



Langmast von Hähnchen im Freiland

Bernd Kästner

Die extensive Langmast von Hähnchen im Freiland ist eine für den Eigenbedarf und die Direktvermarktung interessante Nische der Geflügelmast. Ziel ist die Ausschöpfung des genetisch veranlagten Wachstums und die Erzeugung eines qualitativ hochwertigen Schlachtkörpers. Geeignet dazu sind ca. 4-5 Wochen alte Hähnchen der Intensivrasen Cobb 500 und Ross. Diese werden in der Regel beginnend mit dem 30. Tag (Vorfang) in den Hähnchenmastanlagen ausgestellt und geschlachtet. Zu diesem Zeitpunkt besteht die Möglichkeit, solche Hähnchen mit einem Gewicht von 1,5-2,0 kg zur Weitermast aufzukaufen.

Die Hähnchen können in einem festen oder mobilen Stall möglichst getrennt von anderen Hühnern bei einer Besatzdichte von ca. 5 Tieren/m² auf Hobelspäne- oder Stroheinstreu mit Auslaufmöglichkeit gehalten werden. Die Tiere sind nach einigen Tagen bewegungsaktiv und halten sich größtenteils im Freien auf. Unterstände im Freiland verringern die Verluste durch Raubvögel und dienen als Witterungsschutz. Nach einer einwöchigen Futterumstellung (Verschneiden des bisherigen Mastmischfutters mit Weizen) erhalten die Hähnchen ausschließlich preiswerten Körnerweizen als alleiniges Kraffutter über einen Futterautomaten im Stall zur beliebigen Aufnahme. Das fehlende Rohprotein in der Weizenration wird im Freiland zum Teil über tierisches Eiweiß (z. B. Regenwurm, Nacktschnecken) und Grünfutter kompensiert. Die Tiere nehmen gern ein kurzgehaltenes Gras-Leguminosen-Gemisch auf. Neben handelsüblichem Geflügel-Mineralstoff-Gemisch sollte ständig frisches Wasser angeboten werden.

Unter diesen Bedingungen erreichen die Masthähnchen in der 20. Lebenswoche ein Lebendgewicht von 5,0 kg (Hennen) bzw. 6,0 kg (Hähne). Die Schlachtkörpergewichte variieren bei einer Ausschachtung von 69 % zwischen 3,5-4,0 kg. Vorzugsweise sollten aber Hähne gemästet werden. Ein TLL-Versuch zeigte, dass die schwereren Langmasthähne zarteres, saftigeres, aromatischeres und fettärmeres Fleisch als gleichaltrige Hennen hatten.

Zu empfehlen ist die Zerlegung der großen Schlachtkörper mit anschließender Vakuumierung in Brustfilet, Keulen mit Knochen, Geflügelklein (Karkasse, Flügel, Herz, Magen) und Leber. Aus einem 4 kg schweren Schlachtkörper eines Hahnes ergeben sich ca. 1,3 kg Keulen (mit Knochen), 1,2 kg Brustfilet und 1,2 kg Geflügelklein (Hühnersuppe), 80 g Leber und 150 g Fett.

Werden die Schlachtkörper im Rahmen der Direktvermarktung abgegeben, sollte ein kostendeckender Preis von mindestens 8,00 EUR/kg Schlachtgewicht erzielt werden. Bei Teilstückvermarktung sind bei diesem Preisniveau für Brustfilet ca. 15,00 und für Keulen 10,00 EUR/kg zu kalkulieren, damit ein Erlös ähnlich dem beim ganzen Schlachtkörper zuzüglich zusätzlicher Zerlegekosten generiert werden kann. Zu beachten sind bei eigener Schlachtung und Ab-Hof-Verkauf die tierschutz- und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, u. a. die „Verordnung (EG) Nr. 853/2004“, die „Tierschutz-Schlachtverordnung“ und die „Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch“.

Wichtig ist der rechtzeitige Kontakt zu einer Hähnchenmastanlage, damit zu den Ausstallungsterminen vorzugsweise im Mai und Juni männliche Hähnchen für die ca. 16-wöchige Ausmast bezogen werden können.

Impressum

Herausgeber: Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft
Naumburger Str. 98, 07743 Jena
Tel.: 0361 57404-1477, Fax: 0361 57404-1390
Mail: postmaster@tll.thueringen.de

Bearbeiter/Autoren: Bernd Kästner

im Februar, 2016

Copyright:

Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die des Nachdrucks von Auszügen und der fotomechanischen Wiedergabe sind dem Herausgeber vorbehalten.