

Verwertung von Junghähnen und Althennen einer halbextensiven Legehybride

# Fleisch von Jung und Alt...

Im Rahmen eines Versuches am Aviforum wurde eine halbextensive Legehybride aufgezogen und geprüft. Um das Potential als Zweinutzungshuhn zu untersuchen, wurden die Hähne gemästet und zu verschiedenen Zeitpunkten geschlachtet. Zudem wurde auch das Fleisch der Althennen verwertet.

Die halbextensiven Hühner und Hähne wurden für diesen Versuch als Bruteier aus Österreich importiert. Es wurden rund 650 Hennen- und 500 Hähneküken in separaten Abteilen des Aufzuchtstalles am Aviforum eingestallt. In den ersten vier Lebenswochen erhielten die Junghähne Legeküken-Futter. Anschliessend wurden sie mit extensivem Mastfutter (12.2 MJ UEG, 20% Rohprotein) gefüttert. Dieses war frei von Kozydiostatika, da die Tiere geimpft waren. Ab der 6. Alterswoche hatten die Tiere Zugang zu einem Aussenklimabereich. Die Junghähne wurden nach 8, 12 respektive 16 Alterswochen bei der E. Kneuss AG in Mägenwil geschlachtet. Zu drei verschiedenen Schlachtzeitpunkten wurden die Mastleistungsdaten sowie die Futter- und Schlachtkosten erhoben.

Die Hennen wurden nach 13,5 Legeperioden in der Metzgerei Kopp in Heimisbach geschlachtet (siehe Portrait S. 15).

### Leistung der Junghähne

Die Mastleistungsergebnisse der halbextensiven Hähne lagen erwartungsgemäss unter jenen von intensiven Mast-

poulets (Tabelle 1). Besonders in der Futtermittelverwertung schnitten sie markant schlechter ab. Aber auch die Schlacht- und Zerlegungsausbeute war deutlich tiefer (Tabelle 2). Es fielen pro Tier in der 16. Woche knapp 1 Kilogramm vermarktungsfähige Teile wie Brustfleisch, Schenkel und Flügel an, was 41,8% des Lebendgewichtes entspricht.

In Tabelle 3 sind die Futter- und Schlachtkosten ersichtlich. In der 16. Alterswoche ist zu berücksichtigen, dass zusätzlich die Zerlegungskosten anfielen. Um die gesamten Produktionskosten beurteilen zu können, müssten aber auch die übrigen Kosten (diverse Direktkosten, Stall- und Arbeitskosten) einbezogen werden. Da diese jedoch stark von der Bestandesgrösse sowie weiteren Annahmen abhängig sind, wurde auf deren Berechnung verzichtet.

### Verwertung der Althennen

Die halbextensiven Hennen wurden nach 13,5 Legeperioden und mit einem durchschnittlichen Lebendgewicht von 2,09 kg geschlachtet. Schlachtung und Zerlegung erfolgten in der Metzgerei



**Bild:** Die Junghähne einer extensiven Lege-rasse kurz vor der Schlachtung (Bild Aviforum)

Kopp in Heimisbach. Pro Huhn fielen im Durchschnitt 450 Gramm Brust- und Schenkelfleisch (ohne Knochen und Haut) an. Dies entspricht 21,5% des Lebendgewichtes und ist nach Aussage von Herrn Kopp eine überdurchschnittliche Ausbeute für Althennen. Die Schlacht- und Zerlegungskosten pro Huhn betragen Fr. 5.80, was umgerechnet knapp Fr.27.- pro kg Brust- und Schenkelfleisch (im Durchschnitt) ergibt. Aus dem Brust- und Schenkelfleisch der Althennen wurden Geschnetzeltes, Hackfleisch, Hamburger und Bratwürste hergestellt.

### Fazit

Am Rande eines Versuches mit einer extensiven Legehybride wurden die Junghähne und die Althennen bezüglich ihrer Schlachteignung geprüft. Es resultierten einige interessante Zahlen zur Mast- und Schlachtleistung. Eine fundierte Aussage über die (wirtschaftliche) Eignung dieser Hybride als Zweinutzungshuhn oder über die Produktionskosten bei der Fleischgewinnung von Junghähnen oder Althennen war in diesem Rahmen jedoch nicht mög-

**Tabelle 1:** Mastleistungsergebnisse der halbextensiven Hähne nach 4, 8, 12 und 16 Alterswochen

Alterswoche »	4.	8.	12.	16.
Lebendgewicht (kg)	0.37	1.06	1.82	2.39
kum. Futterverbrauch (kg/Tier)	0.62	2.09	4.41	7.87
FVI (kg Futter/kg Gewichtszuwachs)	1.660	1.976	2.422	3.301
Mortalität (%)	1.21%	1.21%	1.41%	1.68%

**Tabelle 2:** Ø-Gewichte pro geschlachteter Junghahn

Alterswoche »	8.	12.	16.
Lebendgewicht (kg)	0.97	1.86	2.33
Schlachtgewicht (kg)	0.580	1.221	-
% Schlachtausbeute	59.2	65.6	-
Brustfleisch (kg)	-	-	0.236
Schenkel (ganz, kg)	-	-	0.572
Flügel (ganz, kg)	-	-	0.170
Total Teile (kg)	-	-	0.978

**Tabelle 3:** Futter- und Schlachtkosten der Junghähne-Verwertung

Alterswoche »	8. (ganz)	12. (ganz)	16. (zerlegt)
Futterkosten <sup>1)</sup> Fr./Tier	1.44	3.44	5.64
Schlachtkosten <sup>2)</sup> Fr./Tier	1.80	1.80	7.50
Total Futter- & Schlachtkosten:			
Fr. pro Tier	3.24	5.24	4.29
Fr. pro kg	5.58	4.29	13.42

<sup>1)</sup> Futterpreise: Starter-/ Mastfutter 0.68 Fr/kg, Endmastfutter 0.66 Fr/kg

<sup>2)</sup> Schlachtkosten Kneuss pro Tier; in der 16. AW inkl. Zerlegung



**Bild:** Metzger Christian Kopp beim Zerlegen einer Trutenbrust

## «Chicken-Burger» aus dem Emmental

pf. Mitten im Emmental befindet sich die Gemeinde Trachselwald. Hier lebt und arbeitet Christian Kopp, gelernter Metzger und Landwirt. 1986 übernahm er den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb. Doch schon bald zog es ihn wieder zu seinem ersten Beruf, dem Metzgen, zurück. Er verpachtete das Land und baute eine Metzgerei. Zunächst verarbeitete er nur Rinder- und Schweinehälften, die er nicht selber schlachtete, sondern zugeliefert bekam. Auch die Vermarktung fand und findet nicht beim ihm statt. Das Fleisch und die Fleischerzeugnisse gehen wieder zum Landwirt zurück, welcher sie direkt vermarktet.

Die Idee der Althennenverwertung entstand, als er auf dem eigenen Betrieb 50 Hennen nicht einfach entsorgen wollte. Das Brust- und Schenkelfleisch konnte nämlich gut verwertet werden. Zunächst stellte er Geschnetzeltes (Brustfleisch), Gehacktes (Schenkelfleisch), Hackbraten, Bratwurst und Hamburger her. Nach und nach erweiterte er seine Produktpalette um Bauernwurst, Rauchwurst und Schinken. Natürlich kann man bei ihm auch ganze Suppenhühner haben.

Obwohl Christian Kopp jährlich 20'000 Althennen verwertet, ist dies nicht sein Hauptgeschäft. Zusätzlich schlachtet er 14'000 Poulets und 1'500 Truten pro Jahr. Des Weiteren verwertet er 4 bis 6 Rinder- und 6 bis 8 Schweinehälften pro Woche und verwurstet 20 Kühe

pro Jahr. Er stellt aber auch Produkte aus Kaninchen, Schafen und Lämmern sowie Gitzli her. Die Mengenanteile liegen etwa bei 50 Prozent Geflügel und 50 Prozent Grossvieh. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, dass er alles Geflügel selber schlachtet, brüht und rupft. Das Grossvieh bekommt er in Hälften geliefert.

Für die Althennenverwertung bevorzugt Kopp braune Hennen, da sie eine grössere Zerlegungsausbeute aufweisen als weisse. Zudem verfetten die weissen Tiere eher. Eine Althenne ergibt zwischen 230 und 500 Gramm Fleisch – der Zeitaufwand für die Schlachtung und Zerlegung ist aber bei jedem Huhn derselbe.

Ein Grossteil der Althennen stammt aus der Region Emmental. Teilweise kommen die Althennen-Kunden aber von weit her – der am weitesten Entfernte aus der Nähe von Schaffhausen.

Am liebsten verwertet er Posten von 500 Althennen. Es wären auch bis zu 2'000 Hennen auf's Mal möglich, dies sei aber von den Arbeitskräften und vom Platz her das absolute Limit. Wenn er 2'000 Tiere schlachte, benötige er 16 Leute, davon sollten 6 gelernte Metzger sein. Genügend Leute zu finden, welche etwas vom Schlachten verstünden, sei generell der limitierende Faktor seiner Produktion. Vergrössern und Ausbauen komme deshalb für ihn nicht in Frage. «Ich belege eine Nische und dies soll auch so bleiben», so Christian Kopp. ■

lich. Zwar dürften die entsprechenden Produkte weder qualitativ noch preislich mit jenen aus der Intensiv-Pouletsmast konkurrieren können. Dennoch zeigte der Versuch, dass sich sowohl Junghähne wie auch Althennen im kleineren Rahmen sinnvoll verwerten und als «Nischenprodukt» vermarkten lassen. Gerade die Verwertung von Althennen stellt bekanntlich ein aktuelles Problem dar. Dass eine Althenne nicht unbedingt im Suppentopf enden muss, sondern dank «Metzgerskunst» auch zu leckern Hamburgern oder Würsten verarbeitet werden kann, wurde bewiesen. Den Angestellten des Aviforum mundeten die Produkte jedenfalls ausgezeichnet...

Sibylle Pfeiffer, Aviforum ■