

# Wochenblatt

für Landwirtschaft und Landleben



## Sortenversuche Wintergerste

Leser zeigen ihre  
Lieblingspflanzen

CHIO in Aachen

2,80 €





Fotos: Waterlohn

Auf dem Gut Reinermann werden Japanische Mast- und Legewachteln des mittelschweren Schlages gezüchtet.

## Wachteln: Eier in Miniatur

Versteckt im Gronauer Forst liegt der Wachtelhof Gut Reinermann. Jutta Stienemann hat sich hier eine Zucht aufgebaut. Ihre Tiere legen nach sieben Wochen braun gesprenkelte Eier, bevor sie als Delikatesse vermarktet werden.

**A**ngeblich, so erzählt uns Jutta Stienemann, soll das Ei jeder Wachtel eine unverwechselbare Schalenfärbung aufweisen. Doch das kann sie nicht bestätigen. Denn immer wieder



Jutta Stienemann war bis vor einigen Jahren als Personalberaterin tätig. Jetzt hat sie sich ganz den Wachteln verschrieben.

In jeder Gruppe tummelt sich ein Mix verschiedener Farbschläge.

sammelt sie auch fast weiße oder geringelte Eier ein. Vor drei Jahren startete Jutta Stienemann ihr Zuchtprojekt mit Japanischen Mast- und Legewachteln und gehört inzwischen dem Bioland-Verband an. Damit ist sie der einzige Hof in Deutschland.

In dem neu errichteten Stallgebäude sind elf Abteile mit Auslauf vorhanden. Jedes davon ist insgesamt 14 m<sup>2</sup> groß. Außerdem befindet sich in dem Gebäude ein Brutraum, wo die Wachteln nach dem Schlupf auch die ersten Tage ver-

bleiben. In dem Neubau ist zudem ein Schlachtraum untergebracht.

### Pellets und Triticaleschrot

Etwa 120 Hennen leben zusammen in einer Voliere. Neben den Futtertrögen und Wassertränken ist auch eine Raufe vorhanden. Hier füllt Stienemann täglich frisch geschnittenes Grün ein. Das erntet sie von einem Blühstreifen, der dafür am Stall eingesät wurde. Angereichert sind die Abteile außerdem mit Kisten, unter denen die



Die Färbung der Brust zeigt: Dies ist eine weibliche isabellfarbige Wachtel.

Wachteln Schutz suchen können. Das Futter für die Legewachteln ist ähnlich konzipiert wie herkömmliches Hühnerfutter, natürlich in Bioqualität. Es wird pelletiert verabreicht und enthält verschiedene Kräuter. Separat werden dazu geschroteter Triticale und Muschelkalk angeboten. Für 120 Hennen benötigt Stienemann pro Tag etwa 1,5 bis 2 kg Futter.

Eingestreut sind die Boxen mit Leinstreu und Strohpellets. Nester sucht man vergeblich, denn Wachteln sind nicht nestgänglich und legen ihre Eier stattdessen kreuz und quer in die Einstreu. Das macht das Einsammeln zu einem regelrechten Eiertanz. Stienemann muss genau hinschauen, um nicht eins der unterschiedlich braun-beige gesprenkelten und gescheckten Eier zu zertreten.

Nach etwa 10 bis 12 Monaten geht die Legeleistung der Wachteln zurück, bis dahin rechnet Stienemann mit 0,8 Eiern/Henne/Tag. „Das Legen bedeutet keine Einbuße für die Fleischqualität“, sagt sie. Nach etwa einem Jahr werden die Legewachteln als Schlachttiere

### Kurz gefasst

- Jutta Stienemann züchtet mittelschwere Japanische Mast- und Legewachteln.
- Die Hennen legen etwa ein Jahr lang Eier, bevor der Schlachtkörper als Delikatesse vermarktet wird.
- Falkner nehmen die Hähne lebend ab.
- Wachteleiern wird eine Heilkraft nachgesagt, Hühner-eiallergiker können sie oftmals vertragen.
- Eier werden auch versandt.



Die Volieren sind hell und gut belüftet, der Staub wird abgesaugt.

vermarktet. Geschlachtet wird auf Anfrage von Stienemanns Mann, der Jäger ist.

### Fleisch mit Wildgeschmack

Geschmacklich erinnere das dunklere Wachtelfleisch an Rebhuhn, sagt Stienemann. Für einen Hauptgang muss man schon zwei Wachteln veranschlagen. Geschlachtet bringen die weiblichen Tiere etwa 200 bis 220 g auf die Waage. Verkauft werden sie als Delikatesse an Privatleute und Restaurants. Die Hähne bringen es lediglich auf 180 bis 190 g. Denn bei der Japanischen Legewachtel sind die männlichen Tiere zierlicher als die Hennen. Die Hähne gibt Stienemann überwiegend lebend an Falkner ab. Aktuell hält Stienemann etwa 1200 Wachteln. Über den Sommer, wenn der Eierabsatz stockt, baut sie den Legebestand ab und zieht

nur Jungtiere nach. In diesem Jahr hat sie bereits zehn Schlüpfе durchgeführt. Jeweils 300 Eier legt sie dafür ein. Die Eier verbleiben 14 Tage lang im Brutautomaten, bevor sie auf die Schlupfhorden umgelegt werden. Am 17. und 18. Tag schlüpfen die Küken.

Anfangs werden männliche und weibliche Tiere zusammen aufgezogen. Für 14 Tage verbleiben die Wachteln zusammen in selbst gebauten Aufzuchtboxen. Dies sind Spinnkannenwagen einer ehemaligen Spinnerei. Diese werden mit einer Wärmeplatte und einer Wärmelampe ausgestattet. „Zur Sicherheit“, sagt Stienemann, falls mal eines der beiden ausfällt.

Wenn der Kükenflaum den ersten Federn weicht, setzt Stienemann die Wachteln um in die Volieren. Dies sind je nach Befruchtungs- und Bruterfolg etwa 190 bis 220 Tiere. Kritisch wird es mit dem

## Wachtelhaltung

Die Wachtel ist der kleinste Hühnervogel. Wachteln sind Bodenvögel und brüten in der Natur in trockenen Wiesen oder locker bewachsenem Buschland. Sitzstangen im Stall benötigen Wachteln daher nicht. Die wild lebende Wachtel ernährt sich von Samen und Insekten und ist ein Zugvogel. Die Japanische Legewachtel wird seit dem 14. Jahrhundert als Ziervogel gehalten und seit über 100 Jahren auf eine gute Legeleistung gezüchtet. Die Wildform wiegt 90 bis 110 g und stammt überwiegend aus Japan, wo sie heute noch zu finden ist. Die Japanische Legewachtel ist in drei verschiedenen Schlägen erhältlich: leicht, mittel und schwer. Auf dem Gut Reinermann wird die mittelschwere Linie gehalten. Spezielle Vorschriften zur Wachtelhaltung gibt es in Deutschland nicht, in Arbeit sind aber

Empfehlungen des Europarates. Der Bioland-Verband hat eigene Richtlinien herausgegeben. Hier sind unter anderem Rückzugs- und Schutzmöglichkeiten durch Röhren, Höhlen oder Ähnliches vorgeschrieben. Für 150 Legewachteln muss 1 m<sup>2</sup> Nestfläche zur Verfügung stehen. Die Mindestgröße eines Geheges mit überdachtem Außenklimabereich beträgt bei Wachteln 1,5 m<sup>2</sup>. Der befestigte, überdachte Außenklimabereich muss mindestens 50 % der begehbaren Fläche im Warmbereich betragen und ist ganzflächig mit lockerer Einstreu zu versehen. bw



Wachteln besitzen einen rundlichen und eher gedrungenen Körper.

Einsetzen der Geschlechtsreife. Denn dann werden die Hähne deutlich agiler. Dies ist der Zeitpunkt, an dem Stienemann die Geschlechter trennt.

Erstmals beobachtet Stienemann jetzt, dass sich einige Wachteln gegenseitig picken und auch Verletzungen auftreten. Diese Tiere isoliert sie sofort. Mit der bei Legehennenhaltern so gefürchteten Roten Vogelmilbe hingegen gibt es

keine Probleme. Die Japanische Legewachtel kommt in verschiedenen Farbschlägen vor. Bei den wild- und isabellfarbigen sind die Hennen im Brustbereich gepunktet, wohingegen der Hahn einfarbig ist. Ab der 3. bis 4. Woche ist so rein optisch eine Geschlechtertrennung möglich. Bei allen anderen Farbschlägen muss nach dem Eintritt der Geschlechtsreife der Kloakentest erfolgen.

### Wachteleier per Post

Die Hähne stellt Stienemann anschließend zu einer Gruppe von 50 bis 60 Tieren zusammen. Mehr geht nicht, so ihre Erfahrung. „Die Hähne sind viel unruhiger und brauchen mehr Platz“, so Stienemann.

Für das Versorgen der Tiere und das Absammeln der Eier sowie Verpacken und Etikettieren benötigt Stienemann 1,5 bis 2 Stunden am Morgen. Abends sammelt sie noch einmal Eier ein, wofür sie 0,5 bis 1 Stunde veranschlagt. Hinzu kommt der Zeitaufwand für den Verkauf und die Kundenakquise. 12 Wachteleier verkauft Stienemann für 3,50 €. Im Raum Gronau liefert sie selbst aus. Abnehmer sind unter anderem Edeka, K & K sowie Stroetmann. 18 Filialen der Superbiomärkte erhalten die Wachteleier per Post.

Birgit Waterloh

## Das Wachtelei

Mit durchschnittlich 12 g ist das Wachtelei ein Winzling im Vergleich zum Hühnerei. Durch den höheren Dotteranteil ist es intensiver im Geschmack. Hühnerei-Allergiker können Wachteleier oftmals vertragen. Auch werden dem Wachtelei Heilkräfte nachgesagt.

Jutta Stienemann, die selbst unter Heuschnupfen litt, hat die Symptome durch eine Wachtelei-Kur deutlich lindern können.

Nach 3 Minuten ist das Wachtelei fest gekocht. Die Eihaut der Wachteleier ist sehr zäh, ein Aufschlagen an einer Schüssel ist nicht möglich. Hier muss ein Messer zur Hilfe genommen werden.

Wachteleier sind sehr lange haltbar. Unversehrte Wachteleier, die kühl gelagert werden, verderben kaum.



Allerdings trocknen sie nach und nach aus.

Vorschriften zur Haltbarkeit von Wachteleiern gibt es nicht. Auf Nachfrage beim Kreisveterinäramt erhielt Jutta Stienemann die Auskunft, das gleiche Haltbarkeitsdatum wie bei Hühnern anzuwenden. Sei anhand von Labortests ein län-

geres Haltbarkeitsdatum nachzuweisen, dürfte auch dieses verwendet werden. Diese Tests sollten jährlich wiederholt werden.

„Die bakteriologischen Werte für Eier, die 60 Tage lang ungekühlt lagerten, waren besser als die in Deutschland für Speiseeis vorgeschriebenen“, berichtet Stienemann. bw