

BIO-Ente aus Dänemark

Unser Partner: Martin Daasbjerg



Martin Daasbjerg

Martin Daasbjerg wurde 1952 geboren. Er ist seit 1975 mit Birthe Daasbjerg verheiratet und sie haben 3 erwachsene Kinder.

Seit 1999 ist Martin Bio-Erzeuger von verschiedenen Bio-Produkten. Neben der Bio-Entenhaltung werden noch Bio-Kartoffeln, Bio-Wein und Bio-Getreide für das Entenfutter angebaut. Im Sommer finden von Martin Daasbjerg geleitete Führungen für interessierte Besucher statt.



Im Nordwesten Dänemarks am Limfjorden liegt der Bio-Hof, der sich über 150 Hektar erstreckt. Der Startschuss für die dänische Bio-Enten Zucht fiel 2008. Heute werden im Jahr rund 100.000 Bio-Enten erzeugt. Dansk And ist darauf ausgerichtet auch den LEH zu beliefern und für den Export gerüstet.

Liebevolle Aufzucht

Bereits nach einem Tag kommen die Küken von der Brüterei zu Martin Daasbjerg in den Stall. Im frisch eingestreuten Stall herrscht eine Temperatur von 34 Grad Celsius. Während der Einstellung wird mit den Tieren gesprochen. In den ersten Tagen werden die Enten mindestens alle drei Stunden rund um die Uhr besucht. „Die Entlein genießen es, wenn wir mit ihnen reden. Wir spüren und fühlen, dass es Ihnen gut geht und von Stress ist bei ihnen nichts zu spüren“, betont Daasbjerg.



Bio-Küken werden abgehärtet

So früh wie möglich wird die Temperatur im Stall gesenkt, um die Küken für das Leben im Freien „abzuhärten“. Durch die kühlere Temperatur wird die Entwicklung der Daunen ange-regt. Dies gilt auch für einen Schutzmechanismus, den die Wasservögel von Natur aus mit sich bringen, eine Fettdrüse am Hinterteil. Das Fett wird von den Enten selber in die Daunen eingerieben und bewirkt eine Form von Regenschutz. Sobald die Federn eingefettet sind, läuft das Wasser leichter ab und die Enten bleiben trocken.

Nach wenigen Tagen im ersten Stall ziehen die Jungtiere um. Sie kommen in einen Stall mit einer so genannten Veranda. Das sind Ställe mit mehreren Toren an der Seite des Gebäudes, die aufgemacht werden. Ab jetzt können die Enten selbst entscheiden, ob sie drinnen oder draußen auf den mit Gräsern bewachsenen Außenflächen sein möchten. Neben den Gräsern leben auf den Außenflächen viele Insekten. Die Jungtiere fressen sie wegen des hohen Eiweißgehalts mit großer Begeisterung. Nach zwei bis drei Wochen werden die Jung-Enten auf die offenen Außenflächen gebracht. Von jetzt an befinden sie sich 24 Stunden im Freien. Diese Außenflächen sind mit Klee, Gräsern und Kräutern bewachsen. Zusätzlich befinden sich auf den Außenflächen Wasserquellen, die kleine Teiche und Tümpel bilden.

Netze halten Raubvögel ab



Bei einigen Tieren wie Füchsen und Greifvögel stehen Enten ganz oben auf der Speisekarte. Deshalb sind über den Außenflächen Netze gespannt, die Angriffe von Raubvögel verhindern sollen. Entlang der Seiten wurden große Steine und Zäune in der Erde eingegraben, um den Fuchs fernzuhalten. Würden diese Schutzmaßnahmen nicht ergriffen, dann wären die Außenflächen sehr schnell leer.



Die Enten von Daasbjerg haben viel Platz. Während der ersten Tage im Stall ist es ein Quadratmeter. Auf den großen Außenflächen von rund 20 Hektar stehen jeder Ente mehr als zehn Quadratmeter zur Verfügung. Eine große Vielfalt an Gräsern und Kräutern werden zum Teil extra ausgesät, um dem Federvieh eine große Schüssel gemischten Salat zu bieten. Diese Fütterung und der Auslauf schlägt sich in der Qualität des Fleisches nieder. Das Ergebnis ist eine Ente, mit einem hohen Fleisch-Anteil und einem niedrigen Fettgehalt. Die Kennzeichen einer Bio-Ente ist eine helle Haut mit dunkler Farbe in der Oberschenkelmuskulatur sowie eine schöne Brust mit viel Fleisch.

Wenn der Tag kommt und die Enten nach acht bis 14 Wochen ihr Schlachtalter erreicht haben, wird großen Wert auf einen schonenden Transport gelegt. Der Schlachthof ist nur 12 km entfernt. Die Bio-Enten werden per Hand eingefangen. Danach werden sie in Transportkisten gepackt. Gesetzlich dürfen die Kisten mit 45 Kilo beladen werden. Bei Bio-Enten kommen nur 23 Kilo in die Transportkiste. Dadurch haben die Tiere genügend Platz während des Transportes. Der sorgsame Umgang führt dazu, dass das Fleisch eine hohe Qualität erreicht.



Die Bio-Enten aus Dänemark gibt es tiefgefroren und frisch. Neben ganzen Tieren werden Teilstücke angeboten, wie die beliebte Entenbrust oder Keulen. „Wir meinen, dass man das gute Leben unserer Enten schmecken kann“, sagt Daasbjerg.

Quelle: biopress Nr. 68, Anton Großkinsky (teilweise)

Staatliche Prüfung/Zertifizierung

Welche Instanz prüft die dänischen Bio-Unternehmen?

Anders als z.B. in Deutschland – werden die dänischen Bio-Erzeuger vom dänischen Staat kontrolliert.



Als erstes Land der Welt führte Dänemark 1987 staatliche Regeln für Bio-Landbau und eine strenge staatliche Kontrolle von Bio-Waren und Bio-Herstellern ein. Wer als Erzeuger den Ansprüchen gerecht wird, darf sich mit dem in Verbraucherkreisen anerkannten Gütesiegel "Ø-mærke" schmücken.



Seit 2010 ist der Betrieb Naturland-zertifiziert und wirtschaftet nach den strengen Richtlinien des Naturland-Verbandes.