



Das Mastgeflügel

Nutztiere in Sachsen

WISSENS
WERTES
kompakt





Junggänse

Was vor Jahrzehnten noch illusorisch schien, ist inzwischen Fakt – die Deutschen essen pro Kopf mehr Geflügel- als Rindfleisch. Dabei muss es nicht immer Hähnchen sein: Auch Ente, Gans oder Pute sind echte Delikatessen – und gesund! Die Pute, so sagt der Volksmund, hätte sogar sieben Sorten Fleisch. Wie dem auch sei, dieses Tier hat sowohl rot- als auch weißfleischige Teilstücke: Die Putenbrust ist hell und hat einen milden Geschmack, das Keulenfleisch ist dunkler und schmeckt daher kräftiger.

Was versteht man unter Mastgeflügel?

Geflügelfleisch stammt von Huhn, Pute, Gans, und Ente. Fast 2/3 des erzeugten Fleisches in Deutschland liefern Hühner, davon sind 95% sogenannte Masthähnchen, auch Broiler genannt. Der Rest sind Suppenhühner aus der Legehennenhaltung. Zirka 1/3 des Fleisches kommt von Mastputen. Wassergeflügel mit nur knapp 5% ist jedoch besonders für Festtage als Bratgeflügel gefragt, allen voran die traditionelle »Weihnachtsgans«.



Was ist ein Broiler?

Der Name leitet sich vom englischen Wort *broil* (braten, grillen) ab und bezeichnet männliche und weibliche Nachkommen von speziell auf Mastei­gung ge­züchteten Hühnerrassen bzw. Zuchtlinien. Die Eltern der Masttiere werden als Broilereltern-tiere bezeichnet.

Wie ist die Broilermast organisiert?

Insgesamt gibt es in Sachsen 2,5 Millionen Tierplätze für die Mast und 0,5 Millionen für Zuchttiere einschließlich der Aufzucht. Sachsen nimmt damit einen mittleren Platz in der Rangfolge der Bundesländer ein. Masthühner werden von 16 Unternehmen (12 Mast- und 4 Zuchtbetriebe) an 37 Standorten gehalten. Die Zuchtbetriebe halten Elterntiere zur Erzeugung von Mastküken und sogenannte Großelterntiere zur Erzeugung von Elterntierküken. Die Farmen verfügen meist zwischen 200.000 bis 250.000 Tierplätze in bis zu zehn Ställen.

Wie erfolgt die Broilermast?

Die Broilermast ist ein arbeitsteiliger Prozess. Die in großen Brütereien geschlüpften Küken werden als Eintagsküken sofort

an die Mäster ausgeliefert. Die Küken stammen von speziellen Mastrassen, in Deutschland hauptsächlich der Zuchtunternehmen Ross und Cobb. Im Bio-Bereich kommen langsam wachsende Herkünfte, überwiegend aus Frankreich, zum Einsatz. Die Broiler werden ausschließlich in Bodenhaltung aufgestellt. Als Einstreu dient in der Regel Kurzstroh. Das spezielle Futter wird pelletiert eingesetzt, die Wasserversorgung erfolgt über Nippeltränken. Die maximale Besatzdichte beträgt 39 Kilogramm Lebendgewicht der Tiere pro m² Stallfläche. Die Mastdauer richtet sich nach dem gewünschten Mastendgewicht.

Die traditionell wichtige **Kurzmast** zur Erzeugung von »Grillhähnchen« beträgt 30 bis 32 Tage bei einem Endgewicht von 1,5 Kilogramm. Bei der **Mittellangmast** als häufigstem Verfahren werden die Tiere am 40. Lebenstag mit zirka 2 Kilogramm geschlachtet und zur Verarbeitung des Fleisches zerlegt. Die **Langmast** ist eine Form der geschlechtsgetrennten Mast. Mit 39 Tagen wird die Hälfte der weiblichen Tiere mit 2 Kilogramm geschlachtet. Die verbleibenden Hennen und die Hähne werden mit 45 Tagen ausgestallt. Das Mastendgewicht beträgt dann 2,8 Kilogramm (Hennen) bis 3,3 Kilogramm (Hähne).

Broilerküken





Flugente, Zuchterpel

Welche Bedeutung hat die Putenmast?

Die Putenmast ist in Sachsen mit 14 Betrieben bei einer Konzentration in Nordsachsen wesentlich kleinstrukturierter als die Broilermast. Die größte Farm verfügt über 50.000 Tierplätze. Die Produktionskapazität beläuft sich auf zirka 640.000 Mastputen, nur knapp 2 % der deutschen Erzeugung.

Wie werden Puten gemästet?

Die Putenmast wird unterteilt in eine Aufzuchtphase und die eigentliche Mast. Auf Grund des Größenunterschiedes zwischen männlichen und weiblichen Tieren wird generell nach Geschlechtern getrennt gemästet. Die Hennen werden 16 Wochen (10 Kilogramm Gewicht) und die Hähne 21 Wochen (20 Kilogramm Gewicht) gehalten. Die Putenmast erfolgt grundsätzlich in Bodenhaltung auf Einstreu mit Häckselstroh oder Hobelspänen. In Abhängigkeit von der Betriebsgröße und den seuchenhygienischen Anforderungen ergeben sich verschiedene Produktionsrhythmen. Je nach Zeitdauer bis zur Einnistung neuer Küken, wird in einen 22-, 19-, 13- oder 8-Wochen-Rhythmus unterschieden, wobei der 19-Wochen-Rhythmus das häufigste Verfahren ist.

Welche Bedeutung hat die Gänsehaltung?

Sachsen ist traditionell ein »Gänseland«. Zucht und Haltung haben eine lange Tradition. Bereits im Jahr 1941 wurde in Leipzig-Schlobachshof das Zuchtbuch für Deutsche Legegänse begründet. Die Gänsezucht Eskildsen setzt mit Stammzucht und Elterntierhaltung in Königswartha diese Tradition fort. In Sachsen werden mehr als ein Drittel aller in Deutschland geschlüpften Gössele erzeugt! An 4 Standorten in Sachsen werden dafür Elterntiere gehalten. Insgesamt werden jährlich über 100.000 Mastgänse erzeugt, darunter sind 15 Betriebe mit je 500 bis 1.500 »Weihnachtsgänsen«.

Welche Enten werden gemästet?

Zoologisch unterscheidet man Pekingenten, Flugenten und Mularden. Pekingenten sind weißfiedrige Hausenten auf Grundlage der Rasse Amerikanische Pekingente, welche von der allgemein bekannten Stockente abstammt. Die Mast dieser Enten erfolgt in 5 Betrieben im Leipziger Umland mit 12.000 bis 24.000 Mastplätzen. Nach 47 Tagen erreichen die Tiere fast 3 Kilogramm. Die Landwirte mästen auf Vertragsbasis und beliefern einen Schlachtbetrieb in Sachsen-Anhalt. Flugenten und Mularden, bei denen es sich um eine Kreuzung aus Flugentenerpel und Pekingente handelt, werden in kleinen Herden sowohl von Landwirten als auch Hobbyhaltern extensiv gemästet. Schätzungsweise 50.000 Flugenten und Mularden werden von wenigen Betrieben, aber sehr vielen Kleinerzeugern gemästet und als Bratgeflügel direkt vermarktet bzw. selbst verzehrt. Flugentenweibchen erreichen in 16 Wochen knapp 2,5 Kilogramm, Mularden mehr als 3,5 Kilogramm; die Flugentenerpel in 22 Wochen bis 5 Kilogramm. Auch hier spielt die Festtagsversorgung eine große Rolle.

Welche Produktionsverfahren gibt es in der Wassergeflügelmast?

Die Haltung von Wassergeflügel wird in eine Aufzucht- und eine Mastphase unterteilt. Der Schlachtzeitpunkt wird durch den zyklischen Wechsel des Kleingefieders bestimmt,



Fleischtaube vom Typ »Hubble«

denn nur unmittelbar vor Beginn der Mauser können vermarktungsfähige Schlachtkörper produziert werden. Je nach Länge der Mastzeit wird in Früh-, Jungtier- und Spätmast unterschieden. Bei der Frühmast (Pekingenten) erfolgt die Schlachtung zur ersten Federreife im Alter von 7 bis 9 Wochen. Vor der zweiten Mauser werden mit 16 Wochen Jungmastgänse geschlachtet. Die Spätmast wird vor allem in der Direktvermarktung zur Festtagsversorgung am Jahresende praktiziert. Spätmastgänse sind mindestens 22 Wochen alt und werden tagsüber in der Regel auf Weiden gehalten, manchmal auch auf speziell angelegten Maisfeldern.

Was ist Spezial- oder Sondergeflügel?

Hierunter fasst man die zoologisch unterschiedlichen Arten Taube, Fasan, Perlhuhn, Wachtel und Stockente zusammen. Während es vor allem in den USA, Frankreich und Ungarn auch große spezialisierte Betriebe gibt, finden sich solche Farmen in Deutschland nicht. In sächsischen Betrieben ist das Sondergeflügel eine Ergänzung zum Angebotssortiment, überwiegend für Direktvermarkter.

**Herausgeber:**

Sächsisches Landesamt für Umwelt,
Landwirtschaft und Geologie
Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden
Telefon: + 49 351 2612-0
Telefax: + 49 351 2612-1099
E-Mail: lfulg@smul.sachsen.de
www.smul.sachsen.de/lfulg

Diese Veröffentlichung wird finanziert mit Steuermitteln
auf Grundlage des von den Abgeordneten des
Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.

Redaktion:

Dr. Roland Klemm
Abteilung Landwirtschaft
Referat Tierzucht, Tierhygiene
Telefon: + 49 34222 46-2100
Telefax: + 49 34222 46-2199
E-Mail: roland.klemm@smul.sachsen.de

Fotos:

R. Klemm, K. Damme

Gestaltung und Satz:

Sandstein Kommunikation GmbH
www.sandstein.de

Druck:

Stoba-Druck GmbH

Redaktionsschluss:

30.09.2017

Auflage:

2.000 Exemplare; 2., aktualisierte Auflage

Papier:

gedruckt auf 100% Recycling-Papier

Bezug:

Diese Druckschrift kann
kostenfrei bezogen werden bei:
Zentraler Broschürenversand
der Sächsischen Staatsregierung
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: + 49 351 2103-672
Telefax: + 49 351 2103-681
E-Mail: publikationen@sachsen.de
www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staats-
regierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflich-
tung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben.
Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten
oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer
Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden.
Dies gilt für alle Wahlen.