

# Enten



## Flugenten

Flugente (Warzen-, Moschus- oder Stummente)

Fleischqualität: Ihr Fleisch ist saftig, schmackhaft und fettarm, viel Fleisch

Alter	Gewicht Erpel	Gewicht Ente
49 Tage	3050 g	2100 g
56 Tage	3600 g	2300 g
63 Tage	4000 g	2500 g
70 Tage	4300 g	2600 g
77 Tage	4600 g	
84 Tage	4800 g	

Mauser (Woche): Erpel 12 - 15 - 18, Enten 10 - 13 - 16



## Dänenenten

Gefieder: weiß

Fleischqualität: Ihr Fleisch ist saftig und schmackhaft, viel Fleisch

Alter	Gewicht
42 Tage	3300 g
49 Tage	3700 g
56 Tage	4000 g

Mauser (Woche): 8 - 11 - 14 - 17



## Mularden

Mularde (bunt oder weiß). Ein Hybrid-Produkt aus Hybriden (Mutter: schwerste Cherry Valley, weiß - Vater: Mammut-Flugenten-Erpel, bunt) gezüchtet, hell an der Haut, hell im Untergefieder. Vermehrung nur bei künstlicher Besamung möglich. Wegen ihrer ausgesprochenen Robustheit für die bäuerliche Haltung und Weidegang bestens geeignet.

Fleischqualität: wenig Fett, viel Fleisch.

Alter	Gewicht
49 Tage	3000 g
56 Tage	3350 g
63 Tage	3750 g

70 Tage 4000 g

77 Tage 4150 g

84 Tage 4200 g

Mauser (Woche): 11 - 14 - 17



## Stockenten

Für den Feinschmecker

Erpel mit grünschillerndem Kopf, weißem Halsring, brauner Brust und schwarz-weißem Hinterende, übriges Gefieder hellgrau, Enten braun und hellbraun-gestreift

Bei intensiver Mast in 8 1/2 Wochen zugefiedert und schlachtreif.

Lebend: ca. 1350 g

Bratfertig: ca. 950 g

Lieferzeit Mai bis September. Im Revier (standorttreu, flugfähig) nicht zu stark füttern, auch Weizen oder Mais möglich



## Laufenten

Die Lieblingsspeise der Laufenten sind Nacktschnecken. Dies hat sogar dazu geführt, dass Laufenten systematisch zur biologischen Schneckenbekämpfung in den Weinbergen eingesetzt werden. Laufenten stöbern die Nacktschnecken in ihren Tagesverstecken auf, wo sie gierig verschlungen werden. Man sollte den Enten das Schneckensammeln selbst überlassen. Durch schüsselweises Verfüttern von abgesammelten Schnecken ist schon so manche Laufente erstickt. Die Enten legen  $\pm$  150 Eier im Jahr.