

Thanksgiving

ALTER BRAUCH - AKTUELLER DENN JE!

In den USA ist Thanksgiving ein großes Fest mit langer Tradition. Dabei spielt die Pute die absolute Hauptrolle. Im Laufe der Zeit sind viele Zubereitungsmethoden entstanden. Eine davon ist das sogenannte „Deep Frying“, aktuell ein riesen Trend in den USA, wie wir im Rahmen unserer Amerika-Reise erfahren haben. Hierbei wird die ganze Pute ca. 35 Minuten

in Erdnussöl frittiert und entwickelt dabei eine besonders schöne Kruste. Vorab wird die Pute mit zerlassener Butter und/oder Gewürzlösungen „gespritzt“. Dies verhindert, dass das Fleisch trocken wird.

Unter den Stichworten „deep fry turkey“ sind auf YouTube viele Videos bzw. Tutorials verfügbar. Das entsprechende Equipment

ist z.B. auf Ebay („Outdoor Turkey Fryer“) oder bei anderen Online-Shops erhältlich.

Bitte immer die Sicherheitshinweise beachten, da hier mit heißem Öl und offener Flamme gearbeitet wird!



Kartzfehn direkt:

Tel. 04494 88-188



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie schöne Herbsttage!



Moorgut Kartzfehn von Kameke GmbH & Co. KG

Kartz-v-Kameke-Allee 7 · 26219 Bösel · Tel. +49 4494 88-188 · Fax +49 4494 88-189
info@kartzfehn.de · www.kartzfehn.de

8. KARTZFEHNER MÄSTERSTAMMTISCHE

Der Blick über den Tellerrand verbessert auch die eigene Arbeit

Die Kartzfehner Mästerstammtische sind mittlerweile fest im herbstlichen Terminkalender verankert, so dass auch in diesem Jahr zahlreiche Kartzfehner Mäster den Weg zu den zehn Tagungsorten in ganz Deutschland fanden. Durch die abwechslungsreiche Themenauswahl war wieder für jeden etwas dabei.

Zunächst stellte Dr. Henrike Glawatz die neuesten Ergebnisse aus der Kartzfehner Forschung vor. Hier wird derzeit unter anderem an Möglichkeiten zur Reduktion des Anteils von Stickstoff und Phosphor im Mist gearbeitet. Erste Futtersuche mit reduzierten Stickstoffgehalten und zugesetzten synthetischen Aminosäuren zeigen interessante Ansätze. Die Putenzucht und damit die positive Entwicklung der BUT 6, aber auch anderer Linien wie z. B. der TP 14, sind stets Kernthema der Kartzfehner Forschung und dürfen bei den Stammtischen nicht fehlen.

Zu guter Letzt stellte Dr. Glawatz den aktuellen Stand der Vorgaben zum Verzicht auf Schnabelbehandlung dar. Dabei gibt es aktuell nach wie vor keinen Schlüssel für die Haltung von Puten ohne Schnabelbehandlung. Dies haben auch Politik und NGOs erkannt. Jedoch entbindet es nicht von der Pflicht, weiter an Lösungen zu arbeiten. Deshalb kann die Methode, die im folgenden Vortrag vorgestellt wurde, eine Übergangslösung darstellen. Es handelt sich dabei um die per Erlass vorgegebene Entwicklung einer Schmerzbehandlung bei der Schnabelbehandlung, die von Dr. Aka und Dr. Glawatz beschrieben wurde. Diese ist ab März 2020 in



02.09.19 - Dötlingen

niedersächsischen Brutereien anzuwenden. Die Forderung nach einem verringerten Einsatz von Antibiotika durch die WHO und die des Bundeslandwirtschaftsministeriums (BMEL), auf Colistin und Enrofloxazin (Baytril) in der Geflügelhaltung zu verzichten, stellt die Branche vor große Herausforderungen. Es gibt aber durchaus Alternativen - falls diese rechtlich abgesegnet werden. Diese Einsatzmöglichkeiten von „guten Bakterien als Verdrängungsmittel“ gegen Krankheitskeime (sog. Competitive Exclusion-(CE)-Kulturen) stellten Dr. Jan Aka und Dr. Hartmut Meyer dar. Weiterhin wurde der Behandlungsansatz der Nutzung von Bakteriophagen gegen krankmachende Bakterienstämme vorgestellt. Dass die Pute in den USA einen guten Stand hat, ist weithin bekannt. Wie die Produktion dort tatsächlich abläuft und welche Unterschiede zum deutschen bzw. europäischen System bestehen, stellten Joachim Holz und Johannes Büniger in ihrem Reisebericht „Putenproduktion USA“ vor. Ihr Resümee lautete: Die Schlachtkörperkühlung im Chlorwasserbad

macht durch die hygienisierende Wirkung Bemühungen um beispielsweise eine salmonellenfreien Mast überflüssig. Dieses Verfahren ist in der EU nicht zugelassen, verhilft den Amerikanern aber zu sehr günstigen Produktionskosten. Ein großes Thema ist die Antibiotikafreie Mast, die mittlerweile fast 30% des Gesamtmarktes ausmacht.



10.09.19 - Engelsberg



02.10.19 - Paderborn

MUSWIESE IN ROT AM SEE 2019



12.09.19 - Lellichow



09.09.19 - Blaustein



04.09.19 - Dötlingen



Den Praxisbezug der Forschung für die Putenmast stellte Dr. Hartmut Meyer mit seinem Bericht über Tests von Futterpelletqualitäten her. Die Pute sollte mit guten Pellets versorgt werden, denn mehrere Versuche haben gezeigt, dass Mehlanteile nicht nur die Futterverwertung und die Tageszunahmen verschlechtern, sondern auch das Risiko für Darmreizungen erhöhen. Die Pelletqualität kann dabei nicht nur durch die Futtermühle beeinflusst werden, sondern auch im Stall gibt es Ursachen für den Zerfall von Pellets, die jeder Tierbetreuer selbst in Angriff nehmen kann.

Im letzten Vortrag konnte jeder Mäster den Blick in die Ställe von Kollegen wagen. Ob die Einsparung von Heizkosten durch Intervalllüftung, die Sprühkühlung, das automatische Einstreusystem oder der Umstallwagen mit Schubboden, die Möglichkeiten der Arbeitserleichterung sind vielfältig und wurden von Johannes Bünger und Joachim Holz aufgezeigt.

Wir danken den Kartzefelner Kunden und Freunden für die rege Teilnahme und den produktiven Erfahrungsaustausch!



03.09.19 - Dötlingen



11.09.19 - Stimpfach

Vom 12.10 bis 17.10. war Kartzefeln wieder auf der Muswiese in Rot am See vertreten. Die Muswiese mit ihren rund 280 Marktständen, den 140 Besuchern in der Landwirtschaftsausstellung und dem Zelt der BDS-Wirtschaftsmesse gilt als das größte Freiluftkaufhaus Süddeutschlands. Wir durften zahlreiche Kunden aus der Umgebung an unserem Stand begrüßen.



JOB- UND AUSBILDUNGSMESSE 2019 IN CLOPPENBURG



01.10.19 - Hamminkeln

Am 30. und 31. August fand die jährliche Jobmesse Oldenburger Münsterland in Cloppenburg statt. Rund 170 Aussteller aus den verschiedensten Bereichen und Branchen präsentieren sich hier. Die Schüler haben die Möglichkeit, sich einen Überblick auf dem Arbeitsmarkt zu verschaffen und können sich über diverse Ausbildungsmöglichkeiten informieren.

Wir Kartzefelner waren wieder dabei!

Unsere Ausbildungsberufe sind:

- Tierwirt/in
- Berufskraftfahrer/in
- Industriekaufmann/-frau

