

Zu welchem Zweck die Eier so verschieden gefärbt und gemustert sind, ist uns nicht bekannt. Jedes Muster ist jedoch die Visitenkarte einer bestimmten Henne, das heisst, eine bestimmte Henne produziert immer das gleiche Muster. Es gibt in Europa vor allem in Frankreich und in Italien zahlreiche Wachtelfarmen. In den meisten Betrieben werden die Wachteln in Batteriekäfigen gehalten. Dies ist eine Haltungsform, die das Ausführen des natürlichen Verhaltens, z.B. am Boden scharren und picken, staubbaden oder das Ei an einem geschützten Platz ablegen, weitgehend verunmöglicht.

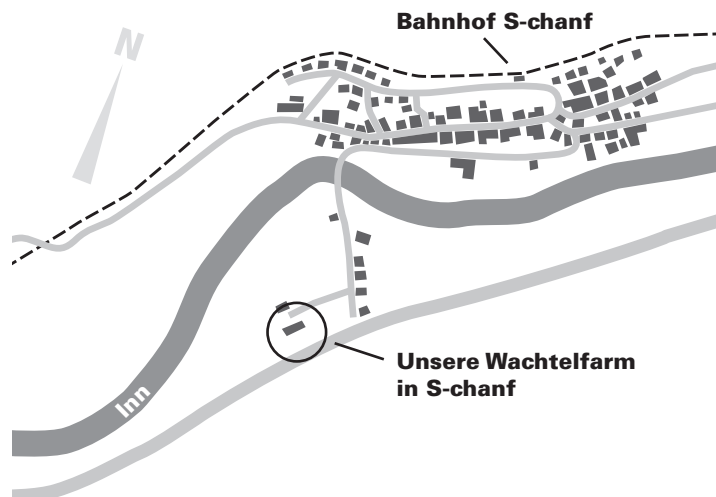
Über die Engadiner Wachteln

Imelda Schmid's «Wachtelgeschichte» begann 1994 mit der Dissertation in Nutztierverhaltensforschung zum Thema «Entwicklung einer tiergerechten Wachtelhaltung». Anfang 2001 konnten unsere Wachteln in einen neuen Stall in S-chanf einziehen, in dem die Erkenntnisse aus der Dissertation und anschließenden Projekten umgesetzt wurden. Darin steht ein separater Raum für die Aufzucht der Küken, die in einem Brutschrank schlüpfen, zur Verfügung. Im Hauptraum bieten 48 Gehege Platz für bis zu 1280 erwachsene Wachteln. Jede «Wachtelwohnung» ist mit Einstreu, Legenestabteilen und einem Staubbadeabteil ausgestattet. Das ganze Jahr über stehen den Wachteln Tag und Nacht geräumige Volieren zur Verfügung. Selbstverständlich haben sie auch im Haus drin Tageslicht. Im Winterhalbjahr wird der Tag mit Kunstlicht verlängert, um die Legeleistung zu erhalten. Beheizt wird die Wachtelfarm mit umweltfreundlicher Solarenergie.

Unsere Wachteln erhalten Bio-Futter von der Lindmühle in Birnenstorf (AG). Dazu geben wir zusätzlich jeden Tag wechselnd Körnermischung, gebrochene Austernschalen, Quarzgrit, Steinmehl, Grünfutter oder Kolbenhirse. Zweimal pro Jahr werden die Wachteln auf Salmonellen getestet.



**Imelda Schmid
im Hauptraum der
Wachtelfarm.**

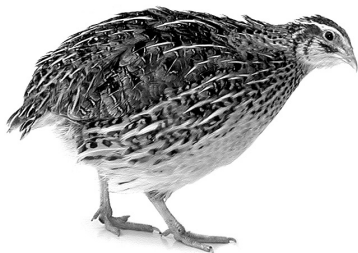


**Unsere Wachtelfarm
in S-chanf**

Wissenswertes rund ums Wachtelei



partner
alpinavERA



Engadiner Wachteleier aus tiergerechter Haltung

Imelda Schmid
Islas, CH-7525 S-chanf
Telefon/Fax 081 854 26 06
Mobil 079 528 78 38
info@wachtelei.ch
www.wachtelei.ch



partner
alpinavERA



graubünden



graubünden

Verwendungsmöglichkeiten

Im Prinzip sind Wachteleier wie Hühnereier zu verwenden. Hartgekocht, geschält und halbiert bereichern und verschönern sie z.B. Salate, Hors d'oeuvre-Platten oder belegte Brote. Sie können auch auf Minispiesschen (Zahnstocher), z.B. zwischen Käse- oder Fruchtstückchen gesteckt werden.

Dank ihrer hübschen und variablen Musterung eignen sie sich hartgekocht auch sehr gut als essbare Tischdekoration.

Wachtelspiegeleier, z.B. auf Toast oder in einem Kresse-Nest, sind nicht nur eine Augenweide, sondern schmecken auch vorzüglich. Bei dieser Zubereitungsart erspart man sich zudem das etwas aufwendige Schälen.

Dank ihrer Grösse, bzw. Kleinheit sind die Wachteleier auch sehr geeignet für die Puppenküche der Kinder. Und – ein Tipp von einem Kunden – Wachtelspiegeleier runden das Raclette ab und passen ideal in die Raclettepfännchen.

Zubereitung

Hartkochen: Die Eier in eine Pfanne mit kaltem Wasser legen. Ab dem Zeitpunkt, da das Kochwasser siedet, sind die Wachteleier in ca. 4 Minuten hartgekocht. Nach einer Untersuchung des Bundesamtes für Gesundheitswesen vermindert das Abschrecken hartgekochter Hühnereier mit kaltem Wasser deren Haltbarkeit drastisch, nämlich auf 3 - 4 Tage bei Raumtemperatur (22°C), bzw. 1 - 2 Wochen bei Kühltemperatur (5°C). Nicht abgeschreckte Eier blieben dagegen bei Raumtemperatur einen Monat lang einwandfrei. Zum Hartkochen werden 7 - 14 Tage alte Eier empfohlen. In der Schälbarkeit wurden keine Unterschiede zwischen abgeschreckten und nicht abgeschreckten Eiern festgestellt. Wir haben die Schälbarkeit der Wachteleier getestet und können diese Feststellung bestätigen. Wegen der Kleinheit der Wachteleier ist das Schälen aber trotzdem etwas knifflig. Wir machen gute Erfahrungen mit folgender Methode: zuerst die Eier unter leichtem Druck auf dem Tisch rollen, bis die Schale rundum gebrochen ist, dann am stumpfen Ende (Luftkammer) zu schälen beginnen und darauf achten, dass die Membran unter der Schale mit erfasst wird.

Spiegeleier: Die Wachteleier werden am besten mit einem Messer aufgeschnitten (etwa so, wie man ein weiches Hühnerei köpft). Statt jedes Ei einzeln in die Pfanne zu geben, kann man auch zuerst mehrere Wachteleier in eine kleine Schüssel öffnen und dann alle zusammen vorsichtig in die Pfanne giessen. So erhält man ein bis pfannengrosses Spiegelei mit mehreren «Augen».

Frische, Haltbarkeit, Gewicht, Nährwert

Wir verkaufen die Wachteleier möglichst frisch, höchstens jedoch 10 Tage alt. Das Legedatum wird deklariert. Eier besitzen während ca. 3 Wochen einen natürlichen Schutz gegen Verderben und können in dieser Zeit bei Raumtemperatur gelagert werden. Ab dem 21. Tag müssten sie in einem Geschäft gekühlt bereit gehalten werden.

Unversehrte Wachteleier, kühl gelagert, verderben kaum, auch nicht nach 8 - 10 Wochen Lagerfrist. Sie trocknen aber nach und nach aus, was bewirkt, dass die Eier im Wasser schwimmen. Das heisst aber nicht, dass diese Eier verdorben sind.

Ein Wachtelei wiegt ungefähr 9 - 12 g, das heisst, 5 - 6 Wachteleier entsprechen einem mittelgrossen Hühnerei (von 53 - 63 g).

Insgesamt ist die Nährstoffzusammensetzung des Wachteleis sehr ähnlich wie beim Hühnerei. Wertvoll ist der relativ hohe Gehalt an B-Vitaminen sowie an Eisen und Zink. Eier gelten generell als hochwertiges Nahrungsmittel, vor allem in der vegetarischen Ernährung.

Die Wachtel als Nutztier

Bei der als Nutztier gehaltenen Wachtel handelt es sich um die japanische Wachtel (Coturnix japonica), welche wie die bei uns in Europa wild vorkommende Wachtel (Coturnix coturnix) zur Familie der Hühnervögel gehört. In Japan wurden Wachteln ungefähr seit dem 11. Jahrhundert als Ziervögel gehalten. Anfangs des 20. Jahrhunderts begann man dort, die Wachtel auf Legeleistung zu züchten, die «Singwachtel» kam aus der Mode.

In den Fünfzigerjahren wurden domestizierte japanische Wachteln nach Europa und in die USA exportiert. Während in Japan die Wachteleier das wichtigere Produkt sind, ist es in Europa das Wachtelfleisch.

Die domestizierten japanischen Wachteln sind sehr frühreif und produktiv. Sie beginnen bereits im Alter von 7 - 8 Wochen mit dem Legen. Wie die Hühner legen sie rund alle 24 Stunden ein Ei, allerdings nicht am frühen Morgen, sondern mehrheitlich am späteren Nachmittag. Eine Wachtelhenne legt pro Jahr 250 - 300 Eier, wobei die dabei produzierte Eimasse ungefähr dem 15-fachen Körpergewicht entspricht.



partner
alpinaVERA

ENGADIN
St. Moritz

graubünden