

Vom Weidebeef zum Vogel Strauss

Direktvermarktung / Diverse Umstände führten Rita und Herbert Jung an ihr Traumziel: Seit 2008 besitzen sie eine Straussenfarm.

MÜSWANGEN ■ Die Landwirtschaft begeisterte Herbert Jung schon immer. Gelernt hat er den Beruf nicht, da sein Bruder sich als Landwirt ausbilden liess, den Hof später aber nicht übernehmen wollte. So machte sich sein Vater irgendwann Gedanken, wie es mit dem 10 ha grossen Milchbetrieb weitergehen soll. Eine vielversprechende Zukunft sah er nicht. Herbert, dem der Hof seit Kindheit ans Herz gewachsen war, wollte den Hof nicht verkümmern lassen, und suchte nach Lösungen. Bio Weide-Beef, genau, das sollte es sein – gross war damals die Nachfrage, noch klein das Angebot. Ein idealer Umstieg auch für seinen Vater.

Vom Weidebeef zur Straussenzucht

Mit viel Motivation machte sich der gelernte Elektriker über die Grossviehmast Bio Weide-Beef schlau und fragte beim Grossverteiler Migros als möglicher Abnehmer an. Nach zwei Jahren harter Arbeit dann die Hiobsbotschaft: «Das Angebot an Bio Weide-Beef war inzwischen übersättigt, und wir standen mit unserem Fleisch quasi auf der Strasse. Migros wollte keinen Vertrag mit uns eingehen. Zwei Jahre setzten wir das Fleisch auf konventionellen Kanälen ab, konnten es jedoch nicht als Bio verkaufen und so fehlten uns jeweils ein paar Franken. Was nun – was verlangt der Markt? Was ist neben meinem 100-prozentigen Job möglich, was auch meine Frau alleine bewältigen könnte?», fragte sich Herbert. «Der



Das 2,5 Meter hohe Federvieh kann auch einschüchtern: Rita und Herbert Jung mit Aline und einem «etwas» ängstlichen Manuel. (Bild Erika Rebsamen)

Konsument möchte gesundes Fleisch, mit wenig Fett und vor allem cholesterinarm: So ist das Straussenfleisch. Das Federvieh hat mich schon immer begeistert» weiss der Unternehmer. So holten Rita und Herbert Jung von verschiedenen Straussenhaltern der Schweiz Informationen ein und bauten ein gutes Netzwerk auf. Zudem besuchte Herbert einen Haltekurs, holte die erforderliche kantonale Wildtierhaltungsbewilligung ein und legte das

nötige Projekt dem kantonalen Veterinäramt vor.

Lehrgeld bezahlen hat sich gelohnt

2008 – der grosse Tag: 15 dreimonatige Strausse wurden auf den Hof an der Schongauerstrasse in den umgebauten Stall geholt. 2009 kamen weitere Küken dazu. Das war der Start für die eigene Zucht: «Wir mussten Lehrgeld bezahlen. Küken sind sehr heikel: Sie lieben es nicht zu nass,

nicht zu kalt und die Fütterung muss stimmen. Ein Beispiel war, dass eines Tages ein Jungtier tot im Stall lag. Wir wussten nicht warum. Später noch weitere. Nach diversen Abklärungen fand ich heraus, dass diese Tiere zu langes Gras frassen und sich darum eine Magenverwicklung zuzogen. Zu langes Gras wirkt tödlich. Wir haben immer wieder dazugelernt», so der Züchter und beschreibt den Vogel als gutmütig, jedoch sehr sensibel – passt

der Henne etwas nicht, ist sie in der Lage, die Eiproduktion einzustellen. In der Zwischenzeit werden bis zu 220 Eier in der eigenen Bruterei ausgebrütet: 39 Tage liegen diese im Brutkasten bis sie am 42. Tag im Schlupfbrüter ausschlüpfen. In den ersten sechs Wochen sind die Küken im Stall mit Bodenheizung und Auslauf auf Gummimatten, später auf Stroh mit Weideauslauf. Die Jungtiere brauchen eine konstante warme Temperatur. Mit

Der Strauss

Ein Strauss kann bis zu 2,5 m gross, zwischen 120 und 140 kg und 60 Jahre alt werden, er sieht bis zu 3,5 km weit und rennt 70 km/h. Ein Ei wiegt 1,5 kg und entspricht 25 Hühnereiern. Die Schlachtreife liegt zwischen 12 und 15 Monaten mit einem Lebendgewicht von zirka 100 kg und einer Fleischausbeutung von 30 kg. Das Straussenfleisch ist ein rotes, erstklassiges Gourmetfleisch, fettarm und mit tiefen Cholesterinwerten. Trotz niedrigem Fettgehalt ist das Fleisch sehr zart. *er*

drei Monaten werden die Strausse in den grossen Stall mit 24-Stunden-Auslauf umgesiedelt. Nun halten sie gegen 60 Jungtiere aus eigener Zucht und 30 schlachtreife Tiere. Vier Hennen und zwei Hähne halten die Zucht aufrecht. Die Tiere werden in Ottenhusen geschlachtet, und Ritas Bruder, der in Hitzkirch einen Vieh- und Fleischhandel besitzt, verarbeitet diese weiter. Das junge Paar vermarktet das Fleisch direkt ab Hof, kann drei Restaurants beliefern und seit sie am Biomarkt in Zug waren, steigt die Nachfrage stetig. «Die Kunden wollen direkt bei uns einkaufen, weil ihnen die artgerechte Tierhaltung und regionale Produktion wichtig sind», erfreut sich Rita Jung. *Erika Rebsamen*