

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

Umstallen 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

Gehegeeinzäunung 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
Brutdokumentation/Bestandsbuch	96
Brutüberwachung	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
Zuchttierfütterung	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 Straußen-Apotheke	141
Mangelernährung und ihre Folgen	142

13 Straußenzucht und Genetik 143

Zuchtziel	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
Schlachalter	156
Schlachtverfahren	156
Der Schlachtkörper	161
Das Straußenfleisch	163
Straußenfleisch – 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
Straußenhaut und Straußenleder	194
Geschichtliche Entwicklung	197
Nützliche Adressen	203
Die Autoren	204
Register	205