



Eine interessante Nische

Der Betriebszweig Trutenmast macht Marcel Wismer und seiner Partnerin Petra Bucher Freude.

(Bild: Reto Betschart)

Truten / Die Tiere werden seit vergangenem Jahr von Familie Wismer auf dem Betrieb Auleten in Rotkreuz gemästet und in der Region vermarktet.

Reto Betschart

ROTKREUZ Es ist ein idyllischer Anblick. Unterhalb des grossen Baumes in der Hofstatt des Betriebs Auleten in Rotkreuz stehen rund 40 Truthähne im Schatten. Eine Geflügelhaltung, wie sie der Konsument wünscht. Das sympathische Transparent am Strassenrand macht Passanten zudem auf das Angebot an Trutenfleisch aufmerksam.

Von 30 auf 120 Tiere

Bei diesem Bild sollte das Geschäft eigentlich laufen. «Ja, der Absatz läuft tatsächlich vielversprechend», erklärt Marcel Wismer, der das Projekt aufgezogen hat. Letztes

Jahr startete er mit den ersten 30 Tieren, heuer werden es drei Umtriebe mit je 40 Truten sein. Von Vorteil sei sicher, dass sonst kaum ein Anbieter in der Region vorhanden seien, so Wismer.

Lieber Brust als Schenkel

Für 25 Franken das Kilogramm verkauft er das Mischpaket. «Die Nachfrage ist insbesondere nach dem Brustfleisch gross.» Vor allem Restaurants, die daraus die beliebten Schnitzel machen, würden fast nur diese Fleischstücke nachfragen. Schwieriger sei

die Vermarktung des Schenkels. Dieser ist beim Truthahn mindestens je 1,5 kg schwer und wird

«Die Nachfrage nach Brustfleisch ist gross, nach den Schenkeln weniger.»

Marcel Wismer,
Trutenhalter

hauptsächlich verwurstet oder zu Fleischkäse und Hamburger verarbeitet. Es war für Marcel Wismer nicht ganz einfach, einen Metzger zu finden, der seine Tiere schlachtet. Momentan



ist er in der glücklichen Lage, mit der Metzgerei Ottenhusen in Ballwil einen Partner gefunden zu haben. In bis 500 Gramm schweren Portionen wird das Fleisch dort abgepackt.

Blutige Rankkämpfe

Mit sechs Wochen kommen die Jungtiere auf den Betrieb. Diese sind von der Rasse Weisser Truthahn, eine schwere Trute mit hohem Anteil an wertvollen Fleischteilen. Wismer bezieht die jungen Truten von der Geisser Geflügelzucht in Mörschwil.

Nach drei bis vier Monaten sind sie schlachtreif, etwas länger als bei einer Stallhaltung. Dabei werden die weiblichen Tiere früher geschlachtet, da bei diesen die Gefahr des Verfettens mit zunehmendem Alter ansteigt. Acht Kilogramm verkaufsfertiges Fleisch erhält er von den weiblichen sogar 15 Kilogramm. Dafür ist die Haltung der «Herren» anspruchsvoller. Deren Rankkämpfe können ziemlich heftig, manchmal auch blutig werden. Mit Beschäftigungsmöglichkeiten wie Ästen oder Blättern versucht Marcel Wismer, die Rangeleien zu vermindern.

Ansonsten ist die Haltung allerdings einfach. Morgens gehen die Tiere vom Stall auf die Weide, wo sie vom Futterautomaten das Alleinfutter und zusätzlich

Wasser erhalten. «Damit wir den Krankheitsdruck vermindern können, wechseln wir die Weiden oft», so der 24-jährige Landwirt. Am Abend werden die Tiere wieder in den Stall zurückgebracht. Das Handling funktioniert gut, auch wenn ein männliches Tier mit 25 Kilogramm Lebendgewicht nichts mehr mit einem kleinen «Bibeli» zu tun habe.

Zu gross für Schweizer Öfen

Wird sich die Nachfrage weiterhin positiv entwickeln, möchte Marcel Wismer in Zukunft mit zwei mobilen Ställen arbeiten. «Mit zwei unterschiedlich alten Tiergruppen könnte ich den Kunden während des ganzen Jahres frisches Trutenfleisch anbieten.» Auch möchte er die Tiere zeitlich gezielt einstellen, damit er jeweils im November an Thanksgiving, dem amerikanischen Erntedankfest, ganze Tiere verkaufen könnte. Insbesondere bei US-Bürgern, von welchen im Kanton Zug viele wohnhaft sind, sei an diesem

«Ausgemästete Truten passen nicht in die Schweizer Backöfen.»

Marcel Wismer,
Trutenhalter

Feiertag ein ganzer Truthahn Tradition. Allerdings würden die ausgemästeten Tiere nicht in die Schweizer Backöfen passen. Daher müssten diese etwas leichter auf die Schlachtbank.

Über einen anderen Landwirt kam Marcel Wismer vor drei Jahren auf die Idee, Truthähne zu mästen. Anfangs beabsichtigte er, einen Stall mit 3000 Tieren zu bauen. Da der Betrieb Auleten aber im Zugersee-Einzugsgebiet steht, ist eine innere Aufstockung schwierig. «Bei Phosphor

dürfen wir nur auf 100 Prozent gehen. Zudem ist es nicht möglich, den durch Aufstockung gestiegenen Nährstoffanfall über Hofdüngerverträge abzuführen», erklärt er. Auch eine Luftreinigungsanlage wäre vorgeschrieben gewesen.

Zukunft noch offen

25 Kühe hält die Familie Wismer heute im 45-jährigen Anbindestall. Wie es mit der Tierhaltung auf dem Hof weitergeht, steht noch offen. Marcel Wismer möchte den Betrieb von seinen Eltern übernehmen. Ob er allerdings noch in die Milchwirtschaft investieren wird, wird vom zukünftigen Milchpreis abhängen – und von der Entwicklung der Marktnische Truthahnfleisch.



Betriebsspiegel

Betriebsleiter	Heinz und Mary Wismer mit Sohn Marcel
Standort	Rotkreuz ZG
Fläche	19 ha LN, davon 2 ha Triticale, 3 ha Mais, 1 ha Soja
Viehbestand	25 Milchkühe, vorwiegend Braunvieh, dazu einige Aufzuchttiere, Milch geht an ZMP
Weiteres	120 Hochstammbäume mit Brenn- und Tafelkir-schen und Mostobst; Nebenerwerb von Marcel Wismer an drei Tagen pro Woche auf dem Bau, Melkablösungen auf anderen Betrieben

Trutenfleisch aus der Schweiz

Im Jahr 2017 haben in der Schweiz 194 Betriebe 77 138 Truten gehalten. Im Vergleich zur Mastpouletproduktion mit fast 100 Mal mehr Tieren, ist die Trutenmast eine Nische. Auch in Tonnen Schlachtgewicht sieht die Bilanz ähnlich aus: Während in der Pouletmast 91 484 Tonnen produziert wurden, lag die Fleischmenge bei den Truten letztes Jahr bei 1940 Tonnen. Der Inlandanteil betrug im vergangenen Jahr nur knapp 15 Prozent. Die grossen Preisunterschiede zum Ausland und die einseitige Nachfrage nach Brustfleisch sind zwei Hauptgründe für diesen tiefen Wert.

Einen grossen Dämpfer erlebte die Trutenproduktion im Jahr 2006. Wurden damals noch 137 135 Tiere gehalten, ging der Bestand bis ins Jahr 2010 bis auf 58 074 Stück stark zurück. Dies hatte gemäss Daniel Erdin vom Schweizer Bauernverband

zwei Hauptgründe: Die Vogelgrippe von 2006 war der Nachfrage nach Trutenfleisch nicht förderlich und führte zu einem Rückgang des Bestandes. 2007 zog sich zudem die Migros aus der Trutenmast zurück und diverse Betriebe in der Westschweiz mussten aufgeben. Heute ist die Frifag AG im thurgauischen Märwil der einzige grössere Geflügelverarbeiter, der Truten schlachtet.

Im Moment könnte die Nachfrage mit den eigenen Produzenten gut abgedeckt werden, erklärt Andi Schmal von der Frifag AG. Das Schweizer Trutenfleisch sei mit seinen Haltungsanforderungen BTS/RAUS ein Qualitätsprodukt und somit eine Nische. Neue Märkte zu erschliessen sie anspruchsvoll. «Mittelfristig können wir unseren Bedarf mit den eigenen Produzenten abdecken», so Andi Schmal.

reb