

Rorschach: 02. November 2009, 01:01

## Federvieh mit Ansprüchen



Frisch geschlüpft: eintägige Trutenküken, die Robin Geisser an Höfe in der Schweiz liefert in Schachteln. *Bild: Michel Canonica*

**MÖRSCHWIL. Trutenfleisch ist so beliebt wie nie. Die einzige Trutenbrüterei der Schweiz wird von der Mörschwiler Geflügelzucht Geisser betrieben. «Wäre das Brüten nicht so kompliziert, wären wir vermutlich nicht die einzigen», sagt Robin Geisser.**

CORINNE ALLENSPACH

Das Gepiepse ist ohrenbetäubend. Gerade einmal einen Tag alt sind die Tausenden von Küken in der einzigen Trutenbrüterei der Schweiz. Neugierig recken sie ihre Häuse, als Robin Geisser, Mitinhaber der Mörschwiler Geflügelfarm Geisser, den Deckel der Kartonschachteln hebt, in denen einige Tiere in Kürze ihre erste Reise auf verschiedene Schweizer Bauernhöfe starten. Der «Jöh»-Effekt ist den gelben Flaumknäueln garantiert. Robin Geisser freut sich, dass die Küken wohlauf sind. «Wir brüten seit über 20 Jahren Truten und sind immer wieder daran, etwas zu verbessern», sagt er.

Anzeige

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von www.tagblatt.ch ist nicht gestattet.



### 6000 Küken pro Woche

Dies fängt schon bei den Eiern an. Diese werden importiert, vorwiegend aus Frankreich. Selber Zuchttruten zu halten, sei heikel, sagt Robin Geisser. «Sie müssen künstlich besamt werden und dazu fehlt uns das Know-how.» Früher habe man Küken importiert. Das wäre heute aus Tierschutzgründen problematisch.

In der in Wolfhalden beheimateten Trutenbrüterei wird nichts dem Zufall überlassen. Bei hochsommerlichen Temperaturen werden hier jede Woche 5000 bis 6000 Eier ausgebrütet.

Gestapelt auf hohen Regalen, wie Teigballen in der Backstube. Jeden Tag müssen die Eier mehrmals gewendet werden. «In der Natur macht dies die Henne mit dem Schnabel», sagt Robin Geisser. In der Brüterei erledigt dies der Computer. Wie auch die genaue Regelung der Temperatur und der Lichtverhältnisse.

Kompliziert wird's auch nach den vier Wochen Brutzeit.

Da frisch geschlüpfte Truten nur etwa einen Meter weit sehen, muss der Stall so eingerichtet sein, dass sie praktisch übers Essen stolpern, um nicht zu verhungern, die Temperatur muss konstant 30 Grad betragen. «Die meisten Truten werden darum die ersten sechs Wochen von uns aufgezogen, bis sie auf die Bauernhöfe verteilt werden», sagt Robin Geisser.

### Koreaner prüft Geschlecht

Die Verteilung erfolgt nach Geschlecht. Der Grund: Hennen erreichen nach rund 14 Wochen Schlachtgewicht, die Männchen nach 19 Wochen. Um die Geschlechter zu trennen, kommt jede Woche eigens ein Spezialist nach Wolfhalden. Ein Koreaner, der durch ganz Deutschland von Trutenfarm zu Trutenfarm reist und nichts anderes tut, als die Tiere aufgrund von geringfügigen Unterschieden an den Geschlechtsteilen zu sortieren. «Wollte ich das selber machen, müsste ich ein halbes Jahr in die Schule», sagt Robin Geisser.

Trutenfleisch sei so beliebt wie nie, meldete unlängst das Schweizer Fernsehen. «Trotzdem wird es immer ein Nischenprodukt bleiben», sagt der Mörschwiler Andi Schmal, Geschäftsleiter der Frifag Märwil AG. Seine Firma vermarktet als einzige Schweizer Trutenfleisch im grossen Stil. 10 000 Tonnen Trutenfleisch verzehrten die Schweizer 2008. Nur ein Bruchteil stammte aus Schweizer und damit artgerechter Haltung (Kasten). Denn diese hat ihren Preis. Ein Kilo ausländische Truten gibt's für 15 Franken, Schweizer Fleisch kostet das Doppelte.

Andi Schmal und Robin Geisser sind dennoch überzeugt. Eine Steigerung der inländischen Produktion würde allen dienen. «Den Bauern, Tieren und Konsumenten.»

#### Weitere Artikel zu diesem Thema :

##### Im Ausland überzchtet

Nur rund zehn Prozent des in der Schweiz konsumierten Trutenfleischs stammen aus dem Inland. Der Rest kommt aus mehreren Ländern – «mit wenigen Ausnahmen aus katastrophaler Tierhaltung mit bis zu 30 000 Tieren pro Stall», wie der Schweizer Tierschutz jüngst bei Radio DRS 1 verlauten liess.

Diesen Artikel bookmarken bei...

