

Ein imposanter
Mechelnerhahn.



Gelingt das Comeback?

Die schweren Mechelnerhühner sind ein altes, europäisches Kulturgut. In den 1950er-Jahren waren sie in der Schweiz weitverbreitet. Doch die Fleischrasse ist heute selten geworden. Das soll sich nun aber wieder ändern.

Damit die Mechelner wieder einen grösseren Liebhaberkreis bekommen, hat Rassegeflügel Schweiz sie zur Rasse des Jahres 2012 ernannt. Die Mechelner sind eine alte, einst sehr beliebte Rasse. Doch welche Vorzüge haben sie zu bieten?

Peter Künzi aus Walperswil BE züchtet diese Rasse schon seit seiner Kindheit. Er fütterte jeweils vor der Schule die Tiere des benachbarten Geflügelzüchters. Künzi selbst wuchs in einer Gastwirtschaft auf. Dort wurden die vorzüglichen Mechelnerhähne jeweils als Poulets serviert. Von der Fleischrasse war Künzi so begeistert, dass er deren Haltung immer aufrechterhielt. In den letzten zehn Jahren hielt er sich lediglich einige Exemplare um sein Haus herum. Denn die Zwerg-

Welsumer seiner Frau Annemarie nahmen etwas mehr Platz in Anspruch.

Nebst den Hühnern hält die Familie auch noch Tauben und Kaninchen und Peter Künzi ist im KTZV Lyss als Präsident engagiert. Vor einem Jahr stellte sich die Frage: Bevölkern die Mechelner weiter den Hühnerhof der Familie oder verschwinden sie? Peter Künzi entschied sich, seine Zucht mit neuem Blut aufzufrischen, und nahm Kontakt mit dem Deutschen Sonderverein auf. Dieser war ihm mit vierzig Bruteiern behilflich und so bevölkerten schon bald einige Jungtiere die Stallungen des Züchters.

An der Farbe der Küken lässt sich leicht das Geschlecht erkennen

Peter Künzi ist begeistert von den Fleischhühnern mit befiederten Läufen und würde sich über eine weitere Konkurrenz an den Ausstellungen freuen. Das Ausstellungsjahr 2011 konnte er mit einem Highlight beenden. An der Kantonalbernerischen Hähneschau gewann er mit seinem heutigen Zuchthahn den Champion-Titel mit 97 Punkten. Dieses Re-

sultat bereite ihm riesige Freude, sagt er. Und so ist heute bereits die erste Nachzucht dieses stattlichen Hahns für die nächste Ausstellungssaison herangewachsen.

Im letzten Monat konnte Künzi dank einem Inserat in der «Tierwelt» bereits einige Tiere an interessierte Halter verkaufen. Diese kannten die Mechelner noch aus früheren Zeiten und zeigten sich erfreut, dass endlich wieder solche Tiere zu kaufen sind. Bei den Mechelner können auch solche Hähne, die nicht für die Zucht geeignet sind, für gutes Geld verkauft werden. Wer verschenkt schon ein so grosses Poulet, das erst noch als Delikatessefleisch gilt?

Über die Mechelner ist dank der langjährigen Erfahrung ein grosses Wissen vorhanden. «Sie legen mit einer Jahresleistung von 180 Eiern für eine Fleischrasse sehr gut, doch das Hauptaugenmerk gilt dem Fleisch», sagt Künzi. Das Tolle an den Mechelnern sei zudem, dass das Geschlecht bereits in den ersten Lebenstagen erkennbar ist: Die dunklen Tiere werden einst Hennen und die hellen werden zu Hähnen.

Insgesamt sind die belgischen Hühner sehr zutraulich und fliegen wenig. Ein 120 Zentimeter hoher Zaun reicht deshalb aus. Werden die Hähne jedoch separat von den Hennen gehalten, kann es schon mal vorkommen, dass sie einen Flugversuch starten.

Dass die Sperberung nicht bis zur Haut reicht, ist gut für den Verkauf

Die schnellwüchsigen Masthühner sollten bereits als Küken stark gefüttert werden. In ihrem Wachstum darf es zu keinem Stillstand kommen. Ausserdem ist bei der Zucht auf ein massiges Huhn zu achten. Einige Rassenbeschreibungen berichten sogar von Hähnen, welche bis zu sechs Kilogramm schwer wurden. Für die Zucht ist ein tiefer Rumpf, ein breiter Rücken sowie eine tiefe breite und volle Brust mit starkem Fleischansatz von Bedeutung.

Die Mechelner werden in den weissen und gesperbten Farben gezüchtet. Bei den gesperbten wirkt der Hahn heller in der Farbe, weil die Streifen auf den Federn in den Farben Weiss und Schwarz/Blaugrau etwa gleich breit gezeichnet sind. Die Hennen dagegen wirken dunkler, weil die dunklen Teile ihrer Federn breiter sind als die weissen. Die Sperberung reicht bei beiden Geschlechtern im Gegensatz zu anderen gesperbten Tieren nicht bis zur Haut. Die schwache Zeichnung im Untergefieder (siehe Bild) hinterlässt bei einem verarbeiteten Poulet keine dunklen Federn auf der Haut und macht es so für den Verkauf ansehnlicher.

Noch ist Zeit, in die aufstrebende Mechelner-Zucht einzusteigen

Als «Brüsseler Poularden» erlangten die Mechelner einst auf den Speisekarten ihre Bekanntheit. Sie wurden aus alten gesperbten Landrassen gezüchtet und sind bereits 1898 in Belgien offiziell anerkannt worden. Walther Münter schreibt sogar davon, dass die Mechelner schon im Jahr 1880 den Weg nach Deutschland fanden. In der Schweiz wurde das Tafelhuhn erster Klasse 1905 im Standard anerkannt.

An der Nationalen Geflügelschau in St. Gallen wurden 1922 die ersten drei Tiere gezeigt. Die stärkste Beliebtheit wurde den Mechelnern im Jahr 1948 zuteil, als an der Nationalen in Luzern gleich 141 Vertreter ihrer Rasse ausgestellt wurden. Auch an der Nationalen Schau 1956 in Basel gab es noch 120 Tiere zu sehen.

Dann wurde es allmählich ruhiger um die beliebten Hühner. Nun feiern sie ein Comeback: Die Mechelner figurieren an der Nationalen Geflügelschau in Sursee vom 29. und 30. Dezember 2012 als Rasse des Jahres. Für den Einstieg in die Zucht der Mechelner ist noch genügend Zeit, um einerseits diese alte Rasse stärker zu verbreiten und andererseits die Rasse des Jahres auszustellen.

Text und Bilder: Fabian Schenkel

Weitere Informationen zu den Mechelnern gibt es beim Deutschen Sonderverein der Mechelner unter www.sv-mechelner.de



Eine stattliche Mechelnerhenne.



Die Fakten auf einen Blick

- Fleischhuhn aus Belgien
- Ruhiges Temperament
- Gewicht: Hahn 4–5 kg, Henne 3–4 kg
- Eierleistung 180 Eier pro Jahr
- Schalenfarbe: cremefarbig
- Ei-Gewicht: 58 Gramm



Das Untergefieder ist nur schwach gezeichnet.



Peter Künzi mit einem Mechelnerhahn.