

IMELDA SCHMID, WACHTELZÜCHTERIN

Gefiedertes Volk

Wachteleier schmecken ähnlich wie Hühnereier, nur sind sie viel kleiner: Ein Wachtelei wiegt ungefähr neun bis zwölf Gramm, ist also etwa fünfmal leichter als ein mittelgrosses Hühnerei. Es sieht dekorativ aus auf einem Salat, schmeckt aber auch als Spiegelei. Die Schale jedes Wachteleis verfügt über eine charakteristische Färbung und ein besonderes Muster. Man könnte sagen, das sei die Visitenkarte der Henne, die das Ei gelegt hat, denn eine Henne produziert ihr Leben lang Eier mit immer demselben Muster. Derzeit leben auf meiner Wachtelfarm in S-chanf im Engadin ungefähr 600 Vögel; Platz hätte ich für rund doppelt so viele. Im vorderen Teil des Stalles habe ich die jüngeren Tiere untergebracht, das ist sozusagen die Kinderstube. Hierhin bringe ich die kleinen Wachteln, nachdem sie im Brutkasten aus den Eiern geschlüpft sind. In diesem Stadium sind sie darauf angewiesen, dass die Umgebungstemperatur konstant bei rund 30 Grad gehalten wird. Dort vorne ist es nicht ganz so ruhig wie im hinteren Teil des Stalles, wo fast nur das Rascheln der Vögel in den Hobelspänen zu hören ist. Die jungen Wachtelhähne machen sich häufiger als die älteren durch lautes Rufen bemerkbar. In der Natur markieren sie damit ihr Revier und versuchen, die Weibchen anzulocken. Wachteln sind frühreif, das heisst, die ersten beginnen bereits im Alter von sieben Wochen mit dem Eierlegen. Ausserdem sind sie recht produktiv: Im Schnitt legen die Hühner alle 24 Stunden ein Ei, in der Regel am späteren Nachmittag oder am Abend. Für mich bedeutet dies, dass ich täglich auf der Farm präsent sein muss, um die Eier einzusammeln und die Gehege auszumisten. Das Futter, eine Art Hühnerfutter aus Getreide, Mineralstoffen und Vitaminen, wird mit einer speziellen Anlage direkt in die Gehege spedit, wobei meine Vögel täglich noch etwas Kleines dazu erhalten; am Sonntag zum Beispiel ein Stück Kolbenhirse. Ich habe die Wachtelhaltung über Jahre professionell studiert und in meinem Stall perfektioniert. Angefangen hat das Ganze, als ich nach dem Biologiestudium auf der Suche nach einem Thema für meine Dissertation auf die Batteriehaltung bei den Wachteln aufmerksam gemacht wurde. Die Batteriehaltung bei den Hühnern war in der Schweiz damals schon lange verboten, und da die Wachtel zur Familie der Hühner gehört, war eigentlich nicht einzusehen, wieso das Verbot nicht auch für sie gelten sollte. Ich schrieb meine Doktorarbeit, und die Batteriehaltung für Wachteln wurde in der Folge untersagt. Die Erkenntnisse aus meiner Dissertation und aus anschliessenden Forschungsprojekten habe ich hier direkt umsetzen können. Die Gehege habe ich selber entwickelt und mehr oder weniger allein geschreinert. Dazu gehören auch Volieren, die für die Vögel jederzeit zugänglich sind. Ich habe verschiedene Versuche gemacht, etwa mit grossen und kleinen Nestern, in die die Wachteln ihre Eier legen sollen, und mit verschiedenen Materialien. Dabei habe ich versucht, die Bedingungen in der Natur, wo die Eier vor Feinden wie dem Fuchs geschützt sein müssen, einzubeziehen und möglichst gut umzusetzen. Inzwischen habe ich herausgefunden, dass das wohl gar keinen grossen Unterschied macht: Es gibt Vögel, die einen geschützten Ort fürs Eierlegen suchen, und es gibt solche, die das Ei einfach irgendwo fallen lassen. Damit ich die Übersicht über den Bestand nicht verliere, tragen alle meine Wachteln einen farbigen Ring am Fuss, der auch über ihr Alter Auskunft gibt. Ich behalte die Weibchen, bis ihre Legeleistung mit ungefähr eineinhalb Jahren abgenommen hat; die Männchen metzge ich früher. Das Fleisch verkaufe ich an Private oder an Hotels hier in der Region. Es kommt vor, dass eine Wachtel vorher eines natürlichen Todes stirbt. Dann lauert die Katze des Nachbarn und hofft auf einen Leckerbissen. 🐾

FOTO: Gaëtan Bally
INTERVIEW: Rebekka Haefeli

