

Hühner, Hähne und Küken

auf Schweizer Bauernhöfen





Wie wurden Hühner zu Nutztieren?

Hühner sind aus der Schweizer Landwirtschaft und unserem Alltag nicht wegzudenken. Sie liefern Eier und Fleisch, leben auf Bauernhöfen oder in privaten Gärten und sind faszinierende Tiere mit einem komplexen Sozialverhalten. Doch wie leben Hühner in der Schweiz? Welche Haltungsformen gibt es und wie wirken sich diese auf das Wohl der Tiere und die Qualität der Produkte aus?

Diese Broschüre richtet sich an alle, die mehr über die Geflügelhaltung in der Schweiz erfahren möchten. Sie bietet Einblicke in die unterschiedlichen Haltungsformen, gesetzliche Vorgaben und die Bedeutung von Labels und Zertifizierungen. Zudem erfährst du, welchen Einfluss dein Konsumverhalten auf die Hühnerhaltung hat und wie du bewusste Kaufentscheidungen treffen kannst.

Unser Ziel ist es, Transparenz zu schaffen und fundierte Informationen zu liefern, damit die Kaufentscheidung für Eier und Geflügelfleisch aus nachhaltiger und regionaler Produktion einfacher fällt.

Hühner zählen heute zu den wichtigsten Nutztieren weltweit, ihre Domestizierung reicht viele Tausend Jahre zurück. Ursprünglich stammen Haushühner (*Gallus gallus domesticus*) von wilden Bankivahühnern (*Gallus gallus*) ab, die noch heute in Südostasien beheimatet sind.

Von Wildvögeln zu Nutztieren

Archäologische Funde zeigen, dass Menschen bereits vor rund 8000 Jahren damit begannen, Hühner zu domestizieren. Erste Hinweise auf die Haltung von Hühnern als Haustiere stammen aus China, Indien und dem heutigen Thailand. Zunächst wurden sie vermutlich wegen ihrer Eier und ihres Fleisches genutzt, waren aber auch als Opfertiere oder für den Hahnenkampf sehr beliebt.

Über Handelswege gelangten die Hühner nach Westen – zunächst in den Nahen Osten, dann nach Ägypten und schliesslich ins antike Griechenland und nach Rom. Die Römer verbreiteten die Hühner weiter in Europa, wo sie zu einem wichtigen Bestandteil der Landwirtschaft wurden.

Die Entwicklung zur modernen Geflügelhaltung

Während Hühner in früheren Jahrhunderten oft in kleinen Gruppen auf Bauernhöfen oder in Dörfern frei herumliefen, begann im 20. Jahrhundert die Professionalisierung der Geflügelhaltung. Mit der Entwicklung von leistungsfähigen Hybridrassen stieg die Eier- und Fleischproduktion erheblich. Heute gibt es spezialisierte Züchtungen für die Legehennen- und Masthühnerhaltung.



In der Schweiz hat sich die Geflügelhaltung stark an ethischen und nachhaltigen Prinzipien orientiert. Tierwohl und artgerechte Haltung stehen im Fokus und viele Betriebe setzen auf Freilandhaltung, Labelprogramme oder Biostandard, um den Tieren ein möglichst natürliches Leben zu ermöglichen.

Die lange Geschichte der Hühner als Nutztiere zeigt, wie eng ihr Leben mit dem der Menschen verknüpft ist – von den wilden Urhühnern in Asien bis hin zur modernen, tiergerechten Landwirtschaft in der Schweiz.



Julia

Franz

Corinne

Leonie

Zu Besuch auf einem Legehennen-Betrieb

Bei Familie Schuler auf dem Ludihof in Benken SG leben 9500 Legehennen, also Hühner, die Eier legen. Die braunen und weissen Hühner leben getrennt in zwei Ställen: Braune und weisse Hühner verhalten sich unterschiedlich und auch das Eierausnehmen wird durch die Separierung erleichtert.

Morgens um 3 Uhr geht bei den Hühnern das Licht an, dann fangen sie an, Eier zu legen. Bis um halb 10 haben dann die meisten Hühner ihr Ei gelegt. Danach geniessen sie ihre «Freizeit» im ganzen Stall, fressen und scharren in der Einstreu. Eine Legehennen legt 300 bis 320 Eier im Jahr. Also fast jeden Tag eines. Dies wurde durch die Zucht der Hühner erreicht. Ursprüngliche Hühnerrassen waren weniger sportlich unterwegs.

Die Hühner kommen als 18 Wochen alte Junghennen auf den Legebetrieb. Zuvor wurden sie in einem Aufzuchtbetrieb grossgezogen. Hier auf dem Ludihof müssen sie dann zuerst ihr neues Zuhause kennenlernen. Sie lernen, wo es Futter und Wasser gibt, und auch die Legenester sind neu für sie. Hühner lernen schnell, dass sie im geschützten Nest ihr Ei in Ruhe legen können.

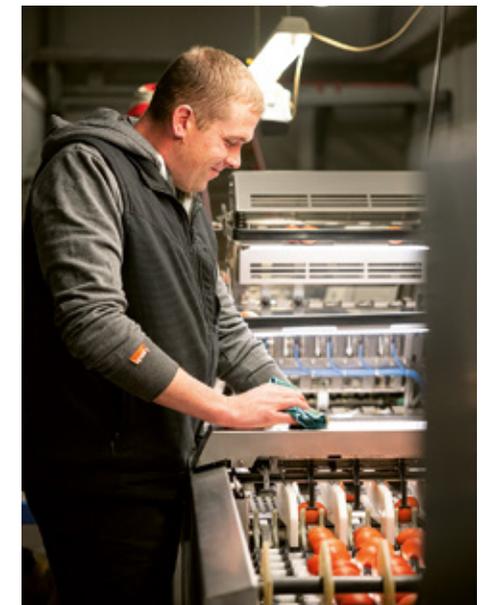
Im Stall gibt es eine Voliere. Da Hühner Vögel sind, leben sie gerne auf einem Baum. Die Voliere ist dem Baum nachempfunden. Auf mehreren Etagen können die Hühner auf Stangen sitzen, Futter picken oder Wasser trinken. Zudem haben sie jederzeit Zugang zu einem eingestreuten Bereich mit Sandbädern.

Per Förderband gelangt das Futter in den Stall. Wasser trinken die Hühner ab Nippeln. Bei Wasserbecken wäre die Gefahr von Verschmutzung zu gross.

Nach dem Eierlegen dürfen die Hühner in den Wintergarten, wo sie scharren und sandbaden können. Wenn es das Wetter zulässt, dürfen die Hennen auf die Weide. Dort können sie Gras picken und in der Erde scharren. Sie bewegen sich gerne im geschützten Bereich, also in der Nähe eines Baumes oder eines Unterschlupfes.



Nach dem Eierlegen gelangen die Eier auf einem Förderband in die Sortieranlage, an welcher mehrere Personen arbeiten. Sie überprüfen die Qualität der Eier und entfernen leichten Schmutz mit einem trockenen Tuch oder einem feinen Schleifschwamm. Auf jedes Ei wird ein Code gedruckt (siehe Seite 8). Familie Schuler verkauft viele Eier direkt in ihrem Hofladen, in Läden in der Umgebung, liefert aber auch an eine Eierhandelsfirma. Aussortiert werden stark verschmutzte, zu grosse, zu kleine oder auch angerissene Eier. Familie Schuler verarbeitet die aussortierten Eier zu Teigwaren oder anderen Produkten. Auch das Fleisch der ausgedienten Legehennen findet man im Hofladen, der 2021 zum schönsten Hofladen gekürt wurde.



Rassenübersicht

Auf Schweizer Bauernhöfen ist eine Vielfalt unterschiedlichster Hühnerrassen anzutreffen. Für die Hobbyhaltung steht die Leistung nicht im Vordergrund. Hier dürfen Formen und Farben variieren. In der Nutztierhaltung jedoch arbeiten Landwirtinnen und Landwirte mit speziellen Züchtungen. Es wird unterschieden zwischen Legelinien für die Eierproduktion und Mastlinien für die Fleischproduktion. Weltweit sind wenige grosse Firmen in der Geflügelzucht aktiv. Dies ist möglich, weil Hühner viele Nachkommen erzeugen und die Zuchtprodukte (Küken) einfach transportiert werden können.

Beim Nutzgeflügel kommen verschiedene Rassen zum Einsatz. Das beliebte Pouletfleisch stammt von spezialisierten Mastrassen. Von diesen wird erwartet, dass sie schnell wachsen, robust sind sowie an den richtigen Stellen Fleisch ansetzen. Ein Beispiel einer solchen Rasse ist Ross 308. Sie ist die weltweit am

meisten eingesetzte Rasse für die Produktion von Pouletfleisch. Die Tiere zeichnen sich durch weisses Gefieder aus.

Kaum zu glauben: Diese Tiere verfünffachen bei richtiger Fütterung in knapp 40 Tagen ihr Gewicht. Für die Freiland- und Biomast werden langsamer wachsende Rassen eingesetzt, die meist ein braunes Gefieder aufweisen.

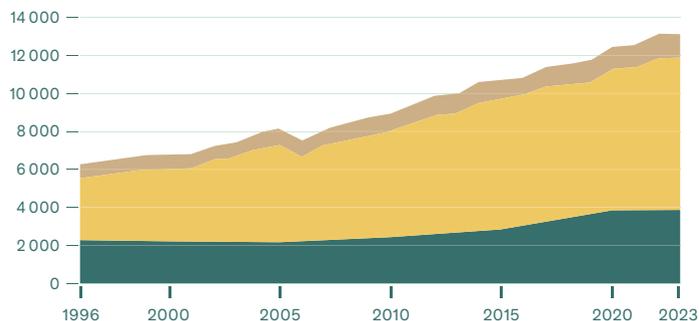
Bei den Legehennen wird eine hohe Legeleistung von rund 320 Eiern pro Jahr erwartet. Bekannt sind vor allem die weissen und braunen Rassen der Firmen Lohmann und H&N, die weltweit im Einsatz sind.

Der Nutzhühnerbestand in der Schweiz betrug 2024 über 13 Millionen Tiere. Kantone mit über einer Million Nutzhühnern sind: Aargau, Bern, Freiburg, Luzern, St. Gallen, Thurgau und Waadt. Der Geflügelbestand nimmt seit Jahren konstant zu. Der Anstieg ist hauptsächlich auf die Mastproduktion zurückzuführen.

Hühnerstall: Doppelt so viele Hühner wie 1996

In tausend Tieren

- Legehühner und Zuchthühner
- Mastpoulets
- übrige Hühner



© BFS 2024



Einheimische Hühnerrassen

Neben den Rassen, die für die Eier- oder Fleischproduktion im grossen Stil eingesetzt werden, gibt es auch einheimisches Schweizer Geflügel. Diese Geflügelrassen werden von der Organisation Pro Specie Rara unterstützt. Pro Specie Rara hat es sich zum Ziel gesetzt, einheimische Rassen zu unterstützen und zu fördern (www.prospecierara.ch).

Obwohl die Rassen nicht intensiv genutzt werden, bestehen auch hierfür spezifische Rassenanforderungen. Die Zuchtvereinigung für ursprüngliches Nutzgeflügel – kurz ZUN – führt das Zuchtbuch für die ursprünglichen Schweizer Hühner und ist als nationaler Rasseverein organisiert.

Ziel der ZUN ist es, die genetische Vielfalt der Schweizer Nutzgeflügelrassen als Teil des Kulturerbes der Schweiz durch artgerechte Erhaltungszucht zu bewahren.

Mehr Infos:
zun-schweiz.ch



Gut zu wissen

Woher stammt mein Ei?

Woher das im Laden gekaufte Ei stammt, lässt sich rückverfolgen. Der aufgedruckte Stempel liefert dir die Antwort. Der Nummern- und Zahlencode gibt Hinweise zur Haltungsform, zum Herkunftsland und zum Produzentenbetrieb.

Auf www.gallosuisse.ch/code kannst du die Zahlen von «deinem» Ei eingeben und findest die entsprechenden Angaben. Ausnahmen sind Direktvermarkter. Sie müssen ihre Eier nicht stempeln.

Die erste Zahl ist entweder die Ziffer 0, 1, 2 oder 3. Ist die erste Ziffer eine 0, stammt das Ei aus einem Biobetrieb. Es gelten die strengeren Biorichtlinien wie beispielsweise mehr Platz im Stall, im Wintergarten und auf der Weide. Die Ziffer 1 bedeutet Freilandhaltung. Diese beinhaltet täglichen Auslauf auf eine Weide. Eier, deren Code mit der Ziffer 2 beginnen, stammen von Hühnern in Bodenhaltung. Die Ziffer 3 steht für Käfighaltung. Schweizer Eier tragen keine 3, da Käfighaltung in der Schweiz seit 1991 verboten ist.

Die nächste Information ist der Ländercode. Die zwei Buchstaben stehen für das Herkunftsland, also «CH» für die Schweiz.

Bei der nächsten Nummer handelt es sich um die Betriebsnummer des Hofes. Am Schluss folgt das Legedatum.

An Ostern und Weihnachten boomt das Ei

Im Jahr 2023 wurden in der Schweiz knapp 3,4 Millionen Legehennen gemeldet. Diese legten über eine Milliarde Eier. Wenn Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten ein Ei kaufen, ist dies mit grosser Wahrscheinlichkeit ein Schweizer Ei.

Anders sieht es aus, wenn die Eier bereits verarbeitet wurden. Dort greifen die Verarbeiter oftmals auch zu ausländischen Eiern. Unter dem Strich führt das zu einem Selbstversorgungsgrad von 62,5 % (im Jahr 2024).

Vor Ostern und an Weihnachten steigt die Nachfrage nach Schweizer Eiern jeweils stark an. In dieser Zeit sind alle Ställe voll belegt. Leerzeiten für die Stallreinigung vor dem Einstellen einer neuen Hühnerherde werden deshalb meist im Sommer geplant.

Im Idealfall legt ein Huhn ein Ei pro Tag. Für einen bestimmten Monat vorproduzieren funktioniert daher nicht, denn Eier sind nur begrenzt lagerbar. Würde man versuchen, die Spitzenzeiten abzudecken, hätte man dazwischen eine viel zu hohe Produktion. Die Schweizer Eierbranche setzt daher auf eine konstante Inlandproduktion, die durch Importe ergänzt wird.

Schon gewusst?

Kühlschrank oder nicht?

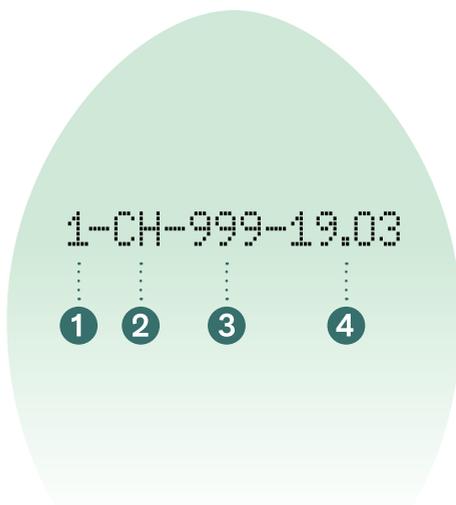
Das Ei hat bei Raumtemperatur während der ersten 3 bis 4 Wochen einen natürlichen Selbstschutz, der das Eindringen und die Vermehrung von Keimen im Ei verhindert. Aus diesem Grund kann das Ei problemlos ungekühlt verkauft werden – und zwar bis zum Ende der gesetzlich vorgeschriebenen Mindesthaltbarkeitsdauer von 28 Tagen nach dem Legen.

Nach dem Kauf sollten die Eier aber im Kühlschrank gelagert werden. Die Kühlung kompensiert den abnehmenden natürlichen Selbstschutz und erhält die Frische-Eigenschaften des Eies. Die Eier können so problemlos 1 bis 2 Wochen über das Mindesthaltbarkeitsdatum konsumiert werden.

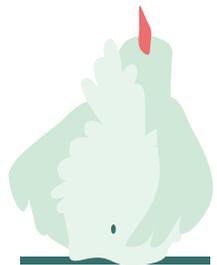
Würden die Eier schon im Laden gekühlt, bestünde beim Transport das Risiko von Kondenswasser auf der Schale, was es Keimen erleichtert, durch die poröse Schale ins Innere des Eies zu dringen.

Eiercode

- 1 Haltungsart**
0 = Bio
1 = Freiland
2 = Bodenhaltung
3 = Käfighaltung
- 2 Herkunft**
- 3 Betriebsnummer des Produzenten**
- 4 Legedatum**



Der Weg vom Ei zum Huhn/Poulet



Das Huhn legt etwa **1 Ei am Tag**

Brut 21 Tage



Küken schlüpft



Das Küken

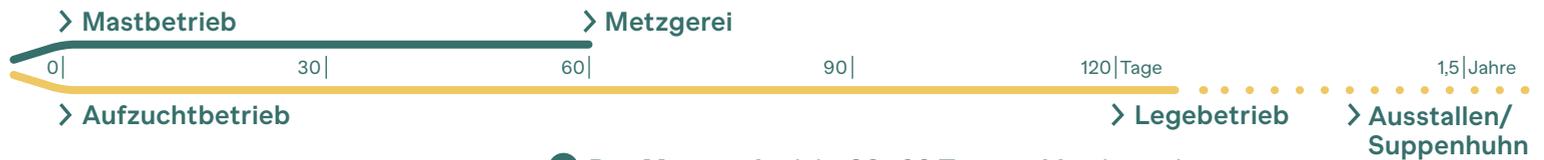
Das Huhn



Das Mastpoulet

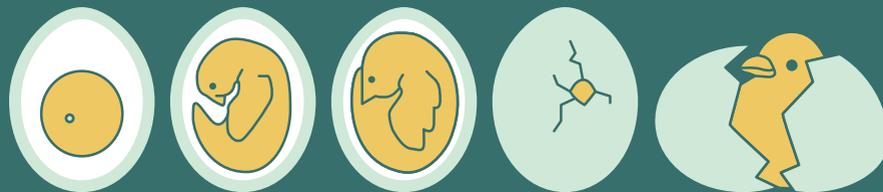


Der Hahn



Das Mastpoulet lebt 30–63 Tage im Mastbetrieb.

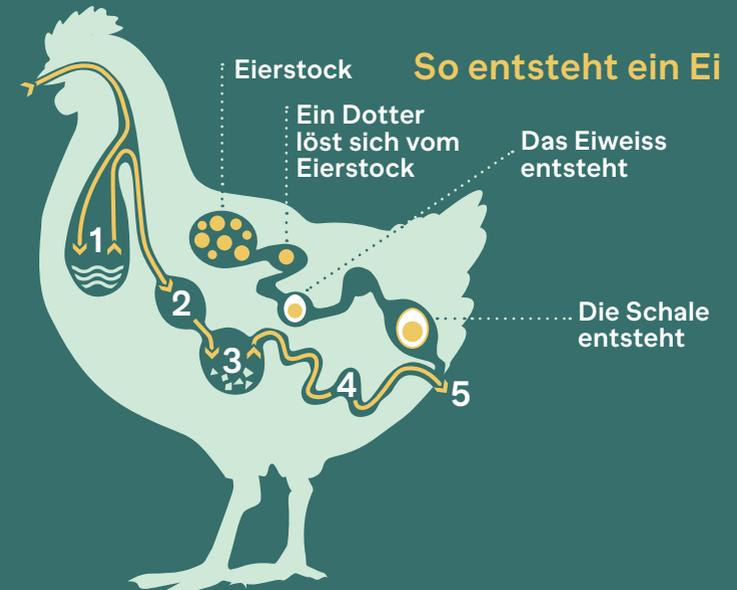
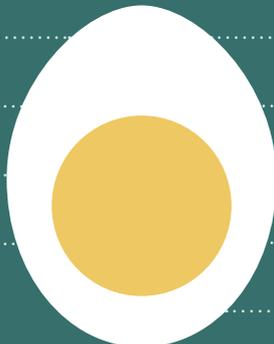
Die Legehennen ist 18 Wochen auf dem Aufzuchtbetrieb. Danach legt sie ein bis zwei Jahre Eier auf dem Legebetrieb.



Das Küken wird in **21 Tagen** ausgebrütet, bis es schlüpft.

Prozentualer Anteil der empfohlenen Tagesdosis

Vitamin E 17%	Herz, Blutkreislauf	Kalium 4%	Nerven, Muskeln
Linolsäure 15%	Haut	Leucin 57%	Muskeln, Leber
Magnesium 2%	Knochen	Natrium 13%	Nerven, Muskeln
Vitamin B2 30%	Haut, Augen	Vitamin A 20%	Haut, Haar, Augen
		Methionin 20%	Stoffwechsel



Der Weg der vielfältigen Ernährung des Huhns:
 > Picken mit dem Schnabel > Einweichen im Kropf > Vorbereitung der Eiweissverdauung im Drüsenmagen > Zermahlen von Futterteilchen im Muskelmagen > Restliche Verdauung im Darm > Ausscheiden durch die Kloake



Zu Besuch bei einem Geflügelmastbetrieb

Im Geflügelmaststall von Familie Läderach in Domdidier FR tummeln sich zahlreiche Mastpoulets – 20 000 an der Zahl. Einige fressen, einige strecken ihre Häse und trinken Wasser. Einige schlafen und wieder andere rennen umher oder spielen «Güggelikampf». Die jungen Hühner und Hähne verlieren langsam ihren Flaum und bekommen Federn.

Das Licht im Stall ist leicht gedämpft. «In der Natur leben die Hühner im Unterholz, dort fühlen sie sich geschützt», erklärt Alexandra Läderach. Haben die Poulets zu viel Licht, werden sie nervös und reizen einander. Die 20 000 Poulets sind jetzt 19 Tage alt und bereits 800 g schwer.

Die Poulets werden nach dem Konzept der «besonders tierfreundlichen Stallhaltung (BTS)» gehalten. So können die Poulets, sobald sie alle Federn haben, in den Auslauf im geschützten Wintergarten. «An den Stellen, wo die Hecke den Wintergarten umwächst, gehen die Poulets lieber raus als dort, wo es keine Büsche hat», sagt die Bäuerin.

Den natürlichen Bedürfnissen angepasst

Damit es den Tieren wohl ist und sie gesund bleiben, muss in der Geflügelmast alles ganz genau stimmen. Im Stall wird gemessen, wie viel CO₂ in der Luft ist, und die Luftfeuchtigkeit beobachtet. Je nachdem müssen Belüftung und Heizung mehr oder weniger stark eingestellt werden. Einen Tag nach dem Schlüpfen kommen die Küken im Stall an – dann ist besondere Aufmerksamkeit gefordert. «Es ist wichtig, dass alle Küken fressen und trinken», sagt Johann Läderach. Daher gehen er und seine Frau in den ersten Tagen vier- bis fünfmal durch den Stall und kontrollieren, ob alles stimmt. Die Lufttemperatur ist bei der Ankunft auf 32 Grad Celsius eingestellt und geht dann täglich leicht herunter, bis die Temperatur schliesslich 22 Grad Celsius erreicht.

Die Poulets trinken sauberes Wasser Tröpfchen für Tröpfchen ab den Nippeltränken. Regelmässig säuert Johann Läderach das Wasser mit Essigsäure an, was die gesunde Darmflora fördert und Keime abtötet. Jeden Tag stellt der Bauer oder seine Frau die Tränken und auch die Futterbehälter einen Zentimeter höher, damit die Poulets genau auf der ihnen angepassten Höhe fressen und trinken können. Auch kontrollieren sie täglich zwei- bis dreimal alle Tiere, ob sie gesund sind und ob im Stall alles in Ordnung ist. Manchmal tropft etwa bei einem Nippel Wasser auf den Boden, was nicht gut ist. Die Einstreu am Boden, hier Strohmehl, soll trocken sein.

Im Wintergarten streut dann der Bauer jeweils langes Stroh aus: «Das lieben die Poulets, so können sie nach Lust und Laune scharren», erklärt Johann Läderach mit einem Lächeln.

Mit 33 Tagen sind die Poulets bereits ausgewachsen und haben nun ein Gewicht von etwa 2 kg. Am Abend bevor sie in den Schlachthof fahren, werden die Tiere in Kisten geladen. Dies macht die Bauernfamilie mit einigen Helferinnen und Helfern bei Dunkelheit im Stall. Dann schlafen die Tiere und sind ganz ruhig.

Schulklassen einen Einblick geben

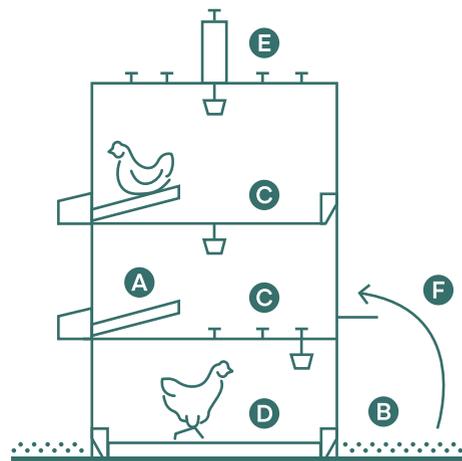
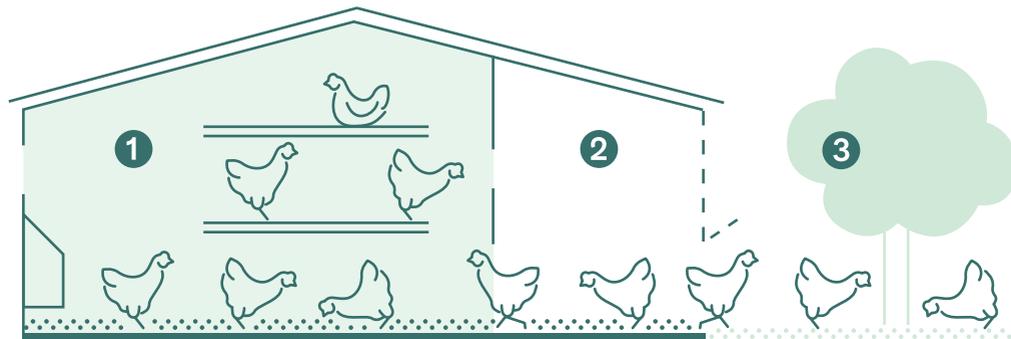
Familie Läderach füllt den Stall 8,5-mal im Jahr und produziert somit rund 242 250 kg Pouletfleisch. In der Schweiz werden pro Jahr mehr als 140 000 Tonnen Geflügelfleisch konsumiert.

Über das Projekt «Schule auf dem Bauernhof» zeigt Alexandra Läderach ihre Poulethaltung jährlich mindestens 15 Schulklassen: «Ich möchte aufzeigen, dass unsere Haltung den natürlichen Bedürfnissen der Hühner gerecht wird und auch was wir zur Ernährung der Bevölkerung beitragen.»



Haltung: Wie Schweizer Hühner leben

Legehennenhaltung



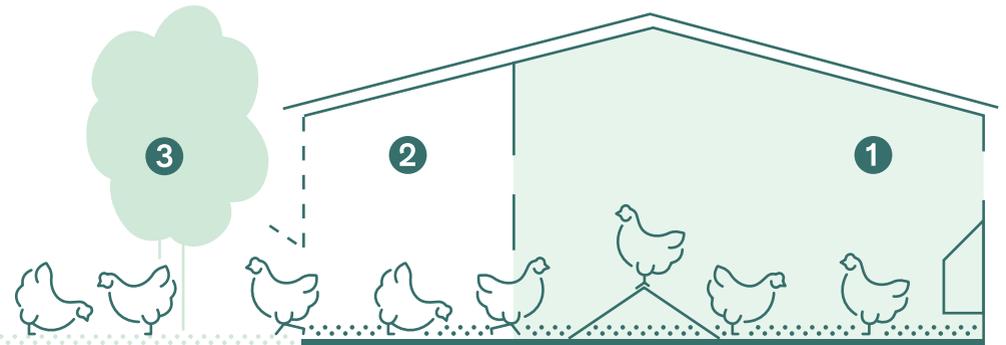
- A** Eier legen
- B** Scharren, sandbaden
- C** Fressen, trinken
- D** Gehen, zirkulieren
- E** Ruhen
- F** Fliegen, springen

Stall, Voliere und Co. – was ist wo?

Legehennen leben meist in grossen Hallen oder auch in mobilen Ställen. Im Innenbereich des Stalles befindet sich oft eine Voliere. Diese muss einigen Anforderungen genügen, damit die Tiere sich wohlfühlen. Hühner suchen zum Schlafen, Ausruhen und zur Gefiederpflege gerne erhöhte Orte auf. Die Sitzstangen im Stall sind dafür ideal. Hühner haben einen angeborenen Klammerreflex: Ihre Zehen ziehen sich automatisch zusammen, sobald sie auf einem Ast oder einer Stange sitzen. Daher ist das Sitzen für sie sehr entspannt. Sehr wichtig ist auch die Einstreu, wo die Hennen scharren und sandbaden können.

- 1 Der Stall.** Bei Bodenhaltung gemäss Tierschutzgesetz vorgeschrieben: **Tageslicht, Einstreu, Sitzstangen, Legenester**
- 2 Der Aussenklimabereich.** Bei «besonders tierfreundlicher Stallhaltung (BTS)» vorgeschrieben: **Dach, ausreichende Einstreu**
- 3 Die Weide.** Bei Freilandhaltung und Biohaltung vorgeschrieben: **regelmässiger Auslauf auf die Weide**

Masthühnerhaltung



Und schliesslich noch das Legenest: Hier kann das Huhn in aller Ruhe und an einem geschützten Ort sein tägliches Ei legen.

Der Maximalbestand gemäss geltenden Vorgaben sind 18 000 Legehennen pro Betrieb. Auf einem biologisch bewirtschafteten Hof dürfen nach den Richtlinien von Bio Suisse Legehennen in Herden von maximal 2000 Tieren gehalten werden. Im Wintergarten haben die Biotiere im Vergleich zur konventionellen Haltung mehr als doppelt so viel Platz. Auf der Weide haben die Hühner doppelt so viel Platz, nämlich 5 m² pro Tier.

So leben Masthühner

Ställe für das Mastgeflügel sind in der Regel grosse Hallen, deren Boden mit Einstreu, meist Strohmehl oder Hobelspänen, bedeckt ist. Dort haben die Poulets genügend Raum zum Scharren und zum Ausruhen. Die Belüftung, die Fütterungen und die Tränken (meist Nippeltränken) sind automatisiert. Bei der «besonders tierfreundlichen Stallhaltung (BTS)», die in der Schweiz zum Standard gehört, haben die Poulets zusätzlich erhöhte Sitzgelegenheiten sowie einen Aussenklimabereich («Wintergarten»). Bio- und Freilandpoulets haben sogar Auslauf auf eine Weide.

Ausstieg aus dem Kükentöten

Nur Hennen legen Eier. Zudem setzen die Hähne der Legelinien zu wenig Fleisch an. Deshalb wurden sie bisher direkt nach dem Schlupf betäubt und getötet.

Ab Anfang 2026 verlangen die Bio-richtlinien, dass alle Küken weiterleben dürfen. Die männlichen Küken werden während mindestens 63 Tagen auf einem Biobetrieb aufgezogen. Da deren Fleischertrag sehr gering ist, müssen die Aufzuchtkosten über einen Mehrpreis beim Huhn und letztlich beim Ei gedeckt werden. Teils werden auch

Zweinutzungshühner eingesetzt. Deren Hähne setzen zwar etwas mehr Fleisch an, die Hennen legen aber weniger und auch kleinere Eier.

Die konventionelle Eierbranche hat auf die Geschlechtererkennung im Ei gesetzt. In den beiden grossen Legeküken-Brütereien der Schweiz kommen Anlagen zum Einsatz, die mittels Magnetresonanztomografie (MRT) und künstlicher Intelligenz die «männlichen» Bruteier aussortieren können. Dies geschieht am 11. oder 12. Bruttag – also noch vor einem möglichen Schmerzempfinden des Embryos.

Geflügelexoten



Wachteln

Wachteln sind kleine Hühnervögel, die in der Gesetzgebung als «Wildtiere» gelten. Domestiziert ist seit Langem die Japanwachtel. Sie sind als Heimtiere beliebt und werden auch wegen ihrer Eier und des Fleisches gehalten. Wachteln legen wie Hühner fast jeden Tag ein Ei. Dieses wiegt aber nur 10 bis 15 g. Wachteln legen ihre Eier nicht in ein Nest, sondern auf den Boden. Ausgewachsene Wachteln sind 150 bis 350 g schwer und werden auch gerne als Delikatesse zubereitet. In der Schweiz gibt es nur wenige gewerbsmässige Haltungen.



Gänse/Enten

Die Gänse- und Entenhaltung zur Fleischproduktion ist noch jung in der Schweiz. Im Verein Weidegans mästen 40 Betriebe Gänse. Bei uns kennt man insbesondere die Emders Gans, die Pommersche Gans, die Höckergans oder die Diepholzer Gans.

Als ausgesprochenes Weidetier ist die Pommersche Gans bekannt. Sie kann bis zu 8 kg schwer werden und legt bis zu 20 Eier pro Tier und Legeperiode.

Auch Enten werden für Fleisch gezüchtet. So etwa die Pekingente oder auch die Pommernente.



Strausse

Der Strauss ist der grösste vorkommende Vogel. Straussenvögel stammen ursprünglich aus Südafrika. Im Schweizer Klima fühlen sie sich aber auch sehr wohl. Auf Straussenfarmen züchtete man die Vögel ursprünglich wegen des Leders und der Federn. Heute sind aber hauptsächlich das Fleisch und die Eier beliebt. Von März bis Oktober legt ein Strauss 50 bis 80 Eier. Ein Ei wiegt 1,2 bis 1,8 kg (entspricht in etwa 25 Hühnereiern). Die Straussenhaltung ist in der Schweiz eine Nischenproduktion. Es gibt nur etwa 15 Höfe, die Straussen züchten. Ein ausgewachsener Strauss ist ca. 2,5 m gross und 150 kg schwer. Er kann bis zu 70 Jahre alt werden.

Möchtest du eigene Hühner halten?

In der Schweiz gibt es schätzungsweise 70 000 private Haltungen. Damit sich die Hühner wohlfühlen und arttypisch verhalten können, ist es wichtig, sich vor der Anschaffung mit ihren Bedürfnissen auseinanderzusetzen und die Anforderungen einer gesetzeskonformen Haltung zu kennen.

Hier findest du weitere wichtige Infos über die Haltung von Hühnern:



Das Wichtigste:

- › Hühner brauchen genügend Platz. **Mindestens 60 m²** für einen Stall, eine Voliere und eine Weide.
- › **Hühner leben in Gruppen** und dürfen nicht einzeln gehalten werden.
- › Die Anschaffung von Hühnern ist eine **langfristige Verpflichtung** – manche werden zehn Jahre alt.
- › Jede **Hühnerhaltung muss** bei der Koordinationsstelle des Kantons **registriert werden**: je nach Kanton beim Veterinärdienst oder Landwirtschaftsamt.

Truten

Das Truthuhn stammt ursprünglich aus Nordamerika. Es ist die grösste Art der Hühnervögel. Die Truthühner wurden bereits von indigenen Völkern domestiziert. In den USA und Kanada ist der Truthahn das traditionelle Gericht zu Thanksgiving.

In der Schweiz hat der Konsum von Trutenfleisch keine Tradition. Dennoch gibt es einige Landwirtschaftsbetriebe, die Truten mästen. Neben den Vertragsproduzenten für die Firma Frifag in Märwil TG gibt es einige Bauernhöfe, die im Sommer ihren Rinderstall zwischennutzen und Truten halten. Meistens sind dies weisse Masttruten oder auch Bronzetruten, die besonders für die Freilandhaltung geeignet sind.



Auf grösseren Betrieben kommen die Küken direkt von der Brüterei auf den Mastbetrieb. Auf kleineren Betrieben, zu welchen auch Direktvermarkter gehören, kommen die Jungtiere mit 5 bis 6 Wochen von einem Voraufzuchtbetrieb auf den Mastbetrieb. Dann haben sie ein Gewicht von ca. einem Kilogramm. Sie bleiben 90 bis 100 Tage auf dem Betrieb und werden dann geschlachtet. Weibliche Tiere werden 12 kg schwer, männliche 15 bis 20 kg.

Die Trutenhaltung ist eine Nische, die etwa 2 % der hiesigen Geflügelfleischproduktion abdeckt. Pro Jahr produzieren Schweizer Bauernfamilien etwa 2000 Tonnen Trutenfleisch. Der Inlandanteil des Trutenfleisches liegt bei rund 18 %. Über 80 % des in der Schweiz konsumierten Trutenfleisches ist importiert.

Das Trutenfleisch ist wie das Pouletfleisch fettarm und eiweissreich. Einheimisches Trutenfleisch ist bei verschiedenen Bauernhöfen im Direktverkauf sowie an vielen Fleischtheken erhältlich.

Berufe

Geflügelfachfrau/ Geflügelfachmann EFZ

Als Geflügelfachfrau oder Geflügelfachmann betreust du Küken, Jung- oder Legehennen sowie Mastpoulets. Du sorgst für eine artgerechte Fütterung, tierfreundliche Haltung und gute Gesundheit der Tiere. Du vermarktest Eier und Geflügelfleisch von bester Qualität. In diesem Beruf sind die Liebe zum Tier, eine gute Beobachtungsgabe sowie Sorgfalt und Hygiene wichtig. Moderne Einrichtungen erleichtern die Arbeit. Du arbeitest als Fachperson auf einem Geflügelbetrieb, in einer Brüterei oder betreust Geflügelhalter im Auftrag einer Futtermühle, Stallbaufirma, Aufzucht- oder Mastorganisation. Die Ausbildung wird per Ende 2029 als Fachrichtung in den Beruf Landwirt/-in integriert werden – die vermittelten Kompetenzen bleiben jedoch die gleichen.



Carole

Carole erzählt dir in diesem Video, wie ihre Arbeit als angehende Geflügelfachfrau aussieht und was sie nach der Ausbildung machen möchte.



Impressum

Konzept und Herausgeber:
Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
Laubeggstrasse 68 | 3006 Bern
Tel. 031 359 59 77 | E-Mail: info@lid.ch | www.lid.ch

Texte: LID
Gestaltung: atelierQuer, Steffisburg
Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Ausgabe: 06.25.10'

Bildquellen:

hofamstutz.ch S. 1
GalloSuisse S. 2
Albert Anker S. 3
LID und Ludihof S. 4/5
Pro Specie Rara S. 7

LID S. 12/13
Wachteln: LID / Weidegänse: weidegans.ch /
Strausse: straussenvoegel.ch S. 17
Truthuhn: LID S. 18
agri-job.ch S. 19



Thema

S. 2/6/10/17/18



Zu Besuch

S. 4/12



Wissen

S. 2/6/8/10/14/17



Berufe

S. 19

Passende Links zum Thema:

lid.ch

prospecierara.ch

gallosuisse.ch

schweizer-gefluegel.ch

agri-job.ch



Diese und andere Broschüren
online bestellen unter:

shop.schweizerbauern.ch

LID Landwirtschaftlicher
Informationsdienst

agriscuola

Unterricht zu Landwirtschaft und Ernährung