

KATHARINA VON DER LEYEN

HÜHNER LIEBE

Das große Praxisbuch



GU

A photograph of two brown chickens standing in a lush green field with yellow wildflowers. The chicken on the right is in the foreground, facing slightly to the right with its beak open. The chicken on the left is slightly behind and to the side, also facing right. The background is a soft-focus landscape with green trees and a blue sky.

KATHARINA VON DER LEYEN

HÜHNER LIEBE

Das große Praxisbuch

HÜHNERLIEBE!



Hühner sind das personifizierte Bild des Land-Idylls. Dabei sind sie längst viel mehr als eierlegende bäuerliche Nutztiere (oder eierlegende Eierlegenden): Als zutrauliche, hübsche, sehr beschäftigte, pflegeleichte, kluge und angenehme Haustiere erobern sie inzwischen auch immer mehr urbane Gärten.

Wer sich Hühner in den Garten holt, holt sich die Natur zurück und damit etwas nicht Planbares, aber Geerdetes:

Hühner tun uns gut. Im Gegensatz zu vielen anderen Haustieren sind Hühner äußerst genügsam, kostengünstig zu halten und sehr unkompliziert. Sie fordern nur wenig, kommen mit relativ wenig Zuwendung klar und bescheren uns trotzdem jeden Tag das Wunder Ei. Eier von eigenen Hühnern schmecken deutlich besser und sind gesünder, weil wir selbst steuern, was die Tiere zu fressen bekommen. Gleichzeitig können wir unseren Kindern anhand von drei, vier Hühnern ganz beiläufig einiges über Nachhaltigkeit und Verantwortung beibringen.

Hühner sind nicht wählerisch, was ihre Unterkunft betrifft, solange sie wetterfest, sauber und sicher vor Feinden wie Fuchs, Marder, Katzen und Raubvögeln ist. Sie sind ideale Resteverwerter und freuen sich über Reste vom Mittagessen ebenso enthusiastisch wie über Salat, abgestandenes Müsli oder Babybrei. Sie sind großartige Düngelieferanten, können erstaunlich anhänglich sein und entschleunigen besser als Yoga, weil sie so überhaupt nichts von uns erwarten. Und wenn man sich erst einmal die Zeit nimmt, ihnen

genauer zuzusehen, wird man feststellen, dass sie, anders als die anonymen Hühner, die man vielleicht irgendwann mal in der



»Ich wollt,

ich wär ein Huhn.
Ich hätt' nicht viel zu tun.
Ich legte vormittags ein Ei
und abends wär ich frei.
Mich lockte auf der Welt,
kein Ruhm mehr und kein Geld.
Und fände ich das große Los,
dann fräße ich es bloß.
Ich bräuchte nie mehr ins Büro.
Ich wäre dämlich aber froh.
Ich wollt, ich wär ein Huhn.
Ich hätt nicht viel zu tun.
Ich legte täglich nur ein Ei
und sonntags auch mal zwei.

Peter Kreuder/Hans Fritz Beckmann/
Wilbur Pauley



Nichts sagt so deutlich.
»Alles wichtig, alles meins«
wie ein Haushof-patrouillie-
render Haushahn.

Kapitel 3

EIN HUHN ZIEHT EIN

*Ist die Entscheidung pro Hühner gefallen,
geht es erst richtig los. Wo kriegt man sie?*

*Und nimmt man besser nur Hennen
oder auch einen Hahn?*



Auch wenn Hühner draußen Insekten, Blätter, Klee, Blüten, Samen und Kieselsteinchen fressen können, brauchen sie zusätzlich proteinhaltiges Körnerfutter, um vollwertig versorgt zu werden.



FUTTER IM FREILAUF

Hühner, die den ganzen Tag über auf Wiesen frei herumlaufen dürfen, brauchen üblicherweise ein Drittel weniger Futter als reine Stallhühner. Vollwertig versorgt werden sie, nur weil sie draußen nach Lust und Laune scharren und füttern können, aber noch lange nicht. Auch wenn Ihre Hühner draußen Insekten, Blätter, Klee, Blüten und Samen, Kieselsteinchen fressen – und wenn sie können, alles, was Ihr Gemüsegarten hergibt: Sie brauchen üblicherweise trotzdem zusätzlich proteinhaltiges Körnerfutter. Im Winter finden sie derlei Zusätze nicht mehr und man wundert sich, wie viel Körnerfutter sie plötzlich vertilgen.

WIE VIEL FUTTER BRAUCHEN FREILAUF-HÜHNER?

Tatsächlich brauchen Hühner, die einen sehr großen Freilauf haben, fast die Hälfte weniger Körnerfutter, weil sie so viel natürliche Nahrung finden können. Natürlich hängt die Futtermenge auch von der Größe und der Rasse der Hühner ab, aber grundsätzlich rechnet man etwa 125 Gramm Futter pro 2,5 Kilogramm schwerem Huhn am Tag. Ihre Hühner sollten, auch wenn sie draußen unterwegs sind, den ganzen Tag Zugang zu einem hochwertigen und abwechslungsreich zusammengestellten Hühnerfutter als Basis haben, zusätzlich zu den Dingen, die sie im Freilauf finden. Außerdem sollten Sie den Hühnern vitaminreiches Obst und Gemüse füttern. Gerade im Winter finden Hühner im Freilauf fast keine Kräuter oder Insekten mehr, weshalb ihr Futter mit Frischfutter gepimpt werden sollte. Der Organismus unserer Hühner ist sehr komplex, weshalb eine ausrei-

chende Versorgung mit allen Nährstoffen unverzichtbar ist. Auch im Winter findet man im Supermarkt Obst und Gemüse sowie Wild- und Gartenkräuter, die wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten und die man leicht verfüttern kann.

Außerdem brauchen Hühner zusätzlich zum Futter Grit, das sind kleine Steine und Kieselsteinchen, die der Verdauung dienen (siehe Seite 116–117).



Futterzusatz für Superleger

Wenn Sie in harten Zeiten, zum Beispiel bei anhaltend miserabilem Wetter, in Stresssituationen wie Stallpflicht oder auch einfach nur so das Futter Ihrer Legehennen etwas aufbessern möchten, ist dies ein guter Leitfaden:

Auf 22 kg einer bestehenden Körnermischung mischen Sie

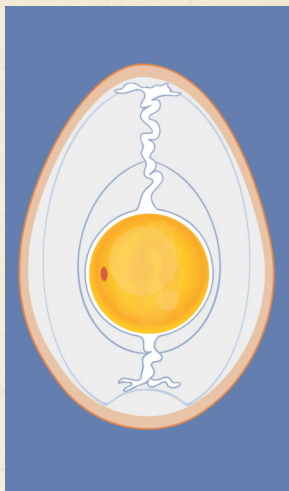
- ✗ 400 g Sonnenblumenkerne
- ✗ 240 g gebrochener Leinsamen
- ✗ 500 g Haferflocken (bei Zwerghühnern zarte)
- ✗ 180 g Probiotikapulver oder Topinamburextrakt
- ✗ 180 g Diatomenerde
- ✗ 120 g Bierhefe

EIER-ANATOMIE – KEIN EI GLEICHT DEM ANDEREN



Ein Ei ist unglaublich ausgeklügelt: Es ist stabil genug, um das Küken vor Stößen zu schützen, verhindert, dass Viren und Bakterien eindringen können und schützt das Küken vor dem Austrocknen. Das Eigelb bzw. der Eidotter dienen der Ernährung und dem Schutz des Embryos, das Eiweiß ebenfalls.

- ✖ Die Schale macht nur 10 Prozent der Ei-masse aus.
- ✖ Im Inneren besteht ein Ei zu 58 Prozent aus Eiweiß, einer proteinhaltigen, klaren Lösung.
- ✖ Die übrige Substanz bezeichnet man als Eidotter oder Eigelb. Es setzt sich aus einer Fett-in-Wasser-Emulsion zusammen.
- ✖ Die Membran, die »Eihaut« unter der Schale, gewährleistet die Atmung und den Austausch von Sauerstoff und Kohlendioxid durch die Schale hindurch.
- ✖ Die Eischale aus Kalk schützt den Embryo vor mechanischen Schäden.
- ✖ Das Eigelb wird von sogenannten Hagelschnüren innerhalb des Eiweißes in einer »schwebenden« Position gehalten.
- ✖ Die Keimscheibe bzw. der Keimfleck ist ein kleiner heller Fleck im Eigelb, aus dem sich mithilfe von Zellteilung im Laufe der Zeit das Küken entwickelt.
- ✖ Die Luftkammer sorgt dafür, dass das Küken Platz zum Schlüpfen hat.



Das Ei von oben nach unten: Kalkschale, Schalenhaut, Hagelschnur, Eiklar, Dotterhaut, Keimscheibe, Dotter, Luftkammer

einer Weile sinkt der Hormonspiegel trotzdem, unabhängig von den idealen Umständen. Die Henne will das Ei daher loswerden, ganz egal, wo sie gerade geht oder steht. Wenn eine Henne ihr Ei immer wieder irgendwo ablegt, fehlen ihr möglicherweise die mütterlichen Hormone. Das passiert bei Turbo-Legerassen häufiger als bei anderen, denn in ihrer Zucht wurde wenig Wert auf die normalen hormonellen Bedürfnisse gelegt.

Mindestens so wichtig wie die Hormone sind beim Legen die Angewohnheiten der Hennen. Die gute Nachricht ist, dass man sie diesbezüglich leicht »umerziehen« kann. Die meisten Hühner legen vor 10 Uhr morgens. Gewähren Sie ihnen bis dahin einfach nur Freigang in der Voliere, aber nicht in den Garten – bis alle gelegt haben. Sie können Ihre Hühner auch daran gewöhnen, dass sie erst aus dem Stall dürfen, wenn sie gelegt haben. Wenn sie immer noch nicht dort legen, wo sie legen sollen, überprüfen Sie die Legenester: Vielleicht wohnen Mäuse darin, möglicherweise zieht es oder sie sind sonst irgendwie ungemütlich. Bieten Sie andere Legenester an, mit Heu gefüllte Obstkisten zum Beispiel oder mit Heu und Stroh gefüllte große Schüsseln. Jeder Jeck ist anders und wer ahnt schon, wie bestimmte Hennen sich ein ideales Legenest vorstellen: Manchmal muss man es eben ausprobieren.

WIE ERHÄLT MAN ORANGE-FARBENES EIGELB?

Je mehr Grünfutter ein Huhn bekommt, desto dunkler bzw. orangefarbener wird das Eigelb. Je mehr Carotin im Hühnerfutter enthalten

ist, desto mehr geht die Dotterfarbe von Gelb zu Orange über. Die Farbe des Eidotters ist allerdings kein Qualitätskriterium und auch kein Hinweis darauf, wie gut, nährstoffreich oder gesund das Ei ist. Verbraucher empfinden ein dunkleres Eigelb als gesünder, weshalb Hühnern aus konventioneller Haltung häufig künstliche Farbstoffe ins Futter gegeben werden. Bei Bio-Eiern ist diese Handhabung verboten.



Kein Qualitätskriterium, aber dem Verbraucher wichtig: Je mehr Carotin im Hühnerfutter enthalten ist, desto mehr geht die Dotterfarbe von Gelb zu Orange über.



POCHIERTE EIER



Pochierte Eier werden ohne Schale in gerade mal siedendem Wasser gegart und sind eine wunderbar dekadente englische Art, ein Frühstücksei zu genießen. Der Name »Verlorenes Ei« kommt vom »Windei«, das von der Henne aus Kalziummangel ohne Schale gelegt wird.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2–3 EL. Weißweinessig
- 4 Eier
- 4 Scheiben Weißbrot
- 4 weitere Eigelbe
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 125 g kalte Butter, in Stücke geschnitten
- Salz und weißer Pfeffer
- Pürierte Avocado mit Zitronensaft
- Einige dünne Stücke Parmesan

ZUBEREITUNG:

1. Einen Topf zu zwei Dritteln mit Wasser füllen, dazu kommt dann der Weißweinessig. Kochen Sie das Essigwasser auf und reduzieren Sie die Hitze auf ein Köcheln. Brechen Sie ein Ei in eine Tasse. Dabei das Eigelb nicht verletzen. Rühren Sie mit einem Löffel im Wasser, sodass ein kleiner Strudel entsteht, und lassen Sie das Ei behutsam in diesen gleiten. Mit den anderen Eiern genauso verfahren. Achten Sie darauf, dass die Eier es nicht zu eng im Topf haben. Nach 3–4 Min. (je nach Größe des Eis) die Eier mit einer Schaumkelle entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Toasten Sie das Weißbrot und halten Sie es warm.
3. Für die Hollandaise schlagen Sie die Extra-Eigelbe und den Zitronensaft mit 2 EL Wasser über dem heißen Wasserbad. Fügen Sie nach und nach die Butterstücke hinzu, während Sie stetig weiterrühren.
4. Erhitzen Sie die Sauce weiter, bis sie sich verdickt. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.
5. Setzen Sie je ein Ei auf eine Toastscheibe und beträufeln Sie sie großzügig mit der Sauce Hollandaise. Setzen Sie an die Seite das Avocadopüree und ein paar Parmesanstücke. Ein besseres Frühstücksei werden Sie nie essen.

Info

Damit man im Topf kein Eiweißdesaster hat, darf das Wasser keinesfalls kochen, nur kurz davor sein. Die ideale Temperatur liegt zwischen 70 und 80°. Wenn Sie kein Thermometer haben, achten Sie auf kleine Kochblasen am Topfrand, das ist ein gutes Zeichen.



Ein Huhn bleibt selten allein,

denn diese zutraulichen, sehr geschäftigen, pflegeleichten und klugen Haustiere erobern immer mehr Herzen und bevölkern mittlerweile sogar urbane Gärten. Das ist nicht verwunderlich, denn Hühner sind genügsam, kostengünstig und sehr unkompliziert und beschenken uns jeden Tag mit einem Ei. Katharina von der Leyen zeigt in diesem allumfassenden Praxisratgeber, wie man die geflügelten Freunde wirklich glücklich macht und gesund erhält. Sie teilt ihr umfangreiches Hühnerwissen mit besonderen Methoden wie Minzeblättern und Lavendelblüten gegen Ungeziefer in der Einstreu und Tipps für Hühnerwellness und -entertainment. Mit vielen faszinierenden Hintergrundgeschichten rund um unser aller neues Lieblingstier.



WG 424 Hobbytierhaltung
ISBN 978-3-8338-7709-4



9 783833 877094

€ 28,00 [D]

www.gu.de