

10.09.2016

BRUDERHAHNPROJEKT: Männliche Eintagesküken von Legelinien werden gemästet statt getötet

Schlachtreife Hähne nach 14 Wochen

Zwar sind die männlichen Küken von Legelinien nicht zur Mast gezüchtet. Mästen lassen sie sich trotzdem – wenn auch langsamer als Mastpoulets. Und ihr Fleisch findet bei den Konsumenten Anklang.

SUSANNE MEIER

Beni Reinhard bewirtschaftet in Rütli ZH einen Biobetrieb mit 18 ha Wiesland, Mutterkühen, 1300 Legehennen und 500 Stück Mastgeflügel. Es sind keine eigentlichen Mastpoulets, die auf der Weide und im Wintergarten scharren, sondern die Brüder der Legehennen. «Wir haben zwei Legehennenlinien, eine braune und eine weisse», erklärt der Landwirt, «die männlichen Küken der braunen Linie werden gemästet.»

Gallina Bio AG gegründet

Die Junghahnmast ist – neben der Geschlechtsbestimmung im Ei und der Haltung von Zweinutzungshühnern – eine weitere Möglichkeit, das Töten der männlichen Eintagesküken zu verhindern. Die Biocierhandelsfirma Hosberg setzt auf diese Möglichkeit. Dazu hat sie zusammen mit Roman Clavadetscher die Gallina Bio AG gegründet. Clavadetscher ist selber Biobauer und Junghahn-Mäster, er bewirtschaftet einen Betrieb in Malans GR. Über die Gallina Bio AG wird das Fleisch der Junghähne vermarktet. «Wir haben die Firma im Dezember 2015 gegründet», erklärt er, «unsere Kunden können das Fleisch der Bruderhähne – also der Brüder der Legehennen – frisch oder gefroren oder in Form von Charcuterie-



Die Hähne sind bald schlachtreif. (Bilder: Susanne Meier)



In diesem Stall leben 250 Junghähne.

artikel direkt ab Hof, über Wiederverkäufer oder übers Internet beziehen.»

5000 Hähne bis Ende Jahr

Derzeit produzieren vier Betriebe nach den KAGfreiland-

Richtlinien Junghähne. Clavadetscher: «Unser Ziel ist es, bis Ende Jahr 5000 Hähne zu schlachten und zu vermarkten.» Die ersten Rückmeldungen der Konsumenten seien sehr erfreulich. Und auch die Bauern wür-

den der Junghahnmast positiv gegenüberstehen: «Wir haben vielen Anfragen zur Teilnahme am Bruderhahn-Projekt.»

Die Bruderhähne kommen als Eintagesküken auf den Betrieb von Beni Reinhard. Nach

drei Wochen im Vormaststall kommen sie in einen der beiden 250-er-Ställe. Sie haben dort permanent Zugang zur Weide, Sitzstangen, einen Wintergarten und ein Sandbad. «Und die Hähne nutzen alle diese Stallbereiche intensiv», hat Reinhard beobachtet, «sie sind aktiver als normale Mastpoulets. Sie haben ein schönes Leben.»

Mehr Schenkelfleisch

Die Aktivität und die Tatsache, dass sie einer reinen Legelinie angehören, führt dazu, dass die Junghähne mehr Schenkelfleisch und weniger Brustfleisch aufweisen. Zudem ist ihre Futterverwertung klar schlechter als jene von Mastrassen, und sie wachsen langsamer. Die Mast dauert etwa 14 Wochen.

Damit sich die Junghahnmast wirtschaftlich lohnt, ist das Fleisch teurer als normales Pouletfleisch. Zudem wird die Mast mit dem Eierverkauf quersubventioniert. Die Eier werden über das Projekt Henne + Hahn von KAGfreiland und Hosberg vermarktet – zu einem Mehrpreis von 5 Rappen pro Ei.

«In unseren Augen ist die Junghahnmast trotzdem zielführender als die Eierproduktion mit dem Dual- oder Zweinutzungshuhn», erklärt Clavadetscher. «Beim Zweinutzungshuhn muss man bei der Legeleistung und bei der Mast Kompromisse eingehen. Für die Hosberg als Eierhändlerin ist eine gute Legeleistung der Hennen und ein schönes, genugschweres Ei aber zentral. Das erreicht man nur mit Hühnern von intensiven Legelinien.» Zudem lebe das Huhn mindestens ein Jahr. «Eine schlechte Legeleistung erzeugt deshalb hohe Kosten. Diese haben wir beim Bruderhahnprojekt nicht.»