



Gebrauchskreuzungen im ökologischen Landbau: Qualität erkennen und erfolgreich vermarkten

Charakterisierung funktionaler Merkmale für eine nachhaltige und ökologische Nutzung
des Haushuhns (ÖkoGen) – Qualität & Vermarktung



Abb. 1: Zubereitungsoptimierung (längere Garzeit, geringere Temperatur)

Steckbrief

Ziel des Projektes ist die Charakterisierung von lokalen Hühnerrassen und deren Kreuzungen mit Elterntieren von Wirtschaftslinien der Mast- sowie Legerichtung aus dem assoziierten Projekt „RegioHuhn“.

Projektlaufzeit: 10/2022 – 09/2025

Empfehlungen für die Praxis

Zielgruppenspezifische Vermarktungsstrategien entwickeln

Eine erfolgreiche Vermarktung erfordert eine klare Ausrichtung an unterschiedlichen Zielgruppen und Absatzkanälen. Während lokale Rassen und deren Kreuzungen besonders für Klein- und Spitzengastronomie geeignet sind, ist ihr Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung nur eingeschränkt möglich.

Kreuzungspartner an Betriebsausrichtung anpassen
Kreuzungen lokaler Rassen mit einer Mastlinie (Ranger) sind wachstumsstärker und bieten leichte Vorteile bei der Fleischbeschaffenheit.

Information als Schlüssel zur Marktakzeptanz nutzen
Transparente, zielgruppenspezifisch aufbereitete Informationen zu Herkunft, Produktionsweise und Besonderheiten der Tiere können die sensorische Akzeptanz der Produkte und die Zahlungsbereitschaft erhöhen. Die Kommunikation sollte dabei weniger auf sensorische Unterschiede als auf Werte wie Regionalität, Erhalt von Biodiversität oder das Produktionskonzept abzielen.

Ganzkörpervermarktung erschließen

Ein Teil der Verbraucherschaft (höheres Einkommen, hohe Kochkompetenz, hoher Regionalitätsbezug, Kinder im Haushalt) ist offen für die Verwendung von Ganzkörpern im Privathaushalt. Hier ist eine (Direkt-)Vermarktung gut anschlussfähig.

„Spitzenköche lobten die Fleischqualität der Rassehühner, aber in Mensen ist die Vermarktung aufgrund sehr heterogener Teilstücke und höherer Preise schwierig. Die Nutzung ganzer Hähnchen in Privathaushalten bietet Chancen, ist aber auch herausfordernd.“

Prof. Dr. Daniel Mörlein (Universität Göttingen)



Abb. 2: Gezielte Informationen über lokale Rassen notwendig.

Hintergrund

Die ökologische Geflügelhaltung steht vor besonderen Herausforderungen, denn vor allem der Ökolandbau benötigt angepasste und resiliente Tiere. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Tierwohl, Robustheit und Nachhaltigkeit. Mit dem Projekt ÖkoGen wurde ein Ansatz entwickelt, der sich der Zucht robuster, anpassungsfähiger Hühner widmet – insbesondere durch gezielte Kreuzungen lokaler Rassen mit moderner Leistungsgenetik. Im Projekt wurde daher die Produktqualität von Schlachtkörpern, Fleisch und Eiern objektiv untersucht. Auch die Akzeptanz und Nutzbarkeit aus Verbrauchersicht sollten für verschiedene Kontexte untersucht werden, um Chancen und Hemmnisse für die Vermarktung zu identifizieren. Im Vordergrund standen dabei Privathaushalte, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.



Abb. 3: Information kann die Akzeptanz, z.B. in der Mensa steigern.

Ergebnisse

Untersuchte Gebrauchskreuzungen

Altsteirer, Bielefelder und Ramelsloher wurden mit White Rock bzw. Ranger Hennen gekreuzt und ökologisch gefüttert. Die Bewertung erfolgte für unterschiedliche Schlachtagter (12, 14, 16 und 18 Lebenswochen), um Effekte von Kreuzung und Alter auf Fleischleistung und -qualität abzubilden.

Fleischqualitätsparameter

Ranger-Kreuzungen zeigten im Vergleich zu White-Rock-Kreuzungen deutlich höhere Leistungen. Dazu zählen höhere mittlere Schlachtgewichte, ein gesteigerter Ausschachtungsgrad sowie signifikant höhere Brust- und Keulengewichte. Auch das Verhältnis von Brust zu Karkasse war bei Ranger-Kreuzungen höher. Diese Unterschiede unterstreichen das Potenzial leistungsorientierter Kreuzungen für die Erzeugung marktfähiger Schlachtkörper. Die Fleischqualitätsparameter waren insgesamt homogen. Ranger-Kreuzungen wiesen stabilere pH-Werte sowie eine leicht verbesserte Wasserhaltefähigkeit auf. Das Fleisch war minimal zarter (d.h. mit geringer Scherkraft).

Sensorische Bewertung

Die sensorische Qualität wurde in vier Studien mit verschiedenen Produkten mit geschulten Prüfpersonen untersucht. Dabei zeigten sich keine bzw. nur minimale sensorische Unterschiede zwischen den Kreuzungen. Auch bei praxisnaher kulinarischer Verwendung wie Brustfleisch, Brühe, Frikassee oder Fleischbällchen ergaben sich keine relevanten Abweichungen in sensorischen Eigenschaften. Die Wahl des Kreuzungspartners ist aus sensorischer Sicht irrelevant.

Konsumentenakzeptanz und Vermarktung

Ein breites Studiendesign mit Konsumententests, Expertenkooperationen, Home-Use-Tests und Realexperimenten wurde zur Bewertung von Vermarktungsoptionen eingesetzt. Die Ergebnisse zeigen, dass keine relevanten sensorischen Akzeptanzunterschiede im Vergleich zu kommerziellen Rassen bestehen. Sensorische Merkmale stellen somit kein Vermarktungshindernis dar, eignen sich jedoch auch nicht zur Bewerbung der Produkte. Information zum Biodiversitätsverlust kann die Akzeptanz steigern.



Abb. 4: Ranger-Kreuzungen schneiden in Fleischbewertung besser ab.

Projektbeteiligte:

Prof.Dr. Jens Tetens, Dr. Alexander Mott, Emel Zergani, Prof.Dr. Daniel Mörlein, Prof.Dr. Antje Risisus, Claire Siebenmorgen, Dr. Johanna Mörlein, Wai Lwin Oo, Universität Göttingen;
Prof.Dr. Ulrike Blohm & Luise Freier, FLI Riems;
Prof.Dr. Steffen Weigend & Dr. Nina Götzke, FLI Mariensee;
Prof.Dr. Inga Tiemann & Josefine Stuff, Campus Frankenforst, Universität Bonn / Lehr- und Forschungsbetrieb Waldhof, Hochschule Osnabrück;
Prof.Dr. Dirk Hinrichs, Dr. Maggi Krieger, Maximilian Volk, Universität Kassel

Kontakt:

Georg-August-Universität Göttingen
Abteilung Produktqualität tierischer Erzeugnisse
Kellnerweg 6, 37077 Göttingen
Prof. Dr. Daniel Mörlein
daniel.moerlein@uni-goettingen.de / Tel. +49 551 39-25601

Abb. 1-4 © Claire Siebenmorgen



Die ausführlichen Ergebnisse des Projektes
19OE170, 19OE048, 19OE048F, 19OE164,
19OE167 finden Sie unter:

<https://orgprints.org/id/eprint/57587/>

Weitere Informationen:

<https://www.naturland.de/de/erzeuger/praxisforschung/regiohuhn.html>