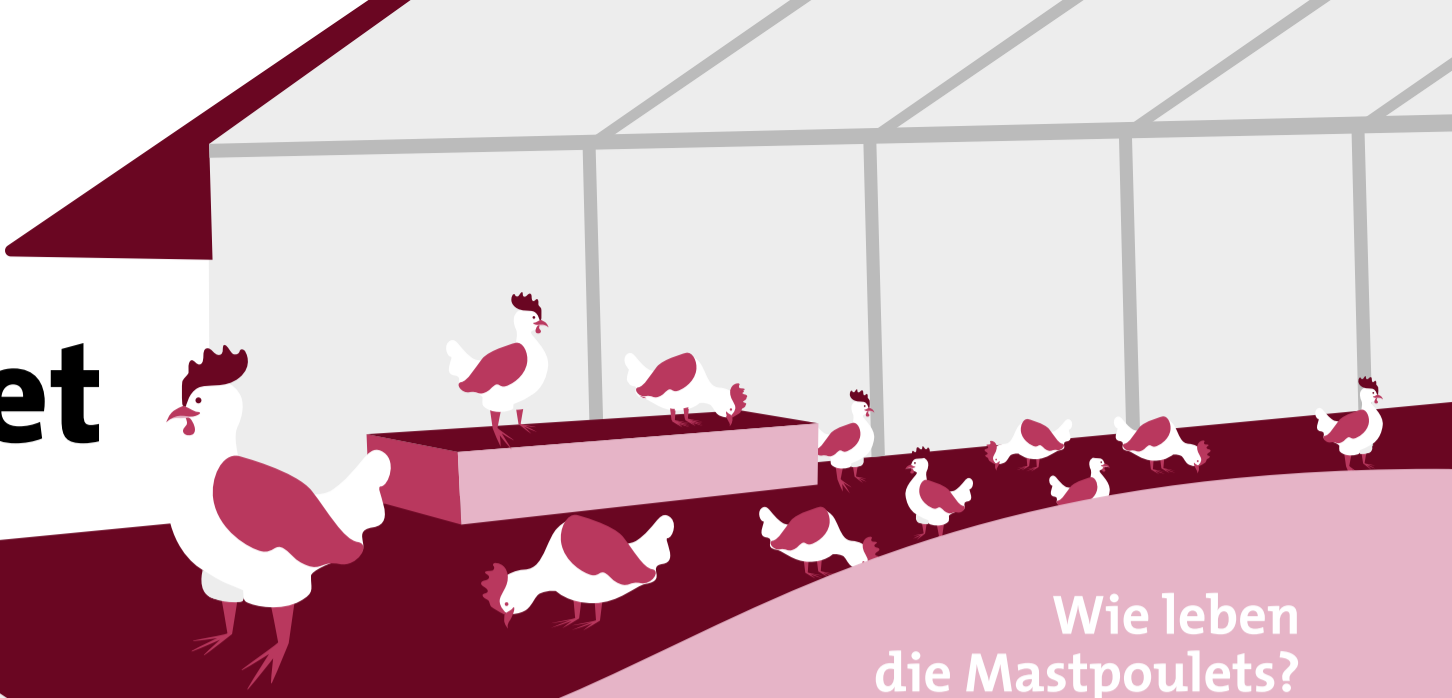


# Mastpoulet



## Wer zieht die Schweizer Poulets auf?

Über 1'000 Landwirte haben auf ihrem Betrieb eine Halle für die Aufzucht von Poulets erstellt. Sie liefern insgesamt rund 110'000 Tonnen Pouletfleisch, was knapp zwei Drittel des in der Schweiz konsumierten Geflügelfleisches ist. Der andere Drittel wird importiert.

## Wie leben die Mastpoulets?

Sie scharren, picken und ruhen in weiträumigen Ställen mit Einstreue, erhöhten Sitzgelegenheiten, Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen, Tageslicht und fein geregeltem Stallklima. Die besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS), die Standard-Haltungsform in der Schweiz, bietet zusätzlich einen gedeckten Aussenklimabereich.

## Wie viele Mastpoulets hat ein Schweizer Betrieb?

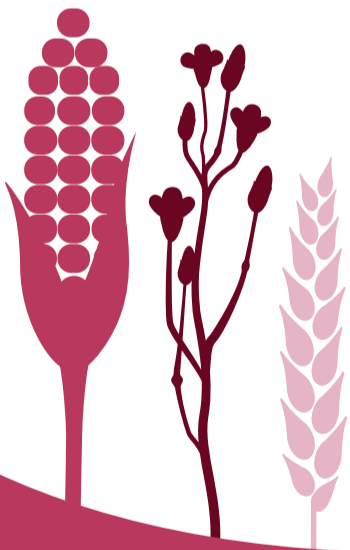
Durchschnittlich 7'500 Tiere, höchstens 18'000 Standardpoulets. Bio-Poulets werden in Herden von maximal 500 Tieren gehalten. Das Schweizer Landwirtschaftsgesetz setzt die Zahlen viel tiefer an als die meisten anderen Länder, wo es Betriebe mit über 100'000 Tieren gibt.

## Was bedeutet Freilandhaltung, was Bio?

In der **Freilandhaltung** haben die Poulets zusätzlich Ausgang auf eine weitläufige Weide. In der **Bio-Haltung** sind darüber hinaus die Herden kleiner, die Tiere wachsen langsamer, das Platzangebot pro Tier ist grösser und das Futter stammt aus biologischem Anbau.

## Was fressen die Mastpoulets?

Das Pouletfutter besteht aus Weizen, Mais und eiweisshaltigem Soja- und Rapsschrot, beides Nebenprodukte aus der Speiseölgewinnung. Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente komplettieren ihren Menüplan. Mastpoulets sind hoch effiziente Futtermittelverwerter: Pro Kilogramm Gewichtszunahme brauchen sie nur 1,6 Kilogramm Futter. Nur Fisch ist effizienter.



## Wie lange ist ein Poulet im Mastbetrieb?

Die Küken kommen am Tag nach dem Schlupf von der Schweizer Brüterei in den Betrieb. Je nach Rasse wachsen sie innerhalb von 37–40 Tagen zu einem zwei Kilogramm schweren Poulet, in der Freilandhaltung brauchen sie etwas länger. Wann sie in den Geflügelschlachtbetrieb gehen, hängt vom Gewicht ab, das die Abnehmer für die Poulets oder Pouletteile wünschen.

## Was ist das Besondere am Pouletfleisch?

Es ist gegenüber Rind und Schwein sehr fettarm und liefert viel Eiweiss. 100 Gramm Brustfilet (Pouletschnitzel) enthalten 73,8g Wasser, 23,1g Protein, 1,2g Fett und 0,4g Eisen. Das Geflügelfleisch hat in den vergangenen Jahrzehnten einen beachtlichen Aufschwung erlebt. Jede Person in der Schweiz isst im Durchschnitt 14kg Geflügelfleisch pro Jahr.

## Was passiert mit dem Mist der Poulets?

Pouletmist ist ein äusserst wertvoller Hofdünger für den Pflanzenbau. Im Gegensatz zur Gülle ist er nahezu trocken und verursacht bei der Ausbringung wenig Emissionen. Er ersetzt beachtliche Mengen an Kunstdünger, der sonst importiert werden müsste.