

Eierlegende Giganten mit kräftigem Tritt

In der Zeit um Ostern steigt die Nachfrage nach Strausseneiern stark an – auch auf dem Straussenhof der Familie Jung in Müswangen.

Julian Spörri

Ob gekocht, als Spiegel- oder Rührei: Vielerorts landen an Ostern Eierspeisen auf dem Frühstückstisch. Über das Jahr hinweg gesehen liegt der Pro-Kopf-Konsum in der Schweiz bei 189 Stück. Theoretisch könnte aber auch jede Person nur acht Eier essen, und sie käme auf den gleich hohen Verbrauch. Wie ist das möglich? Die Erklärung findet sich beim grössten Vogel der Welt: dem Strauss. Der Inhalt seiner 1,5 Kilogramm schweren Eier entspricht ungefähr 24 gewöhnlichen Hühnereiern. Abgesehen von der Grösse gibt es jedoch kaum Unterschiede: «Die beiden Eier sind bezüglich Nährwert, Geschmack und Konsistenz sehr ähnlich. Einzig optisch unterscheiden sie sich, weil das Straussenei mehr Eiweiss enthält und dieses auch beim Erhitzen durchsichtig bleibt», sagt Rita Jung (46). Sie betreibt zusammen mit ihrem Mann Herbert (48) die Straussenfarm in Müswangen bei Hitzkirch.

Auf dem Biohof leben derzeit rund 70 Strausse. Der Grossteil sind Masttiere, die im Alter von zwei Jahren geschlachtet werden. Daneben halten 15 ältere Strausse die Zucht aufrecht. Die weiblichen Tiere von ihnen legen während der Zeit von März bis September je bis zu 50 Eier. Jährlich kommen so auf dem Hof rund 400 Strausseneier zusammen. Trotzdem werden am Ostersonntag bei der Familie Jung gewöhnliche Hühnereier aufgetischt. «In der Zeit vor Ostern gibt es einen richtigen Run auf die Strausseneier, weil die Leute Lust haben, beim Brunch ein Riesenei zu servieren», erläutert Rita Jung den Grund. «Zudem blasen einige Kunden das Ei aus und verwenden es zu Dekozwecken.» Die Familie stelle sich darum hinten an. Sie könnten schliesslich noch das ganze Jahr hindurch Strausseneier essen, so Rita Jung.

Der Eierdieb muss den Chef markieren

Ist Ostern vorbei, werden die riesigen Eier noch von Lagergruppen oder Brunchveranstaltern nachgefragt, aber in geringerem Ausmass. Nicht verkaufte Eier landen im Brutkasten, wo nach sechs Wochen die Küken schlüpfen. Damit es so weit kommt, müssen die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen intensiv kontrolliert werden. Darum kümmert sich Rita Jung mit ihrer 14-jährigen Tochter Aline. «Der Züchterfolg ist grösser, seit meine Frauen diese Aufgabe übernommen haben», konstatiert Herbert Jung. «Sie haben wohl diesbezüglich das feinere Gefühl als ich.» Ziel sei, dass aus jedem dritten Ei ein gesundes Tier entstehe.

Die neugeborenen Küken bleiben die ersten sechs Wochen im Stall mit Bodenheizung. Sie erhalten Auslauf auf Gummimatten und später auf Stroh. Nach rund drei Monaten werden die Jungtiere in den grossen Stall umgesiedelt, der in fünf Minuten Gehdistanz zum Haus der Familie liegt. Dort



Keine Angst vor grossen Tieren: Rita Jung beim Füttern von Maststraussen.

Bild: Boris Bürgisser (Müswangen, 26. März 2021)

draussen ist Herbert Jung der Chef – oder er muss sich zumindest so geben, damit ihm die drei ausgewachsenen Zuchthähne genügend Respekt zollen. Diese leben mit ihren vier bis sechs Hennen in separaten Gehegen.

Der grösste, zweieinhalb Meter hohe Hahn tigert bei unserer Ankunft bereits wachsam am Zaun auf und ab. Das kommt nicht von ungefähr: Er will seine Nachkommen vor Herbert Jung schützen, der regelmässig die Eier aus den Gehegen holt. Das kann für den Menschen durchaus gefährlich werden: «Der Strauss hat einen so starken Fusstritt wie ein Pferd», sagt der 48-Jährige. Er zeigt auf einen 150 Kilogramm schweren Hahn und erklärt, dass das Tier einmal auf seine Frau losgegangen sei. «Rita konnte gerade noch über die Leiter aus dem Gehege fliehen. Seither hat der Hahn den Respekt vor ihr verloren. Damit ich die Eier weiter holen kann, muss ich schauen, dass er mich als Chef anerkennt.»

Die Neugierde wird den Straussen zum Verhängnis

Wenn kein Nachwuchs im Spiel ist – etwa bei den nicht geschlechtsreifen Masttieren – ist ein Besuch im Gehege gefahrlos möglich. Die Strausse sind Fluchttiere, die bei Gefahr das Weite suchen. Dabei können sie sich auf ihre Beine verlassen: Bis zu 70 Kilometer pro Stunde kann der flugunfähige Vogel aus Südafrika rennen. Die Strausse einzufangen, um sie in den 10 Minuten entfernten Schlachthof zu fahren, stellt also keine Option dar. «Wir nutzen die Tat-

«Zwei Kilogramm Kieselsteine sorgen als Mahlsteine im Magen für die Verdauung.»



Herbert Jung
Straussenhalter in Müswangen

sache aus, dass die Vögel stehen bleiben, wenn sie nichts sehen», erklärt Jung seinen Trick. «Über unsere Arme ziehen wir uns alte Pulloverärmel oder Strümpfe. Weil die Strausse sehr neugierig sind, versuchen sie mit ihrem Schnabel nach den Fetzen zu schnappen, sodass man ihnen diese über den Kopf ziehen kann.» Die Neugier der Tiere zeigt sich auch andernorts. Die Vögel haben ein besonderes Auge auf glitzernde Gegenstände geworfen. «Bei einer Führung hat sich eine Person zu nahe am Gehege aufgehalten. Prompt hat ihr ein Strauss den Ohrring abgezogen», erzählt Rita Jung eine Anekdote.

Draussen auf dem Feld und im Stall hilft auch der 16-jährige Sohn der Familie tatkräftig mit. «Vor den grossen Straussen habe ich keine Angst, aber Respekt», sagt Manuel. Stolz betont Rita Jung, dass ihre Kinder nun problemlos einen Tag alleine zu den Tieren schauen könnten. Dass die ganze Familie anpackt, kommt auch daher, dass der Straussenhof lediglich im Nebenerwerb geführt wird. Als gelernter Elektriker arbeitet Herbert Jung 80 Prozent im Heizungsservice. Seine Frau macht in einem halben Pensum extern Buchhaltung bei einer Metallbaufirma. Ist die Tierzucht denn mehr Hobby oder Nebenjob? «Es ist beides», antwortet Herbert Jung. «Rein finanziell müssen wir die Strausse als Hobby anschauen. Wenn wir es nicht aus Freude machen würden, müssten wir sofort aufhören.» Gleichzeitig sei die Straussenzucht aber zu aufwendig und zu kostenintensiv, um einzig als Hobby durchzugehen.

Angefangen hat die Familie Jung mit der Straussenfarm im Jahr 2008. Zuvor führte sie den Betrieb fünf Jahre lang mit Rindern. «Während dieser Zeit waren wir nicht zufrieden, weil wir wenig selbst in der Hand hatten und uns die Preise von den Detailhändlern diktiert wurden», sagt Herbert Jung rückblickend. Zwei Optionen standen zur Wahl: Aufhören oder etwas ganz Neues machen. Sie entschieden sich für Letzteres. Heute ist der Betrieb unabhängig vom Detailhandel, weil das Straussenfleisch in Mischpaketen direkt an die Kunden verkauft wird. Auch Nebenpro-

dukte wie Eier, Dekomaterial, Dinkel-Teigwaren oder Trutenfleisch werden per Direktvermarktung abgesetzt.

Straussenfleisch liegt im Trend

Der Entscheid auf die Strausse fiel nach einer «Marktanalyse», wie es Herbert Jung ausdrückt. «Wir sind zum Schluss gekommen, dass die Leute Wert legen auf gesundes Essen in hoher Qualität.» Diese Eigenschaften erfülle das kalorien- und fettarme Straussenfleisch. Tatsächlich konnte der Betrieb in den letzten Jahren eine steigende Nachfrage feststellen. Auf den gesamten Fleischkonsum gesehen bleibt die Straussenzucht aber ein Nischenprodukt. Die Betriebe im Kanton Luzern lassen sich an einer Hand abzählen.

Gefüttert werden die Tiere auf der Straussenfarm zu 99 Prozent mit hofeigenen Erzeugnissen. Herbert Jung hält fest: «Weil Strausse im Gegensatz zu Hühnern Gras von der Weide fressen können, ist dies problemlos möglich.» Ergänzend erhalten die Tiere besonders im Winter auch Getreide und Mais, das ebenfalls vor Ort angebaut wird. Mindestens einmal im Jahr fährt trotzdem ein Lastwagen in Müswangen vor – mit einer grossen Lieferung an Kieselsteinen. «Strausse schlucken das Futter hinunter, ohne es zu verkleinern, auch wenn es sich um einen ganzen Apfel handelt», erklärt Herbert Jung. «Deshalb brauchen sie immer zwei Kilogramm Kieselsteine im Magen, die dort als Mahlsteine für die Verdauung verwendet werden.»

ANZEIGE

micasa migros möma
 Pfister FUST
 Conforama LIVIQUE
 lumimart DENNER
 MIGROS MIGROS Restaurant



Öffnungszeiten über die Oster-Feiertage 2021

Karsamstag, 3. April 2021

9 bis 17 Uhr
(Migros ab 7 Uhr)

Ostermontag, 5. April 2021

9 bis 19 Uhr



WOHNCENTER EMMEN
MEHR ZUM LEBEN.