

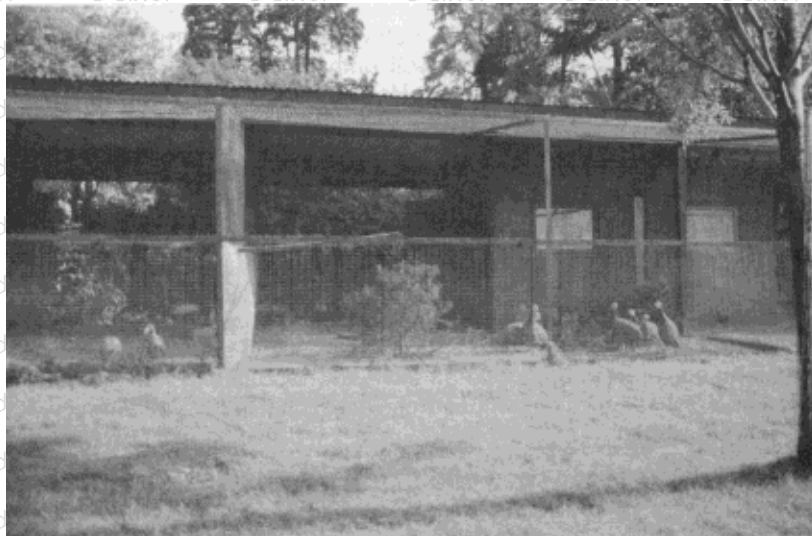
Geschichtliches über das Perlhuhn

Forscht man in der Geschichte, so stößt man schon im Altertum auf die Spuren des Perlhuhnes. Wie die Sage berichtet, wurden die Schwestern Meleagers in Vögel verwandelt, als sie untröstlich über den Tod ihres Bruders waren. Perlen tropften auf das Gefieder, das dadurch die dem Perlhuhn eigene Sprengelung bekam und damit den Namen "Meleagres", den man schon in den Schriften des Aristoteles findet.

Auch Ovid beschreibt in seinen Metamorphosen bereits den Schrei und das Gefieder des Perlhuhns, das Caesar aus Ägypten, wo es neben dem Pfau als heiliges Tier galt, nach Rom gebracht hat. Die Schriftsteller Varro und Plinius erwähnen bereits das schon damals sehr geschätzte Fleisch des Perlhuhnes. Im Laufe der Jahrhunderte hat es sich in Europa zumindest sporadisch ausgebreitet.

Nach der Entdeckung Amerikas wurde es von Seefahrern auch in die neue Welt gebracht, wo es gute natürliche Bedingungen vorfand und sich auch dort ausbreitete.

Heute ist das Perlhuhn in Europa vor allem in den wärmeren Klimazonen wie Frankreich, Italien und Ungarn beheimatet. Seine große Anpassungsfähigkeit erlaubt aber auch eine Haltung in nördlichen Regionen, sogar in Sibirien bei Tiefsttemperaturen von -40° C. In der Versuchsanstalt für Geflügelwirtschaft und Kleintierzucht der Landwirtschaftskammer Rheinland, Krefeld-Großhüttenhof, werden neben anderen Geflügelarten auch Perlhühner in einer Voliere gehalten. Sie fühlen sich dort offensichtlich wohl, selbst wenn sie dort ganzjährig auch bei Schnee und Frost der natürlichen Witterung ausgesetzt sind.



Demonstrationsvoliere auf dem Großhüttenhof

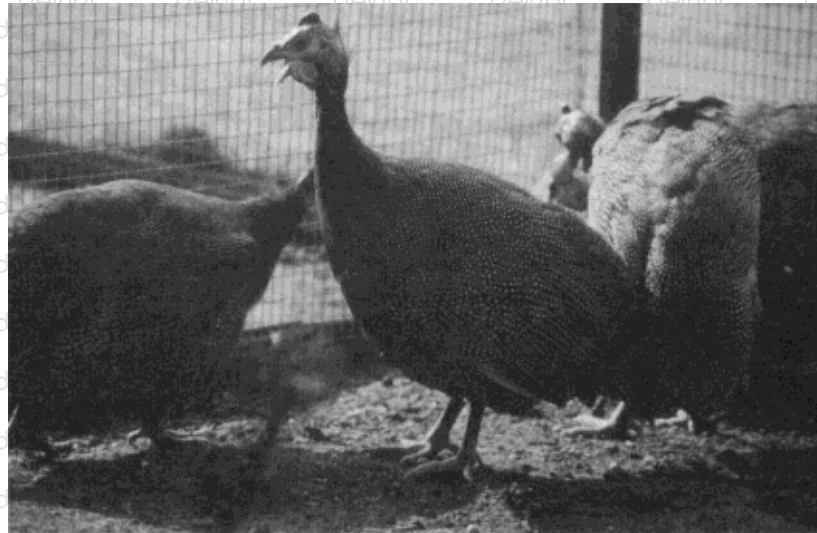
Die ausgeprägte Anpassungsfähigkeit rührt daher, weil im Ursprungsgebiet in Afrika sehr große Temperaturschwankungen herrschen.

Abstammung

Perlhühner zählen zur Ordnung der Scharrvögel. Wie Fasanen, Pfauen, Truthühner, Kamm- und Prachthohner gehören sie der Familie der Fasanenvögel an. Es gibt in Afrika heute noch eine Vielzahl verschiedener Rassen und Untergruppen, die nicht alle Erwähnung finden können. Genannt werden sollen nur die wichtigsten. Vorherrschend ist das Helm-Perlhuhn, das wohl insgesamt als Stammform angesehen werden kann, weiter das Hauben-Perlhuhn und das Geier-Perlhuhn. Kennzeichnend für das Helm-Perlhuhn ist ein kräftiges Horn bzw. ein Helm auf dem Kopf und zwei Hautoder Fleischklappen am Unterkiefer. Es dürfte auch Ausgangsmaterial unserer heutigen

domestizierten Mastperlhühner sein, während das GeierPerlhuhn schon wegen seiner Form und Farbe eher den Rassegeflügeliebhaber anspricht.

Die bereits erwähnte Tatsache, daß das Perlhuhn sehr anpassungsfähig ist, hätte eigentlich dazu führen können, daß es außer in seinen natürlich angestammten Verbreitungsgebieten in Afrika auch bei uns eine stärkere Verbreitung gefunden hätte. Die heute noch als gering zu bezeichnende



Heimpeduhn

wirtschaftliche Bedeutung beruhte sicher hauptsächlich auf folgenden Gründen:

- Die nutzbaren Leistungen waren relativ gering.
- Perlhühner sind sehr lebhaft und schreckhaft und auch das aufdringlich laute Geschrei wird häufig, besonders in unseren relativ dicht besiedelten Gebieten, als sehr störend empfunden.
- Perlhühner verlegen ihre Eier, schwärmen weit aus, was auf ihr natürliches Verhalten in den angestammten afrikanischen Savannen- und Waldgebieten zurückzuführen ist.
- Perlhühner gelten als unverträglich mit anderen Hühnern.

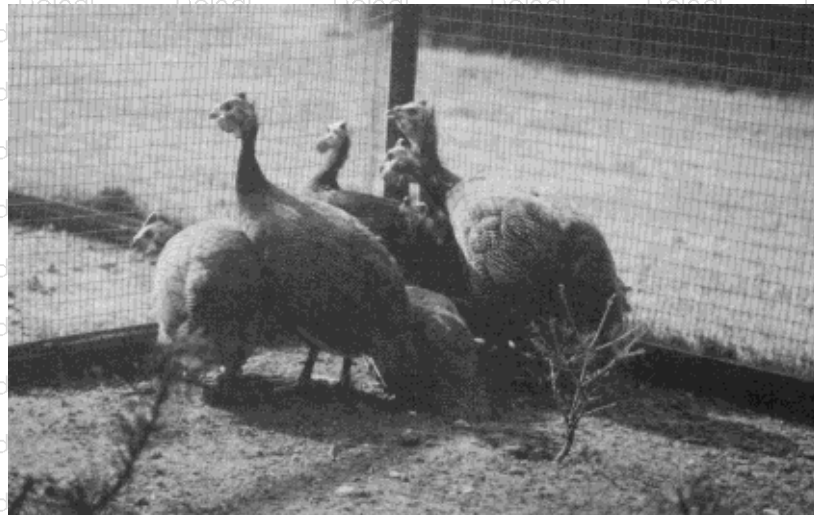
Die Wildformen legen meist nur 10 Eier je Gelege und brüten bis zu zweimal im Jahr. Domestizierte Perlhuhn-Hennen bringen etwa 60 bis 90 Eier, wenn man die gelegten Eier immer findet und wegnimmt, auch über 100 Stück. Voraussetzung dafür ist aber praktisch eine Volierenhaltung.

Die bräunlichen Eier von ca. 40 bis 45 g Gewicht zeichnen sich durch ausgesprochen hohe Schalenfestigkeit aus. Sie haben ein vorzügliches Aroma, was auf dem Großhüttenhof anlässlich von Testessen immer wieder bestätigt wurde.

Neue Leistungszüchtungen

Weniger der Eier als vielmehr des wohlschmeckenden Fleisches wegen mit hohem Eiweißgehalt, niedrigem Fettanteil und einem ausgeprägten, aromatischen, an Wildgeflügel erinnernden Geschmack, hat man in den 60er Jahren besonders in Frankreich aber auch in Italien begonnen, die Leistungsfähigkeit der Perlhühner durch gezielte züchterische Selektion zu verbessern. Nach den in der Geflügelzucht erfolgreichen Linienhybridzuchtverfahren sind dabei auf speziellen Zuchtbetrieben Zuchtlinien aufgebaut worden. Die Tiere werden dort, um die züchterische Auslese möglichst wirkungsvoll zu gestalten, überwiegend in Käfiganlagen gehalten. Die Befruchtung

erfolgt im Wege der künstlichen Besamung. Mit diesem Zucht- und Haltungsverfahren umgeht man das bei Perlhühnern ausgeprägte Verhalten, sich nur während der wärmeren Jahreszeit zu paaren, d.h. in den Frühjahrs- und Sommermonaten von März bis August/September. Auf diese Weise sind in Frankreich und Italien Zuchtfarmen mit mehreren zehntausend Tieren entstanden, die einen hohen Leistungsstand aufweisen, aus verschiedenen Gründen aber bei uns wohl in absehbarer Zeit in diesem Ausmaß keine Nachahmung finden werden. Deshalb werden wir auch zunächst vom Zuchtmaterial her von Frankreich oder Italien abhängig bleiben, wo heute Legeleistungen von durchschnittlich 170 Eiern bei Batteriehaltung erzeugt werden. Als Bruteier sind davon bei Anwendung der künstlichen Besamung 150 Stück brauchbar, von denen bei einem Schlupf von 72 bis 75 v.H. mit 110 Küken zu rechnen ist.



Perlhühnervoliere

Diese Leistungen unterscheiden sich ganz erheblich von denen, die in Boden- oder Auslaufhaltung erzielt werden. Hierbei werden nur etwa 70 bis 100 Eier je Henne und Legeperiode mit größeren Schwankungen im Schlupfergebnis erzeugt, so daß nur etwa 40 bis 60 Küken je Henne erreicht werden. Die Unterschiede machen deutlich, welchen positiven Einfluß die Anwendung der künstlichen Besamung in Verbindung mit modernen Haltungsformen haben kann.

Mit Hilfe einer dem Bedarf der Tiere angepaßten Leistungsfütterung unter Verwendung einer regelmäßigen und leistungsfördernden Beleuchtung sowie von Ställen mit kontrollierter Lüftung und Wärmeregulierung ist es gelungen, die Nutzleistung der Perlhühner ganz erheblich zu steigern. Dazu gehört aber nicht nur die wesentlich höhere Legeleistung, sondern auch ein besseres Durchhaltevermögen, schnelleres Wachstum und bessere Futterverwertung. Als für die Zucht besonders wichtig ist auch noch zu erwähnen, daß die strenge Selektion nach Samenqualität bei den Hähnen zu einer deutlichen Steigerung der Fruchtbarkeit geführt hat. Die Zucht und Vermehrung der Perlhühner als Ausgangspunkt sowohl für die Eierproduktion als auch für die Fleischerzeugung dürfte bei uns in absehbarer Zeit wohl keine Rolle spielen. Das Produktionsmittel Küken wird nach wie vor aus leistungsfähigen Zuchten Frankreichs oder Italiens eingeführt werden müssen. Deshalb sollen auch im Rahmen dieser Broschüre spezielle Fragen der Zuchttierhaltung, künstlichen Besamung und Brut nur kurz erwähnt werden.

Bei der nachfolgenden Behandlung der Perlhühnmast, der Ansprüche an Fütterung und Haltung, der Leistungsergebnisse etc. wird auf Berichte von Debaste, Frankreich, Vogt, Celle, und auch auf Erfahrungen des Großhüttenhofes in Krefeld, der sich bereits seit Jahren mit der Haltung von Perlhühnern befaßt, zurückgegriffen.

Die Perlhuhnproduktion

Das Perlhuhnei

Die Eier von Perlhühnern sind im Vergleich zu Hühnereiern wesentlich kleiner. Ihr Gewicht schwankt zwischen 43 und 48 g, bei Hühnern dagegen etwa von 45 bis 70 g. Knickeierprobleme gibt es wegen der harten Eischale nicht. Die ausgeglichene Größe erübrigt eine maschinelle Sortierung. Obgleich das Aroma von Perlhuhneiern ganz vorzüglich ist, findet man so gut wie keinen Markt für Konsumeier. Selbst in Frankreich, wo Delikatessen besonders geschätzt werden, ißt man keine Perlhuhneier, sondern gibt die nicht brutfähigen Eier an die verarbeitende Industrie ab. Auf dem Großhüttenhof in Krefeld, wo im Geschmackstest das vorzügliche Aroma von Perlhuhneiern bestätigt wurde, werden sie seit einigen Jahren den Kunden zum Kauf angeboten. Dabei ist eine leicht positive Entwicklung der Nachfrage festzustellen. Da Perlhuhneier kleiner und auch in der Produktion teurer sind, kann man davon ausgehen, daß sie hauptsächlich von solchen Kunden gekauft werden, die gehobene Ansprüche stellen. Der gute Geschmack beruht unter anderem auch auf dem im Vergleich zum Hühnerei höheren Dotter- und niedrigeren Eiklaranteil. Die nachfolgende Tabelle 9 zeigt einige wesentliche Unterschiede.

Tab. 9: **Eibestandteile von Perlhuhn- und Hühnerei**

	Perlhuhnei Zahlen		Hühnerei Zahlen	
Eigewicht, g (%)	46,9	(100)	58,0	(100)
Schalengewicht, g	8,0	(17,1)	6,6	(11,4)
Dottergewicht, g	15,8	(33,7)	17,3	(29,8)
Eiklargewicht, g	23,1	(49,2)	34,1	(58,8)

Brut und Aufzucht

Das Perlhuhnei ist in erster Linie Ausgangsmaterial für die Erzeugung von Mastküken. Bevor ein Küken schlüpft, muß das Ei insgesamt 27 Tage bebrütet werden. Dabei beträgt die Zeit der Vorbrut 24 Tage. Im Vorbrüter wird eine Temperatur von 37,61 C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 55 bis 60 v. H. gefahren. In den drei letzten Tagen im Schlupfbrüter muß die Luftfeuchtigkeit auf 98 v. H. angehoben werden, die Temperatur wird auf 36,3 0 C abgesenkt.

Das geschlüpfte Küken stellt hohe Ansprüche an die Umgebungstemperatur. Das ist erklärlich, da es ursprünglich aus den ariden Klimazonen Afrikas stammt, dessen trocken warme Gebiete für den Aufenthalt besonders günstig sind. Da die Haltung in der Aufzucht ähnlichen Bedingungen unterworfen ist wie bei der Perlhuhnmast, sollen die Anforderungen an Stalltemperatur, Futter und Fütterung, Stall und Einrichtungen hier nicht näher behandelt werden. Eine kurze Besprechung einiger wichtiger Faktoren erfolgt im Abschnitt Perlhuhnmast.

Perlhuhnmast

Einrichtungen und Anforderungen

Neben den bereits erwähnten hohen Ansprüchen an das Wärme Klima ist dem Umstand Rechnung zu tragen, daß Perlhühner von Natur aus besonders ängstlich und schreckhaft sind. In letzterem Punkt unterscheidet sich die Perlhuhn- auch von der Junghühnermast. Im übrigen erfolgt hier wie dort die Mast der Jungtiere auf dem Boden auf einer Schicht von Stroh oder auch Hobelspänen.

Das Stroh sollte lang sein, da Perlhühner die Angewohnheit haben, das Stroh zu zerkleinern. Das verwendete Stroh muß von guter Qualität sein, nicht nur wegen der Staubbildung, sondern vor allem im Hinblick auf Schimmelbildung. Perlhühner sind nämlich sehr anfällig gegen Mykosen (Pilzkrankungen).

Was die Ställe angeht, so genügen herkömmliche Ställe, wie sie auch in der sonstigen Junggeflügelmast Verwendung finden, d. h. Dunkelställe mit Zwangsbelüftung sind vorteilhaft, weil sie einmal besser isoliert sind (hohe Temperaturansprüche) und weil sie zum anderen auch gegen Außengeräusche schützen. Dadurch kann man verhindern, daß das von Natur aus ängstliche Perlhuhn durch den Scheinwerfer eines vorbeifahrenden Autos oder durch den Schrei eines Greifvogels erschreckt wird und in Panik verfällt, was hohe Verluste zur Folge haben kann und zum Nachteil für das Wachstum ist. Die relative Luftfeuchtigkeit in den Ställen sollte etwa 55 bis 60 v. H. betragen.



Perlhuhnmast auf dem Großhüttenhof in Krefeld

Für Futter- und Tränkeeinrichtungen gibt es keine Besonderheiten gegenüber der Junggeflügelmast. Die Höhe der Futtertröge und Wassertränken ist jeweils der Größe der Tiere anzupassen, wobei zu berücksichtigen ist, daß Perlhühner wesentlich kleiner sind als Hühner. Auf 100 Küken rechnet man für die ersten zwei Lebenswochen 2 x 1 m Tröge und eine Rundtränke bzw. 1 m Rinnentränke, das sind pro Tier 2 cm Trog- bzw. 1 cm Tränkfläche; nach zwei Wochen muß man den Tieren 4 bis 5 cm Trog/Tier und 1,5 bis 2 cm Tränke zur Verfügung stellen, die nach 6 bis 7 Wochen bis Mastende entsprechend auf 8 cm Trog- bzw. 2,5 cm Tränkfläche erweitert werden müssen. In den drei ersten Lebenstagen sollte man den Küken zweckmäßigerweise 24 Stunden Licht geben, danach 20 Stunden/Tag. Bei Verwendung von normalen Glühlampen sollte die Lichthelligkeit bis zur fünften Woche zwei Watt/M² betragen, danach sind 0,3 Watt/M² ausreichend. Die wichtigsten Aufzuchtnormen für Mastperlhühner sind kurz zusammengefaßt in der Tabelle 10 dargestellt.

Tab. 10: Aufzuchtnormen für Mastperlhühner

Alter der Tiere	Temperatur unter der Heizquelle °C	Optimale Stalltemperatur °C	Besatzdichte Stück/ml Stallfläche	Troglänge cm/Tier	Tränke cm/Tier
1-2 Tag	36-38				
ab 3 Tag	35	18	30	2	1
2 Wochen	33	18	20	2	1,5
3 Wochen	31	18	10-12	3	1,5
4 Wochen	29	18	10-12	5	1,5
5 Wochen	27	18	10-12	5	1,5
6 Wochen	25	18	10-12	8	1,5
7 Wochen	25	18	10-12	8	2,5

Fütterung

Für die Perlhuhnmast stehen keine speziellen Futterstandards zur Verfügung, so daß man auf herkömmliche Futtersorten aus der Junggeflügelund Putenmast zurückgreifen muß. Zweckmäßig ist die Verwendung von Preßfutter, da hiermit die geringsten Futterverluste erreicht werden können. Perlhühner starten wie alle Geflügelarten mit relativ hohem Proteingehalt im Futter von etwa 24 v. H., der im Laufe der Mastperiode absinken kann. Debaste gibt für die Fütterung folgende Werte für Protein und umsetzbare Energie (u. E.) an, die in der Tabelle 11 wiedergegeben werden. Dazu ist zu bemerken, daß die Proteinwerte auch im letzten Mastabschnitt auf etwa 16 v. H. abgesenkt werden können.

Tab. 11: Fütterung der Mastperlhühner

Alter in Wochen	Energie u. Proteingehalt des Futters	Futterverbrauch g/Tag	insgesamt	umsetzbare Energie (u.E.) kcal/Tier/Tag	Protein g/Tier/Tag
1	3070	11	77	34	2,60
2	kcal u. E.	18	203	55	4,26
3	23,7 0 %	30	413	92	7,11
4	Protein	38	679	117	9,00
5	3250	43	980	140	9,63
6	kcal u. E.	49	1 323	159	10,97
7	22,4 0 %	56	1 715	182	12,76
8	Protein	65	2170	211	14,56
9	3200	69	2653	221	14,35
10	kcal u. E.	77	3192	246	16,01
11	20,8 %	82	3766	262	17,05
12	Protein	82	4340	262	17,05

Das Mischfutter sollte üblicherweise einen Zusatz gegen Kokzidiose und bei Bedarf gegen die Schwarzkopferkrankung enthalten. Zu beachten ist aber, daß die Zusätze nach den geltenden futtermittelrechtlichen Bestimmungen für die letzte Endmastphase nicht mehr zugelassen sind! Im Gegensatz zu Masthähnchen ist das auch weniger problematisch, da das Perlhuhn etwas resistenter gegen Kokzidiosen ist. Für die Behandlung bzw. Prophylaxe (Vorbeugung) werden die gleichen Kokzidiostatica verwendet wie in der Junggeflügelmast.

Leistungen und Kosten

Durch intensive züchterische Bearbeitung und durch eine den jeweiligen Altersstufen angepaßte Fütterung sind die Zunahmen und die Futterverwertung in der Perlhuhnmast erheblich verbessert worden. Vergleicht man Perlhühner mit speziellen Masthühnerrassen, so muß man allerdings feststellen, daß sie erheblich langsamer wachsen und auch eine wesentlich schlechtere Futterverwertung aufweisen. Während aus Versuchsergebnissen in Frankreich Anfang der 70er Jahre und später auch aus der Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer Rheinland, Krefeld Großhüttenhof, sowie aus dem Institut für Kleintierzucht der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft in Celle über Endgewichte von ca. 1350 g bei einer Futterverwertung von 1 : 3,75 mit 12 Wochen und entsprechend 1500 g bei einer Futterverwertung von 1 : 4 mit 14 Wochen berichtet wird, sind die Ergebnisse heute doch verbessert worden. Es hat sich auch herausgestellt, daß sich eine Mast bis 14 Wochen kaum lohnt, da dann die Futterverwertung sehr viel schlechter wird.

Zu Beginn der Mast wachsen männliche Perlhühner etwas schneller, während gegen Ende der eigentlichen Mastzeit die weiblichen etwas vorziehen. Große Unterschiede wie in der Junggeflügelmast sind aber während der Mastzeit nicht vorhanden, so daß eine getrennte Mast von männlichen und weiblichen Tieren nicht notwendig ist. Erst ab der 15. Woche wachsen die Geschlechter stärker auseinander, und mit 30 Wochen ist das weibliche Tier etwa 300 g schwerer. Einen Überblick über Gewichtsentwicklung, Futterverbrauch und Futterverwertung gibt die Tabelle 12, die einem Perlhuhnmastversuch in Celle entnommen ist.

Tab. 12: **Gewichtsentwicklung, Futterverbrauch und Futterverwertung (nach Vogt, Celler)**

Woche*	Endgewicht pro Tier g	Zunahme pro Tier		Futtermaufnahme pro Tier		Futterverwertung pro Tier	
		pro Woche g	insge- samt g	pro Woche g	insge- samt g	pro Woche 1 :	insge- samt 1 :
1 Wo.	101	64	64	99	99	1,55	1,55
2 Wo.	167	66	130	114	213	1,74	1,65
3 Wo.	285	118	248	221	434	1,88	1,76
4 Wo.	434	149	397	268	702	1,80	1,77
5 Wo.	582	148	545	371	1074	2,50	1,97
6 Wo.	737	155	700	435	1509	2,82	2,16
7 Wo.	882	145	845	476	1985	3,27	2,35
8 wo.	1010	128	973	502	2487	3,92	2,56
9 Wo.	1129	119	1092	519	3006	4,35	2,75
10 Wo.	1240	111	1203	533	3539	4,82	2,94
11 Wo.	1349	109	1312	520	4059	4,76	3,09
12 Wo.	1448	99	1411	551	4610	5,60	3,27
13 Wo.	1510	62	1473	513	5123	8,23	3,48
14 Wo.	1 562	52	1525	470	5593	9,04	3,67

*(ab Versuchsbeginn am 3. Lebenstag gerechnet, Anfangsgewicht am 3. Tag 37 g)

Aus der Tabelle geht deutlich hervor, daß man Perlhühner nicht länger als 12 Wochen mästen sollte, weil dann nicht nur die tägliche Zunahme deutlich geringer wird, sondern sich auch die Futterverwertung sprunghaft verschlechtert.

Leistungen, die man dabei erzielen kann, sind in der Tabelle 13 zusammengefaßt. Darin werden die Mastergebnisse eines Fütterungsversuches in Celler wiedergegeben, der 1984 von Vogt durchgeführt wurde.

Tab. 13: **Neue Mastergebnisse (nach Vogt 1984)**

	1.-10. Woche	1.-12. Woche
Anfangsgewicht, g	28	28
Endgewicht, kg	1450	1 680
Futterverbrauch, kg	3650	5200
Futterverwertung 1	2,57	3,13
Tierverluste	1,7	1,7

Die höheren Kosten der Perlhuhnmast gegenüber der Junggeflügelmast wurden bereits erwähnt.

Werden dort in 5 bis 6 Wochen Mastendgewichte von ca. 1300 bis 1400 g erzielt, wofür pro kg Zuwachs etwa 1,8 kg Futter notwendig sind, so muß man hier etwa mit der doppelten Mastzeit und auch mit wesentlich mehr Futter pro kg Zuwachs rechnen (s. dazu Tabelle 12). Dadurch steigen, zumal auch die Preise für das Perlhuhnküken deutlich höher liegen, die Kosten der Perlhuhnmast. Sie erreichen, wie die nachfolgende Tabelle 14 zeigt, Größenordnungen, die mehr als doppelt so hoch sind wie in der Junggeflügelmast.

Tab. 14: **Kosten der Perlhuhnmast (nach Tüller, ohne Zinsanspruch)**

	1.-10. Woche	1.-12. Woche
Küken	2,50 DM	2,50 DM
Futter	2,75 DM	3,80 DM
Energie	0,45 DM	0,50 DM
Verluste	0,25 DM	0,35 DM
Stall/Geräte	0,35 DM	0,40 DM
Arbeit	0,50 DM	0,60 DM
Sonstiges	0,30 DM	0,35 DM
insgesamt	7,10 DM	8,40 DM
je kg Lebendgewicht	4,90 DM	5,03 DM

Zu diesen reinen Produktionskosten kommen die Kosten für Schlachtung und Vermarktung hinzu, die man etwa mit 1,00 DM kalkulieren muß, so daß das 10 Wochen gemästete Perlhuhn pro Stück mit 8,10 DM und je kg Lebendgewicht mit 5,90 DM bzw. das 12 Wochen alte Mastperlhuhn mit 9,40 DM pro Stück bzw. je kg mit 6,03 DM belastet ist.

Schlachtung und Verwertung

Die Schlachtung der Perlhühner stößt auf keine besonderen technischen Schwierigkeiten. Die Federn sind mit den herkömmlichen Rupfmaschinen gut zu entfernen. Je nach Alter und Fettablage weisen die Schlachtkörper von Perlhühnern auf der Haut eine leicht dunkle bis bläuliche Färbung auf, die an Wildgeflügel wie Fasan und Feldhuhn erinnert. Jedenfalls sind geschlachtete Perlhühner gut und sicher von Jungmastgeflügel zu unterscheiden, da die vollfleischige Bemuskelung und die Fettabdeckung unter der Haut fehlen.

Das Ausschachtungsergebnis bei Perlhühnern liegt etwa bei 78 v. H., bei leichteren Tieren etwas niedriger, bei schwereren etwas höher. Nur die Pute liegt hierbei wegen ihres wesentlich höheren Körpergewichtes besser, alle anderen Geflügelarten schlechter. Hinsichtlich des Nährstoffgehaltes ist das Perlhuhn gut mit der Pute vergleichbar.

Kenner haben das wohlschmeckende, aber sicher auch teure Perlhuhnfleisch seit eh und je geschätzt und tun es auch heute noch. Es gehört sicher zu den Spezialitäten für besondere Anlässe und wird daher in erster Linie den gehobenen Käuferkreisen vorbehalten bleiben, wie bereits in der Einleitung angedeutet wurde. Es kann auch nicht Ziel dieser Broschüre sein, mit dem Perlhuhn anderes Fleisch, besonders das der bisher bekannten Geflügelarten, verdrängen zu wollen. Das würde auch kaum zu realisieren sein, weil es von der Kostenseite gegenüber den Hauptgeflügelfleischlieferanten Jungmasthähnchen etwa doppelt so teuer ist. Dabei stößt es doch preislich an Hemmschwellen von etwa 10,-DM/Tier, die nicht leicht zu überwinden sind, und

wodurch der Käuferkreis weiter eingeschränkt wird. Nimmt man aus den Tabellen 13 und 14 die heute möglichen Leistungen und Kosten zum Vergleich, so wird man erkennen können, daß bei etwa gleichen Kosten pro kg Lebendgewicht von 5,-DM die Stückkosten bei der 10-Wochen-Mast etwa 1,50 DM gegenüber der 12-Wochen-Mast niedriger liegen. Für das bratfertige Tier bedeutet das, setzt man jeweils eine Ausschachtung von 78 v. H. an, daß Schlachtkosten und Mastverlust bei der 10-Wochen-Mast das kg Perlhuhnfleisch mit rund 7,20 DM und den 1,1 kg schweren Schlachtkörper mit rund 8,-DM belasten. Bei der 12-Wochen-Mast sinken zwar die Kosten auf etwa 7,DM/kg bratfertig ab, das ganze Perlhuhn von etwa 1,35 kg ist aber mit rund 9,50 DM belastet. Bei z. B. angenommenen erzielbaren Erlösen von 10,DM pro Tier würde der Gewinn 2,-DM für das leichtere Perlhuhn und nur 0,50 DM für das schwerere Tier betragen.

Daraus ist abzuleiten, daß es erforderlich ist, entweder die Mastzeiten, wie bei den Hähnchen in den letzten Jahren geschehen, weiter zu verkürzen, um dadurch die Differenz zwischen den Kosten und dem möglichen Erlös zu erweitern oder aber die genannte Hemmschwelle der Käufer zu durchbrechen. Beides sollte möglich sein. Wie verschiedentlich angedeutet, ist das Perlhuhn schon vom Preis her etwas besonderes und für gehobene Käuferkreise bestimmt. Von der Produktionsseite sollte man daher nicht versuchen, durch Kostenreduzierung über Massenproduktion eine Alternative zu anderen Fleischarten zu schaffen. Perlhuhnfleisch sollte wegen seiner hohen geschmacklichen Qualität zusätzlich verlangt und gegessen werden. Dabei wird dann auch, wie bei anderen Delikatessen, der Preis letztendlich für den Käufer nicht die allein ausschlaggebende Rolle spielen.

Aber nicht nur der bisherige Perlhuhnkonsument muß auch bei höheren Preisen bei der Stange gehalten werden. Es kommt auch vor allem darauf an, neue Interessenten zu finden und für den Verzehr dieses Produktes auf Dauer zu gewinnen. Hilfreich dabei können sicher auch Hinweise auf die vielseitige Verwendungsmöglichkeit und verschiedene Zubereitungsarten des Perlhuhnes mit entsprechenden Rezeptvorschlägen sein. Deshalb sollen abschließend einige Rezepte angeführt werden, die in der Lehranstalt für land- und hauswirtschaftliche Frauenbildung der Landwirtschaftskammer Rheinland in Selikum erprobt wurden.

Rezepte für Perlhuhnzubereitung**Perlhuhn gebraten mit Sauce bigarade**

2 Perlhühner (à 1100 g)
Pfeffer, Salz
4 Scheiben ungeräucherter
fetter Speck (ca. 100 g)
80 g Fett

1 Bratengarnitur
(Zwiebel, Möhre, Porree)

etwas Wasser

Sauce bigarade:

2 Orangen
1/2 Zitrone

1/8 l Wasser

20 g Butter, 15 g Mehl
5 g Zucker

1/2 l Orangensaft
1 Glas Sherry (4 cl)

Beilagen zum Gericht:

säubern und von innen und
außen würzen
Perlhuhn mit je 2 Scheiben
umwickeln
erhitzen und Perlhühner von allen
Seiten scharf anbraten
hinzufügen

ablöschen
Temperatur senken und Perlhühner
auf kleiner Hitze -je nach
Größe 1 1/2-2 Std. garbraten

mit dem Schälmesser dünn schälen
und in sehr feine Streifen
(Julienne) schneiden

hinzufügen und mit geschlossenem
Deckel einige Minuten kochen,
auf einem Sieb abtropfen lassen

erhitzen und darin braun rösten
den Bratenfond der Perlhühner hin-
zugeben und 10 Min. kochen lassen

hinzugeben und durchpassieren
zum Schluß Orangen-Julienne
dazugeben und zu den Perlhühnern reichen

Reis oder Kroketten, Waldorfsalat

	Jouie	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	23298	4189	511 g	192 g	98 g
1 Portion	5824	1047	128 g	48 g	24 g
enthält Alkohol					

Perlhuhn auf französische Art (gebraten -gefüllt)

2 Perlhühner (à 1100 g)

Salz, Pfeffer, Thymian

Wacholderbeeren

Füllung:

100 g gekochter Schinken

100 g Pilze (z.B. Champignons,

50 g Perlzwiebeln

Innereien

4 Scheiben fetten Speck (ca.100 g)

80 g Fett

1/4 l Weißwein

1/8 l saure Sahne

etwas Madeira

etwas Zitronensaft

Beilagen zum Gericht:

säubern, Innereien extra legen

Fleisch von innen und außen

zerdrücken und einreiben

fein zerkleinern und andünsten

daraus eine Farce bereiten

und diese mit den fein zerkleinerten

Innereien vermengen

Perlhühner füllen und zunähen

umwickeln

erhitzen und Perlhühner von

allen Seiten scharf anbraten

ablöschen und 2 Std. unter häufigem

Begießen braten kurz vor Ende der

Bratzeit den Speck entfernen

hinzugießen, kurz mitbraten lassen

die saure Sahne abschmecken

Petersilienkartoffeln

Rosenkohl und Karotten

	Joüie	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	18054	4296	531 g	212 g	30 g
1 Portion	4513	1074	133 g	53 g	7,5 g
enthält Alkohol					

Perlhühner auf Elsässer Art

2 Perthühner (à 1100 g)
 Salz, Pfeffer
 80 g Fett

500 g Weinsauerkraut
 4 Scheiben geräuchertes
 Kasseler (ca. 500 g)

1/8 l Weißwein

150 g blaue Weintrauben

Hinweis

Auf ovaler Platte anrichten, an eine Seite die Perlhühner legen und an die andere Seite die Kassellerscheiben, Sauerkraut mit Weintrauben in der Mitte der Platte bergförmig anrichten

Beilage zum Gericht:

säubern, halbieren
 von innen und außen würzen
 erhitzen und Fleisch von allen
 Seiten scharf anbraten

Menge halbieren, den einen Teil
 in einen großen Topf geben
 Kassellerscheiben darauflegen und
 mit dem restlichen Kraut bedecken
 die angebratenen halbierten
 Perlhühner daraufgeben

übergießen und im geschlossenen
 Topf auf Stufe 4 der Automatik
 platte 50-60 Min. gardünsten

unter das Weinsauerkraut mengen

	Jouie	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	20329	4841	613 g	240 g	52 g
1 Portion	5082	1210	153 g	60 g	13 g

Perlhuhn à la Creole

2 Perthühner (à 1100 g)

80 g Fett

2 Zwiebeln, 3 Tomaten

100 g roher Schinken

2 grüne Paprikaschoten

150 g Champignons

1/2 l Brühe

Salz, schw. Pfeffer, Paprika

Beilage zum Gericht:

säubern, tranchieren

erhitzen und Fleisch von allen
Seiten scharf anbraten

würfeln

zum Fleisch geben

in Scheiben schneiden

auffüllen und bei geschlossenem
Topf 45-50 Min. garschmoren lassen

abschmecken

Reis

	Jouie	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	19643	4692	643 g	205 g	68 g
1 Portion	4911	1 173	161 g	51 g	17 g

Perlhühner auf Feinschmecker Art

2 Perlhühner (à 1100 g)

Salz, Pfeffer, 80 g Butter

4 cl Weinbrand

etwas Thymian,

1 Lorbeerblatt

300 g kleine Champignons

1/4 l Rotwein

1/s 1 saure Sahne

Beilagen zum Gericht:

tranchieren

von allen Seiten würzen, erhitzen
und 10-15 Minuten anbraten

übergießen und flambieren

hinzugeben

auffüllen

Gericht bei geschlossenem Topf
45-50 Min. garziehen lassen

zum Bratenfond hinzugeben

Salzkartoffeln und Rotkohl

	Jouie	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	14 547	3462	513 g	122 g	19 g
1 Portion	3637	865	128 g	30 g	5 g

enthält Alkohol

Perlhühner gegrillt

2 Perlhühner (à 1100 g)

Salz, Pfeffer, Thymian

4 Scheiben fetten Speck (ca. 100 g)

1 Zwiebel (ca. 50 g)

Innereien

etwas Brühe

säubern, Innereien extra legen

kräftig würzen

Fleisch umwickeln und auf Grillspieß
spießen, 45 Minuten grillen

kleinhacken

fein zerkleinern

in wenig Flüssigkeit andünsten,
zu den gegrillten Perlhühnern reichen**Beilagen zum Gericht:**Pommes frites, bunter Salatteller
mit Joghurt dressing

	Jouie	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	13642	3249	529 g	121 g	18g
1 Portion	3410	812	132 g	30 g	4,5 g

Perlhühner in Bratfolie

2 Perlhühner (à 1100 g)

wenig Salz, Pfeffer

1 Apfel (ca. 100 g)

säubern

würzen

schälen, Kerngehäuse entfernen,
in kleine Stückchen schneiden und
Perlhühner damit füllen u. zunähen
backen: bei 180°C 50-60 Minuten**Beilagen zum Gericht:**

Reis, Kopf-oder Endiviensalat

	Jouie	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	9390	2235	502 g	20 g	17 g
1 Portion	2347	559	125 g	5 g	4 g

Diätetischer Hinweis: geeignete Mahlzeit für eine Gewichtsreduktion

Bei der Suche nach Alternativen für Produktion und Absatz soll diese Broschüre Geflügelhalter mit Direktabsatz anregen, eventuell auch mal einen Versuch mit Perlhühnern zu wagen.

Literatur

Debaste, H.: Perlhuhnproduktion in Frankreich, Deutsche Geflügelwirtschaft und Schweineproduktion, Nr. 31 und 32, 1974

Risk, M.: Vergleichende Untersuchungen Ober Mast-und Schlachtleistungen sowie Fleischqualitätsmerkmale bei verschiedenen Geflügelarten, Dissertation Bonn, 1976

Rousselot-Pailley, D./Tüller, R.: Die Aufzucht der Gans, Rheinischer Landwirtschaftsverlag, Bonn 1982

Scholtyssek, S./Doll, R: Nutz-und Ziergeflügel, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1978

Tüller, R.: Perlhühner, Jahrbuch für die Geflügelwirtschaft, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1984

Vogt, H.: Ergebnisse eines Perlhuhnmastversuches, Deutsche Geflügelwirtschaft und Schweineproduktion Nr. 47, 1977

Vogt, H.: Virginiamycin im Perlhuhnmastfutter, Krafffutter Nr. 4, 1984

Datensammlung spezielle Betriebszweige in der Tierhaltung, Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft, Darmstadt-Kranichstein, Vertrieb Landwirtschaftsverlag, Münster-Hiltrup 1984

Quellenangabe

Anregungen für Produktion und Absatz - Heft 32

Nutzung von Gans und Perlhuhn

Dr. R. Tüller, Dr. H. Schulze-Messing

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Rheinland

Abteilung Erzeugung

Endericher Allee 60, D.5300 Bonn 1

Ruf 02 28 170 31

Januar 1985, April 1986 (2. Aufl.)