

Stand Oktober 2018



### ÖTZ Bresse\* Zweinutzung

- Eier pro Jahr: 180 – 200
- Eigröße: 2-3 Monate S, dann M
- Schalenfarbe: cremefarben
- Legebeginn: Woche 16 -17
- Lebendgewicht bei Legebeginn: 2,2 kg
- Futterverbrauch: 140g pro Tier und Tag
- Schlachtgewicht der Hähne: 2,6 – 3kg (mit 16 – 17 Wochen)

Die ÖTZ Bresse Gauloise (weiß) ist ein reinrassiges Zweinutzungs- oder Masthuhn mit weißen Federn und blauen Ständern. Sie ist insbesondere für Direktvermarktende Betriebe mit kleinen Gruppen bis 500 Tieren zur Mast (beide Geschlechter) oder als Zweinutzungstier geeignet.

Die frühreifen Hennen (Legebeginn ab der 16. Woche) starten mit ca 2,2 Kilo und erreicht während der ersten Legeperiode ein Lebendgewicht von bis zu 3,5kg. Damit ist die Bresse Henne eine sehr schwere Suppenhenne. Sie legt im Schnitt mit 100% ökologischem Futter 180 – maximal 200 cremefarbene Eier welche in den ersten zwei bis drei Monaten überwiegend S Eier (unter 53g) sind. Danach erreichen sie ein schönes Eigewicht von 55 – 65 Gramm. Die Hennen sind freundlich, selbstbewusst und lebhaft. Was das Futter angeht sind die Tiere genügsam und es kann mit geringeren Futterkonzentrationen sowie einer höheren Aufnahme von Rohfaser gerechnet werden. Zu beachten ist dass die Bresse Henne bei zu reichhaltiger Fütterung zur Verfettung neigt und die Legeleistung dadurch stark sinkt. Das Optimal Gewicht einer legenden Bresse Henne ist bei 2,8 – 3 Kilo anzusiedeln. Der Futteraufwand beträgt je nach Fütterung ca. 140g pro Tier und Tag.

Die Hähne wiegen (mit Junghennenfutter gefüttert) innerhalb von 16 -17 Wochen lebend ca. 2,6-3kg – und sind auch für eine extensive Mast mit alternativen Futterkomponenten (Keimgetreide, Kartoffeln, Molke etc.) gut geeignet. Der Futterbedarf bis zur Woche 17 liegt mit Junghennenfutter bei ca. 1:3 Der Schlachtkörper ist optisch ein guter Kompromiss zwischen Bruderhahn und Masttier. Das Fleisch ist durch das längere Wachstum fester und intensiver im Geschmack.

\*ÖTZ Bresse von deutschen Elterntieren. Geschlüpft und aufgezogen in Deutschland.