbetriebe mästen die Hühner in Herdengrössen von 4000 bis zu 18 000 Tieren. Im Ausland sind die Gruppen grösser, die Futterkosten tiefer und die Haltungsvorschriften weniger streng. Deshalb sind die Schweizer Poulets teurer als importiertes Geflügelfleisch. Importpoulets kommen zu überwiegend aus Brasilien: hauptsächlich als gefrorene Brustchen.

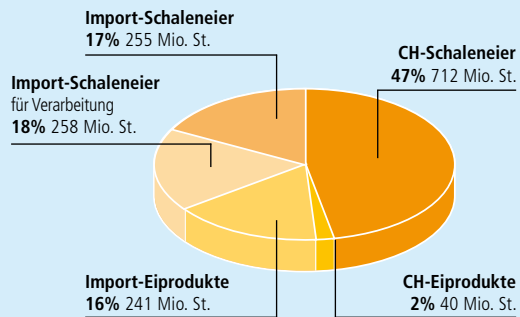


Braune oder weisse Eier?

Die Farbe der Eier ist genetisch bedingt; ein Huhn legt entweder nur braune oder nur weisse Eier. Die Faustformel «braunes Huhn legt braunes Ei, weisses Huhn legt weisses Ei» trifft bei den meisten verwendeten Hybridtieren zu. Eindeutiger als die Farbe der Federn ist die Farbe der Ohrscheiben zur Bestimmung der Eierfarbe. Hühner legen je nachdem ob die Ohrscheiben rot respektive weiss sind, braune oder weisse Eier. Das gilt mit ganz wenigen Ausnahmen immer.

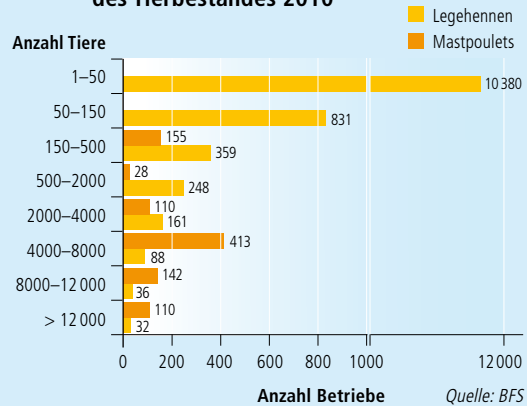


Eiergesamtverbrauch 2010



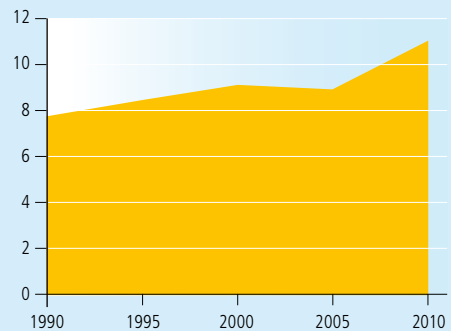
Quelle: Aviforum

Anzahl Betriebe nach Grösse des Tierbestandes 2010



Quelle: BFS

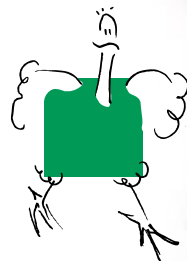
Pro-Kopf-Verbrauch Geflügel in der Schweiz in Kilogramm



Quelle: Proviande

von Truten, Wachteln und Straussen

Neben den Hühnern leben auch weniger alltägliche Vögel auf den Schweizer Bauernhöfen, beispielsweise Gänse oder Enten. Dies aber meist im Hobbybereich.



Strausse liefern Eier, Fleisch und Leder



Schwere Truten

Rund 150000 Truten werden jährlich in der Schweiz aufgezogen und für die Fleischproduktion gemästet. Die Hennen erreichen nach 11 bis 13 Wochen ein Gewicht von bis zu 8,5 Kilogramm. Die Hähne sind mit 17 bis 20 Kilogramm nach rund 18 Wochen noch deutlich schwerer. Die Inlandproduktion deckt nur 10 Prozent des Bedarfs ab.

Schnelle Strausse

Einige Landwirte haben sich auf die Produktion von Straussenfleisch spezialisiert. Die grossen Vögel brauchen viel Auslauf: In der afrikanischen Steppe erreichen sie eine Geschwindigkeit von 60 Stundenkilometer. Die Weibchen legen ihre Eier jeweils auf der Weide ab, wo sie sorgfältig eingesammelt werden müssen. In der Bruterei erhalten sie die nötige Wärme, und nach 40 Tagen schlüpfen die Küken aus. Bis zu 20 Straussenküken schlüpfen pro Jahr und Henne. Auf der Weide erreichen sie in rund einem Jahr das Schlachtgewicht von bis zu 100 Kilogramm.

Ausgewachsene Truthähne werden bis 20 Kilogramm schwer



Kleine Wachteiler

Noch gibt es nur wenige Wachteilerproduzenten in der Schweiz. Gehalten wird die Japanwachtel. Sie ist nahe verwandt mit der bei uns wild vorkommenden Wachtel. Nur bekommt man die scheuen Tiere in der Natur selten zu Gesicht. Die Wachteln legen wie Hühner fast täglich ein Ei, das aber nur 11 bis 14 Gramm wiegt. Sie legen es nicht in ein Nest, sondern verteilt im ganzen Gehege auf den Boden. Die Hähnchen erreichen ein Gewicht von etwa 180 Gramm und werden als Delikatesse zubereitet.

Wachteln legen ihre Eier nicht in Nester, sondern am Boden verteilt

