



Grundfutter und Weide verbessern die Eiqualität

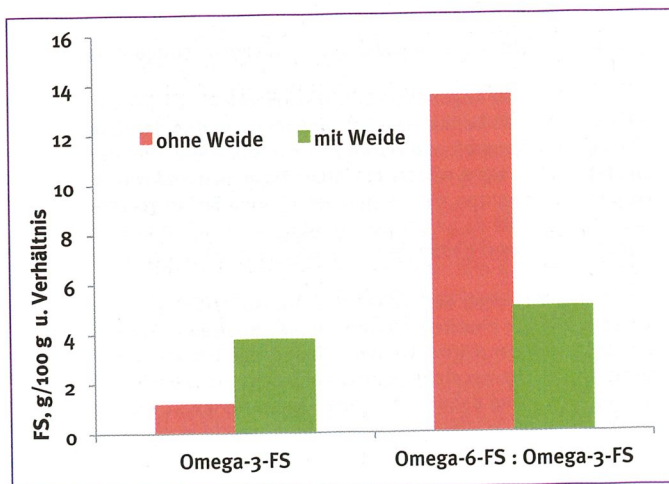
In der Bio-Hühnerhaltung müssen die Tiere Zugang zu Weide bzw. Grundfutter haben. Studien belegen, dass sich dies nicht nur auf die Farbe des Dotters, sondern vor allem auf das Fettsäuremuster positiv auswirkt.

Weide verändert nicht nur die Dotterfarbe, sondern auch den Gehalt an Omega-3-Fettsäuren.

Foto: Archiv

Bei angepassten Bio-Hühnern kann im Vergleich zur konventionellen Haltung von einer höheren Futteraufnahme ausgegangen werden, wie in einer dänischen Literaturübersichtsarbeit über Versuche zur Weide- und Grundfutteraufnahme von Hühnern berichtet wird. Je nach Betriebssituation schwankte diese zwischen 6 und 126 g pro Henne und Tag, die Kraftfutteraufnahme lag gleichzeitig bei 102 bis 155 g/Tag. Im Durchschnitt überwiegt in den Studien die Kraftfutter-Trockenmasseaufnahme. Ab einer Grundfutteraufnahme von etwa 50 g pro Tag kann ein signifikanter Einfluss auf die Eiqualität der Hühner festgestellt werden. Eine hohe Grundfutteraufnahme kann bei entsprechend gutem Weidefutterangebot (Fläche, Weidepflanzenbestand, Nutzung der Fläche), bei attraktiver Gestaltung der Grundfutturvorgabe in der Winterzeit, bei kontinuierlichem Grundfutterangebot und mit angepassten Hühnern (Aufzuchtütterung, Zuchtlinien) erreicht werden.

Tabelle: Einfluss der Hühnerweide auf Omega-3-Fettsäuregehalt bzw. das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren im Ei (nach Hammershoj u. Johansen 2016)



Wertvolle Omega-3-Fettsäuren

Vor allem Grünfutter, aber auch konserviertes Grundfutter erhöhen den Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und verschieben das Fettsäureverhältnis ernährungsphysiologisch positiv in Richtung Omega-3-Fettsäuren. Bei Vergleichen von Stallfütterung mit Weidehaltung ging das Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren-Verhältnis im Mittel von 13,5 : 1 auf 5 : 1 zurück, was positiv ist.

Dotterfarbe natürlich verändert

Die Dotterfarbe wird deutlich von der Menge und Art des aufgenommenen Grundfutters beeinflusst. Die Carotinoid-Zusammensetzung (Lutein, Zeaxanthin, β -Carotin etc.) und -Gehalte variieren jedoch zwischen den Pflanzenarten, dem Erntetermin und der Form der Konservierung. Bei der Lagerung muss auch mit einem gewissen Abbau der natürlichen Farbstoffe gerechnet werden. Gemischte Weidepflanzenbestände, Luzernesilagen, aber auch angewelkte Brennnesseln lenken die Dotterfarbe positiv Richtung gelb mit einem leichten hellroten Ton. Demgegenüber wurde der Geschmack von Eiern nur in einigen Versuchen durch den Einsatz von Grundfutter bzw. Weide merklich beeinflusst. Daher ist eine Vorhersage der Intensität der Veränderung und der Geschmacksrichtung derzeit nicht möglich. Wenn jedoch neue Grundfutterkomponenten verwendet werden, müssen die Geschmacksauswirkungen geprüft werden. Beispielsweise können Kohlgewächse zu einem Schwefelaroma führen. ■

Zusammengestellt von Priv.-Doz. Dr. Andreas Steinwider, Leiter Bio-Institut der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.