

AG 3: Alternative Verwertung von Ei- und Geflügelprodukten

Betrieb: Jörg Endraß, Friedhagerstr. 49, 88239 Wangen Primisweiler Tel 07528 / 7840

Betriebsentwicklung:

Mastgänsehaltung und deren Schlachtung seit 1980.

Legehennen seit 1994, beginnend mit 400 Stk.

Ausbau der Legehennenhaltung durch 2 Stallneubauten in den Jahren 1998 (1300 Stk.) und 2000 (3000 Stk).

Seit 2004 Nutzung des kleineren Stalles als Kükenaufzuchtstall.

2 Aufzuchten/ Jahr; jeweils 1700 – 2100 Küken eingestallt.

Im Legehennenstall befinden sich 2 Altersgruppen, getrennt durch Drahtgitter.

1. Schlachtung der Althennen und deren Verwendung

Einrichtungen zum Schlachten waren seit der Gänsehaltung vorhanden, bzw. diese wurden nach und nach ausgebaut. Die Schlachtraumausstattung umfasst 2*5 Schlachtrichter, el. Brühkessel, Rupfmaschine. Der Schlachtraum ist bis komplett gefliest.

Die Schlachtkapazität liegt bei 450 – max. 600 Hühner je Schlachttag bei 9 Mitarbeitern in ca. 4,5 Stunden.

Größere Legehennen werden als Suppenhuhn ausgenommen, alle anderen werden ausgebeint und als Wurstfleisch tiefgefroren.

Dadurch erhalten wir ein Durchschnittsgewicht bei den Suppenhühnern von ca. 1,4 kg. Beim Ausbeinen können je nach Rasse zwischen 300 – 350 g Fleisch / Huhn erzielt werden (Keule und Brust). Die Karkasse wird entsorgt.

Jährlich können wir ca. 700 –900 Stück Suppenhühner vermarkten wobei der Anteil in den Wintermonaten naturgemäß höher ist. Verkauft werden Suppenhühner überwiegend am eigenen Wochenmarktstand, ab Hof und über 3 Marktkollegen.

Zur Lagerung und Vermarktung gehören ein Kühlraum sowie ein Tiefkühlraum.

Wurstfleisch wird vom Metzger im Lohn verarbeitet. Produkte daraus sind Gelbwurst, Schinkenwurst, Paprikawurst, Wiener, Bratwürste in Variationen, Fleischkäse, Pfefferbeisser und Hühnerfleischküchle.

Somit können wir unsere gesamten Althennen ohne Transporte in der vertrauten Umgebung schlachten und regional vermarkten.

2. Eiprodukte

Beginnend mit der eigenen Aufzucht haben wir die unverkäuflichen Nebeneier (Knick, stark verschmutzte, Hauteier etc.) als Eiweißfutter für die Kükenaufzucht verwendet. Eingesetzt wird dieses hochwertige Eiweißfuttermittel ab der 2. Woche bis ca. zur 12. Lebenswoche. Menge und Dauer sind auch abhängig vom Anfall an Nebeneiern. Die Eier werden aufgeschlagen, in Tüten verpackt und tiefgefroren.

Portionsweise aufgetaut und hartgekocht im Beutel bekommen die Küken dies als zusätzliche Gabe in die Einstreu.

Damit haben wir eine vernünftige Verwendung für nicht verkaufsfähige Eier, und bieten unseren Küken in einem gewissen Umfang zusätzliches hochwertiges Eiweiß an.