

Inhaltsverzeichnis

Dank 7

Vorwort 9

1 Biologie des Straußes 11

Anatomie 11

2 Heutiger Lebensraum 14

3 Verhalten 15

Nahrungserwerb 16

Sozialverhalten und Tagesaktivität 18

Sexualverhalten 22

Komfortverhalten 27

4 Rechtliche Grundlagen der Straußenhaltung 30

5 Umgang mit den Tieren 35

Mit dem Strauß auf „Du und Du“ 35

Der Strauß, das Gewohnheitstier 35

Ärztliche Behandlungen 39

Transport von Straußen 40

Umstellen bzw. Umtrieb 43

Maßnahmen zum Schutz des Menschen 44

6 Aufbau und Betrieb einer Farm 46

Artbedingte Vorgaben für Geländeauswahl 46

Artbedingte Grundsätze der Farmhaltung 48

Farmstruktur 50

Geländebedarf 52

Anlage der Gehege 56

Gehegeeinzungung 57

Stall/Unterstand 63

Quarantänestall 70

7 Straußenei und Brut 71

Legeleistung 71

Eibildung 72

Das Straußenei	73
Naturbrut	74
Kunstbrut	77
Schlupf	79
Bruthygiene	80
Bruteinrichtung	81
Brutmaschine	84
Brutfehler und Brutprobleme	87
Schlupfprobleme	91
8 Brutpraxis	93
Einsammeln der Eier	93
Reinigung von Bruteiern	94
Aussortieren von Eiern	95
Lagerung von Bruteiern	95
Brudokumentation/Bestandsbuch	96
Brütüberwachung	97
Schlupf	99
9 Kükenaufzucht	104
„Babystube“	104
Kükenstall und Weide	107
Hygiene	111
Stress	112
Hilfsmaßnahmen in Einzelfällen	113
Diverses	114
10 Jungtieraufzucht ab dem dritten Monat	115
Unterstand für Jungstrauße	116
Freigehege und Fütterung	117
Hygiene	119
11 Fütterung und Rationsgestaltung	120
Kükenfütterung und Rationsgestaltung	126
Jungtierfütterung und Rationsgestaltung	127
Fütterung der Finisher	128
Zuchttierzüchterung	129
12 Gesundheitliche Probleme und Vorbeugung	130
Untersuchungsvorgang am Strauß	132
Spezielle Gesundheitsprobleme bei Straußen	135

Auswahl, Eingabe und Dosierung von Medikamenten	139
Behandlung von Verletzungen	140
Die Strauß-Apotheke	141
Mangelernährung und ihre Folgen	142
13 Straußenzucht und Genetik 143	
Zuchziel	144
Zuchtstrategie	144
Aufbau eines betriebseigenen Zuchtbuches	148
Kennzeichnung	148
Beurteilung von Zuchttieren	150
Abstammungsnachweis per DNA	151
14 Schlachtung und Fleischqualität 153	
Straußenschlachtung	153
Schlachtalter	156
Schlachtverfahren	156
Der Schlachtkörper	161
Das Straußfleisch	163
Straußfleisch – gesunder Genuss seit Jahrhunderten	165
15 Vermarktung und Wirtschaftlichkeit 167	
Vermarktungswege	168
Unternehmenskonzept	170
Tourismus ja – aber wie?	172
Vermarktungsstrategie	174
Wirtschaftliche Produktion	176
16 Systematik des Straußes und anatomische Besonderheiten 180	
Service 186	
Gesetze im Zusammenhang mit der Straußenhaltung	186
Richtwerte für Flächenbesatz	187
Wirtschaftlichkeit in der Straußenhaltung	189
Straußhaut und Straußleder	194
Geschichtliche Entwicklung	197
Nützliche Adressen	203
Die Autoren	204
Register	205