

Mastversuch mit Junghähnen und Bio-Futter

Was leisten Junghähne von Legelinien?

Mit dem Ziel, objektive Daten in der Mast von Junghähnen zu gewinnen, führte das Aviforum im Frühling 2005 in Zusammenarbeit mit der Hosberg AG einen Mastversuch mit Junghähnen ausgewählter Legelinien durch. Die Junghähne wurden mit einem extensiven Bio-Mastpoulet in Bezug auf die Mastleistungen sowie die Schlachtkörper- und Fleischqualität verglichen.

Versuchsanordnung

Im Versuchsstall des Aviforum in Zollikofen wurden insgesamt 1250 Eintagesküken eingestallt. Es wurden Hähne der drei Legehybridlinien Dekalb Amberlink, Lohmann Silver und ISA Sussex ausgewählt. Diese wurden einer extensiven Bio-Mastpoulets-Linie des Hybridtyps ISA 1657 (als Standard bezeichnet) gegenübergestellt. Die Mastdauer betrug für die Junghähne der Legehybriden 88 und für die Standardtiere 74 Tage. Die Küken des Standard-Verfahrens wurden 2 Wochen später als die Hähne der Legelinien eingestallt, da eine um zwei Wochen kürzere Mastdauer angestrebt wurde. Als Futter wurden kommerzielles BIO-Poulets-mastfutter (12,2 MJ UEG, 22 % Rohprotein) und Weizenkörner (12,8 MJ UEG, 13,9 % Rohprotein) der Firma Alb. Lehmann Lindmühle AG, Birmenstorf eingesetzt. Die Hähne hatten ab der 4. Lebenswoche Zugang zu einem Ausenklimatebereich und ab 5. Woche Zugang zu einer Weide. Die Hähne wurden nach Verfahren getrennt bei der E. Kneuss AG, Mägenwil, geschlachtet. Anschliessend wurde eine Degustation am Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ, Spiez) durchgeführt um die organoleptischen Unterschiede zu ermitteln. Für die Degustation wurden Fleischstücke von Brust und Schenkel verwendet,

welche ungewürzt und ungesalzen entweder pochiert oder gebraten wurden.

Tiefere Mastgewichte

Die Standard-Tiere waren schon im Alter von drei Wochen schwerer als die Tiere der Legelinien, was sich bis zu Versuchsende weiterhin so verhielt (Tabelle 1).

Die Standard-Tiere und die Junghähne verzehrten über die ganze Mastdauer rund 5,2 bis 5,5 kg Futter pro Tier. Bezogen auf das Lebendgewicht wiesen die Standard-Tiere eine deutlich bessere Futtermittelverwertung auf.

Die Mortalität war ausser bei

den Amberlink-Tieren erfreulich tief (Tab. 1). Im Verlauf der 6. Alterswoche erkrankten die Amberlink-Hähne an einer Histomonadose. Die Tiere wurden mit einem nicht rezeptpflichtigen Pflanzenextrakt behandelt (Ropadiar, sowohl flüssig übers Trinkwasser wie auch pulverförmig über das Futter in einer Dosierung von je 0,2 %). Bis zur 11. Alterswoche betrug ein Drittel des Bestandes. Die Infektionsursache konnte nicht eruiert werden und die übrigen Tiere im Stall wurden nicht befallen.

Schöne Gefieder, gute Weidenutzung

Alle Hähne waren sehr lebhaft und benutzten die Weiden rege. Es traten keine Probleme mit Kannibalismus oder mit Federpicken auf, so dass die Hähne beim Ausstallen ein intaktes, schönes Gefieder aufwiesen.

Gelbliche Hautfarbe

Die Standard-Tiere erreichten die höchsten Schlachtgewichte und die höchste Schlachtausbeute. Innerhalb der Legehybriden wiesen die

Abbildung 1: Die Weiden wurden rege besucht. Im Zentrum die Silver-Hähne, rechts die Standard-Tiere.



Tabelle 1 (unten): Mast- und Schlachtleistungsresultate

		Standard	Amberlink	Silver	Sussex
Schlachalter (Tage)	Tage	74	88	86	88
Endgewicht, lebend	g/Tier	1941	1494	1460	1535
Futtermittelverbrauch (inkl. Körner)	kg/Tier	5.22	5.53	5.23	5.52
Futtermittelverwertung	kg/kg	2.953	4.083	3.955	3.970
Mortalität	%	1.63	34.06	1.28	0.00
Schlachtgewicht (warm)	g/Tier	1313	932	942	992
Schlachtausbeute	%	67.5	63.3	64.9	64.7

Sussex zwar die höchsten Gewichte auf, in der Schlachtausbeute waren die Unterschiede jedoch gering. In der optischen Beurteilung der Schlachtkörper im Schlachthof wurde bei allen vier Verfahren eine gelbliche Hautfarbe festgestellt. Die Schlachtkörper aller Herkünfte wurden als kaum geeignet für die Zerlegung beurteilt, da sie entweder zu klein oder zu wenig fleischig waren.

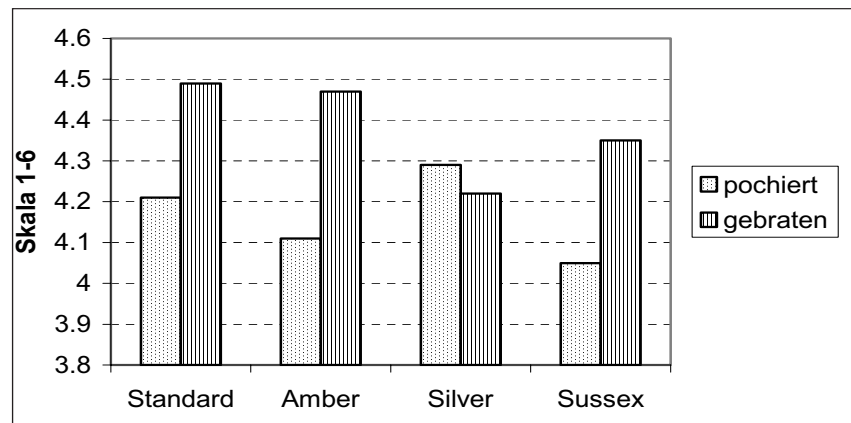
Dunkles Fleisch bei Sussex und Silver

Vor der Zerlegung für die Degustation wurden die Schlachtkörper am ABZ Spiez im rohen Zustand optisch nach den Kriterien Fleischfarbe und Gesamteindruck beurteilt. Beim Merkmal Farbe wurde das Fleisch der Silver- wie auch der Sussex-Hähne als dunkel bis sehr dunkel beurteilt, was als ein verkaufshemmendes Argument gilt. Hingegen war das Fleisch von den Amberlink-Hähnen wie auch der Standard-Hähne hell und gleichmässig, wie es von Geflügelfleisch erwartet wird. Im Punkt Gesamteindruck schnitten die Silver- und die Sussex-Tiere schlecht ab, was auf ihre gelbe Haut und das dunkle Fleisch zurückzuführen war. Das beste Gesamturteil erhielten die Schlachtkörper der Amberlink-Hähne mit einer schönen gleichmässigen Fleischfarbe. Die Standardtiere schnitten mit einem «gut» ab; ihre Fleischfarbe war nicht gleichmässig.

Wenig geschmackliche Unterschiede

In der Degustation beurteilten die Teilnehmer die zubereiteten Fleischstücke anhand der fünf Kriterien Geruch (Nase), Saftigkeit, Zartheit, Aroma (Geschmack) und Gesamteindruck auf einer Skala von 1 bis 6. In dieser Beurteilung waren keine eindeutigen Unterschiede feststellbar. Wurden die

Abb. 2: Durchschnitts-Noten bei der Degustation von Brust- und Schenkelfleisch auf einer Skala von 1 - 6 (schlecht - sehr gut) nach Zubereitungsverfahren



Fleischstücke pochiert, erreichte das Fleisch der Silver-Hähne die höchste Durchschnittsnote (Abb.1). Beim gebratenen Fleisch erhielt das Fleisch der Standard-Tiere die höchste Durchschnittsnote. Die Fleischstücke wurden bezogen auf den Gesamteindruck im Durchschnitt mit einem «gut» benotet, wobei das pochierte Fleisch etwas tiefer beurteilt wurde.

Einige der degustierenden Personen bemerkten, dass das Fleisch sehr aromatisch sei und einen hohen geflügelspezifischen Eigengeschmack aufweise. Da aber auf einen Einbezug von Fleisch aus intensiver Produktion verzichtet wurde, konnte diese Bemerkung nicht bestätigt werden.

Fazit

In diesem Vergleich schnitten die Hähne der Legehybrid-Linien gegenüber den extensiven Bio-Masthühnern bezüglich der Mast- und Schlachtleistung markant schlechter ab. Wirtschaftlich betrachtet muss also bei der Mast von Legehybrid-Hähnen mit einem tieferen Ertrag als mit Bio-Masthühnern gerechnet werden. Es stellt sich nun die Fra-

ge, ob und in welchem Ausmass der ethische Aspekt der Junghähne-Mast einen höheren Preis bei der Vermarktung des Fleisches erlaubt oder eine Mischrechnung mit dem Eierlös der Schwester-tiere ermöglicht. Dabei gilt es auch abzuklären, ob mit entsprechender Aufklärung und Information die Konsumenten bereit wären, je Ei einige Rappen mehr zu bezahlen, wenn dafür der Hahn aufgezogen und verwertet und nicht am ersten Tag getötet wird.

Dank

Der vorliegende Versuch wurde mit finanzieller Unterstützung der Hosberg AG, Rütli, der BIO Suisse, Basel, der Kagfreiland, St.Gallen und der Alb. Lehmann AG, Birmenstorf durchgeführt.

Heidi Schäublin, Aviforum



Abb. 2: Schlachtkörper von Amberlink-Hähnen