

Vergessen Sie aber nicht, dass auch Sie in diesem Gehege aktiv sein werden, egal ob Sie Eier sammeln, füttern, die Einstreu austauschen oder eine saisonale Grundreinigung durchführen. Je einfacher Sie sich um Ihre Hühner kümmern können, desto wahrscheinlicher ist es, dass sie gesund, hydriert und wohlgenährt bleiben und Sie es bei diesen Tätigkeiten so komfortabel wie möglich haben.

Vernachlässigen Sie nie Pflege und Wartung

Der Zustand der Einstreu, die Reinheit des Wassers und die Qualität des Futters beeinflussen mehr als nur die allgemeine Gesundheit Ihrer Hühner.

Die Ernährung eines Vogels steht in direktem Zusammenhang mit dem Geschmack seines Eies. Die Qualität des Broiler-Fleischs ist im Wesentlichen auf die Hydratation und die relative Sauberkeit der Umgebung des Körpers zurückzuführen.

Ein Beispiel: Raps und Soja, die von bestimmten Rassen aufgenommen werden, verleihen den Eiern des Huhns Fischgeruch und -geschmack.

Kurzer Tipp:

- Tun Sie jeden Tag ein wenig, anstatt alles auf einmal: Zu warten, bis Ihr Gehege völlig verschmutzt ist, wird Sie nur davon abhalten, sich ihm zu nähern. Wenn Sie ihren Lebensraum in kleinen Schritten pflegen, werden sich sowohl die Vögel als auch Sie selbst damit viel wohler fühlen.

Richtiges Abfallmanagement

Die meisten Rassen produzieren jeden Monat zwischen acht und elf Pfund Kot. Die Einhaltung eines Abfallentsorgungsplans ist sowohl für die Gesundheit der Vögel als auch für die der Betreuer von wesentlicher Bedeutung.

Bei ausreichender Drainage kann Wasser verwendet werden, um die Kotpartikel aufzulösen und die Gehege zu spülen.

Die Trockenhaltung umfasst die Verwendung von Einstreu, z. B. Sägespänen, die regelmäßig entfernt und erneuert werden müssen. Offenes Land, das sich auf natürliche Weise durch Niederschläge von Abfällen reinigt, gilt ebenfalls als Trockenhaltung, da eine übermäßige Flüssigkeit des Bodens durch Zuschlagstoffe und Drainagesysteme ergänzt werden sollte.

Verschmutzte Einstreu ist ein ideales Düngemittel, da sie relativ leicht transportiert werden kann.

Kurzer Tipp:

- Atemschutzmasken, Filter und Belüftung: Zur Sicherheit der Betreuer und ihrer Herden sollte die Nassbehandlung von Abfällen nicht in Anwesenheit von Legehennen, Broilern oder Eiern erfolgen.

Darüber hinaus sollte die Trockenbehandlung so erfolgen, dass möglichst wenig Staub aufgewirbelt wird, da Fäkalien potenziell gefährliche Mikroorganismen enthält. Es ist nicht ratsam, Werkzeuge zu verwenden die übermäßig viele Abfallpartikel in die Atemluft verteilen (Laubbläser, Druckluft, Besen usw.).

Verarbeitung von Geflügelprodukten

Fleisch

Rohes Hühnerfleisch kann Salmonellen oder andere potenziell lebensmittelbedingte Krankheiten enthalten. Die empfohlene Mindestgartemperatur liegt bei 74 °C.

Geflügel besteht aus mehreren primären Fleischteilen, darunter:

- Hähnchenbrust, große, relativ trockene Muskeln aus weißem Fleisch.
- Schenkel, bestehend aus einer unteren „Keule“ aus dunklem Fleisch und einem oberen Schenkel, ebenfalls aus dunklem Fleisch.
- Flügel, die jeweils aus einer Trommel aus weißem Fleisch, einem mittleren flachen Segment (welches zwei Knochen enthält), und einer Spitze bestehen.

Weitere erwähnenswerte Bestandteile sind:

- Hühnerfüße, die relativ fleischlos sind, aber in vielen Kulturen wegen der Haut und des Knorpels geschätzt werden.
- Innereien, ein allgemeiner Begriff für gemischte innere Organe, einschließlich Herz, Muskelmagen und Leber des Huhns.

- Austern sind kleine, runde, dunkle Fleischstücke, die sich auf dem unteren Rücken des Huhns, in der Nähe des Oberschenkels befinden.

Wenn Sie gereinigte Hähnchenteile einfrieren, tun Sie dies am besten in roher Form, da während des Kochvorgangs viel Feuchtigkeit verloren geht.

Eier

Um den Zustand der geernteten Eier zu untersuchen, wird die Schale von hinten beleuchtet, um die Größe der inneren Luftzellen zu erkennen. Darüber hinaus kann bestätigt werden, dass das Ei befruchtet ist, sobald ein Embryo zu sehen ist.

Durch das Waschen eines Eies wird die äußere Schale von Verunreinigungen befreit, gleichzeitig wird aber die schützende Kutikula abgetragen. Um Salmonellen vorzubeugen, sollten gewaschene Eier im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ungewaschene, ungebrochene Eier können bei Raumtemperatur aufbewahrt werden oder ebenfalls gekühlt werden.

Wie lange sind Eier eigentlich haltbar und wie erkenne ich alte Eier?

Jeder kennt vermutlich die Situation, man steht vor dem Kühlschrank, sieht die Eier und wüsste sie gut einzusetzen. Die große Frage ist nur, sind die überhaupt noch gut? Ein frisch gelegtes Hühnerei, was den Weg vom Stall in den Kühlschrank gefunden hat, hält sich da bei einer konstanten Temperatur von etwa +5 und +8 Grad Celsius mindestens 4 Wochen. Vorausgesetzt das Ei ist unbeschädigt. Eier für Roheispeisen sollten jedoch nicht älter als 3 Tage sein. Im Supermarkt ist durch die Lieferkette diese Zeit meist schon verstrichen. Sollten Sie jedoch nur Eier für Roheispeisen vom Supermarkt zur Verfügung haben, so sollten es zumindest frisch gekaufte Eier sein. Auch wenn sie etwas älter sein sollten, ist es nicht ganz so schlimm, denn die Qualitätskontrollen der Eierlieferanten sind für gewöhnlich wirklich gut.

Doch Eier die Älter als 4 Wochen sind, sind auf keinen Fall schon verdorben und können meist noch verwendet werden. Sind Sie sich unsicher, dann machen Sie den Eier-Test.

Der Lieferant teilt die erhaltenen Eier vom Landwirt in Güteklassen ein:

- AA = Extra frisch

- A = frisch
- B = 2. Qualitätsstufe, oder haltbar gemacht
- C = Nur zur Weiterverarbeitung

Was passiert also eigentlich, wenn Eier altern?

Die Eier sind mit ihrer Schale nicht von der äußeren Welt abgeschlossen. Es findet ein Luft- und Feuchtigkeitsaustausch statt. Luft kann hinein und Feuchtigkeit hinaus. Aus diesem Grund verliert das Ei mit der Zeit an Feuchtigkeit, was dazu führt, dass sich die Luftblase vergrößert und auch Dotter und Eiklar unterliegen einer zunehmenden Strukturveränderung, was sich auf die Eigenschaften im Ei auswirkt. Auf diesem Wissen basierend können die Eier in die entsprechenden Güteklassen eingeteilt werden, wie beispielsweise der sehr genaue Eiklar- und Dotterindex. Hier wird das Ei durchleuchtet und die Luftkammerhöhe gemessen.

Für den einfachen Hobbyhalter sind diese wissenschaftlichen Erkenntnisse mit Messungen so nicht durchführbar, aber es gibt Alternativen. Dazu gleich mehr. Wir wissen also nun, ein Ei hat eine Mindesthaltbarkeit von 28 Tagen. Bis zu 18 Tage nach Legedatum muss das Ei nicht gekühlt werden, anschließend sollte zu einer Lagerung von 5 bis 8 Grad übergegangen werden.

Nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum sollte das Ei mindestens auf 70 Grad erhitzt und anschließend zügig verbraucht werden.

Ein gekochtes Ei ist im Kühlschrank 1 – 2 Wochen haltbar. Speisen mit rohen Eiern sollten spätestens innerhalb von 24 Stunden verspeist werden.

Wenn Eiklar und Eigelb für spezielle Gerichte getrennt werden müssen, so ist das, was jeweils übrig bleibt noch für 3 Tage im Kühlschrank haltbar. Alternativ könnte man es auch einfrieren. Dann wäre es innerhalb 8-10 Monaten aufzubrauchen.

Geschmacklich sind Eier, die 3 – 14 Tage alt sind am schmackhaftesten. Eier, die jünger als drei Tage sind, lassen sich außerdem nur schwer von der Schale trennen.

Bei gekauften Eiern können Sie mit dem Blick auf die Verpackung das Alter der Eier leicht bestimmen. Sie finden die Angabe MHD – was dem Legedatum entspricht.

Falls Sie nicht mehr die Möglichkeit haben auf die MHD Angabe zu schauen, weil beispielsweise die Verpackung bereits entsorgt wurde, können Sie die Eier dennoch auf ihre Frische bzw. Haltbarkeit testen.

Schlagen Sie vorsichtig ein Ei auf einen flachen Teller und schauen Sie, ob das Ei seine Form noch gut behält. Bei einem frischen Ei bleibt das Eigelb gewölbt und das Eiklar fließt nicht wässrig auseinander.

Die Tatsache, dass sich das Ei durch das Altern weiter mit Luft füllt, können wir uns bei einem anderen Test zu Nutze machen. Wir legen das Ei in ein Glas Wasser. Ist es noch Frisch, geht es bis zum Glasboden unter. Ältere Eier schwimmen bereits im Glas und noch ältere Eier schwimmen sogar an der Oberfläche.

Sie können ein Ei auch schütteln, um es auf sein Alter zu prüfen. Ältere Eier machen ein gluckernes Geräusch beim Schütteln, da viel Luft im Ei ist.

Eine weitere Möglichkeit das Ei auf sein Alter zu testen ist das „schieeren“ – womit das Durchleuchten gemeint ist. Bei älteren Eiern ist das Eigelb durch die längere Lagerdauer aus der Mitte an den Rand gewandert.

Reduzieren Sie Ihre Lebensmittelkosten

Die eigene Geflügelzucht als Mittel zur Senkung der Lebensmittelkosten hängt vollständig von der Art und Weise ab, wie ein Hausbesitzer den Umfang seines Projekts festlegt.

Zum Beispiel erreicht ein Freilandhähnchen im Alter von etwa acht Wochen sein Schlachtgewicht und benötigt für mehrere Wochen daher die gleiche Menge an Futter.

Ein Bio-Freilandhähnchen braucht vier Wochen länger, um das optimale Schlachtgewicht zu erreichen, was eine fünfzigprozentige Erhöhung der Futterkosten bedeutet.

Der Verzicht auf Futter- und Wassermedikamente, synthetische Aminosäuren und andere Zusatzstoffe kann eine gewisse Kostenreduzierung darstellen, je nachdem, ob der Hausbesitzer Zugang zu Futtermittelgeschäften hat.

Zusätzlich zu den anfänglichen Kosteneinsparungen beim Fleisch, kann die eigene Hühnerhaltung auch andere Arten von Einsparungen bei Lebensmitteln ermöglichen.

Zum Beispiel können Hühnerknochen inmitten von Kräutern gekocht werden, um eine Hühnerbrühe herzustellen, eine Zutat für unzählige Gerichte, die sonst