Die Mauser bei den Hühnern

Etymologie:

weitergebildet aus älter: mausen, mittelhochdeutsch mūʒen, althochdeutsch mūʒōn < lateinisch (pennas) mutare = (die Federn) wechseln

Siehe auch: http://www.duden.de/rechtschreibung/mausern

Wieso? Abnutzung der Federn.

Wie? Automatisch, gesteuert durch Hormone. Milchzahnprinzip: Alte Feder wird abgestossen, indem neue darauf drückt.

Wann?

1. Vollmauser bei ca. 1 jährig. Dann alle Jahre wieder. „Staubhäufelchen“ kommen vom Häutchen, das die neue Feder umschliesst und abfällt, wenn die Feder sich öffnet. Zeit der Mauser meistens der Herbst. Während der Mauser stellen Hennen ihre Eierproduktion häufig ganz ein.

Ernährung in der Mauser:

Zusätzlich zum regulären Futter Grünfutter → Löwenzahn, Gras, Brennesseln etc. (für den Stickstoff), Eifutter (für Vitamin B, pflanzliches und tierisches Eiweiss → neben Kalkritt etc. auch Würmer etc.), Kieselerde (für die Mineralstoffe).

Immer genug und sauberes Wasser!

Mangelernährung zeigt sich, wenn die Federn schmal und verfranst sind.

Rezept Eifutterkuchen:

Menge	Zutaten
6	Eier (bitte von glücklichen Hühnern!)
120 g	Weizenmehl (Type 405)
1,5 - 2 EL	flüssiger Honig

Zubereitung des Teigs für das Eifutter
Geben Sie die Eier in eine Schüssel und schlagen Sie sie auf der höchsten Stufe mit dem Mixer. Geben Sie den flüssigen Honig hinzu und schlagen Sie das Gemisch einige Minuten lang schaumig. Schalten Sie den Mixer nun auf eine kleinere Stufe und lassen Sie vorsichtig das Mehl in das aufgeschlagene Ei-Honig-Gemisch hinein rieseln. Der Teig ist fertig, wenn sich das Mehl gut mit der Ei-Honig-Masse vermischt hat.
Gießen Sie den Teig nun in eine breite Auflaufform. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius ca. 20 Minuten goldbraun. Schneiden Sie den fertig gebackenen "Kuchen" sofort in Stücke und lassen Sie ihn auf einem Rost auskühlen. Anschließend sollten die "Kuchenstücke" für einige Zeit an einem warmen, trockenen Ort zum Trocknen aufgestellt werden. Die Stücke können den Vögeln als Ganzes serviert werden, aber man kann sie auch von Hand zerbröseln oder mit dem Pürierstab hacken