

Inhaltsverzeichnis

1 Bedeutung der Tierhaltung	9
2 Der Tierkörper	11
2.1 Die Zellen	11
2.2 Die Gewebe	12
2.3 Die Organe - für Atmung, Blutkreislauf und Lymphsystem	13
2.4 Verdauungsorgane und Verdauung	16
2.5 Harnorgane	20
2.6 Geschlechtsorgane und Fortpflanzung	21
2.7 Tierbeurteilung	24
3 Grundlagen der Fütterung	28
3.1 Aufgaben der Fütterung	28
3.2 Zusammensetzung des Futters	28
3.3 Grundbegriffe des Futterwertes	36
3.4 Erhaltungs- und Leistungsfutter	37
3.5 Verdaulichkeit	37
3.6 Sättigung	38
3.7 Berechnung von Futterrationen	38
4 Futtermittel	39
4.1 Grundfutter	39
4.2 Kraftfutter	42
4.3 Mineralfutter	44
4.4 Mischfutter	44
4.5 Preiswürdigkeit von Futtermitteln	45
4.6 Futtermittelgesetz und Futtermittelverordnung	45
5 Grundlagen der Züchtung	47
5.1 Die Gene – Der Sitz der Erbanlagen	47
5.2 Zuchziel und Zuchtwahl	48
5.3 Zuchtmethoden	49
6 Rinderhaltung	50
6.1 Formen der Rinderhaltung	50
6.2 Rinderzucht	50
6.3 Kälberaufzucht	61
6.4 Aufzucht des weiblichen Jungviehs	63
6.5 Milchviehfütterung	64
6.6 Die Rindermast	75
6.7 Wichtige Pflegemaßnahmen	77
6.8 Wichtige Aufzeichnungen im Stall	79
6.9 Der Rinderstall	80
7 Milchwirtschaft	83
7.1 Euterbau und Milchbildung	83
7.2 Zusammensetzung der Milch	84
7.3 Melkarbeit und Melkhygiene	84
7.4 Die Erzeugung von Qualitätsmilch	88

8 Schweinehaltung	91
8.1 Formen der Schweinehaltung	91
8.2 Schweinezucht	92
8.3 Fütterung der Schweine	98
8.4 Pflege- und Hygienemaßnahmen	108
8.5 Wichtige Aufzeichnungen	108
8.6 Der Schweinestall	109
9 Geflügelhaltung	111
9.1 Formen der Geflügelhaltung	111
9.2 Geflügelzucht	111
9.3 Geflügelfütterung	112
9.4 Der Hühnerstall	114
10 Alternativen in der Tierhaltung	116
10.1 Schafhaltung	116
10.2 Pferdehaltung	118
10.3 Enten	119
10.4 Gänse	120
10.5 Perlhuhn	121
10.6 Kaninchen	122
11 Tiergesundheit	123
11.1 Krankheitsursachen und Krankheitsvorbeugung	123
11.2 Die wichtigsten Erkrankungen der Tiere	124
11.3 Vorschriften für den Viehverkehr	128
12 Fleischkunde	130
12.1 Allgemeines	130
12.2 Die Fleischteile des Kalbes	130
12.3 Die Fleischteile des Rindes	130
12.4 Die Fleischteile des Schweines	133
12.5 Schlachtkörper- und Fleischqualität	133
12.6 Hygienevorschriften	138
13 Vermarktung tierischer Produkte	139
13.1 Vermarktung der Milch	139
13.2 Vermarktung von Rindern	139
13.3 Vermarktung von Schweinen	140
14 Tierhaltung und Umwelt	141
14.1 Auswirkung auf die Umwelt	141
14.2 Begrenzungen in der Tierhaltung	141
15 Tierschutz	142
Tabellenanhang	143