



## Puten und mehr

In erster Linie werden die Puten wegen ihres Fleisches gehalten. Es hat einen hohen Eiweißanteil, ist fettarm und bietet durch helle und dunkle Fleischteilstücke unterschiedliche Geschmacksrichtungen. Zudem enthält es viel Vitamin B6 und B12 und viel Kalium, Magnesium, Eisen und Zink. Daher eignet es sich besonders für Diäten

als Ergänzung von Gemüse und Obst, in dem oft manche dieser Nährstoffe fehlen. Insgesamt lag der Pro-Kopf-Verbrauch an Putenfleisch in Deutschland 2007 bei rund 6,1 Kilogramm. Putenfleisch wird in Deutschland fast ausschließlich frisch vermarktet.

### Kleines Puten-1x1

**Pute/Truthuhn:** weibliches Tier

**Puter/Truthahn:** männliches Tier

**Küken:** männliches oder weibliches

Jungtier bis zum Alter von sechs Wochen

Fotos: [www.deutsche-pute.de](http://www.deutsche-pute.de) (Bilddatenbank)

Mit freundlicher Unterstützung der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank

# Die Pute

„Deutsche Pute. Die Gute“

so lautet der Slogan der deutschen  
Putenerzeuger. Das Fleisch steht  
bei den Verbrauchern hoch im Kurs  
und ist aus unserem Speiseplan  
nicht mehr wegzudenken. Es ist  
fettarm und sehr vielseitig zuzu-  
bereiten. Dabei sind die Tiere in  
Europa ursprünglich nicht heimisch.

## Vorfahren

Die Pute, im süddeutschen Raum auch Truthahn genannt, stammt aus Nordamerika und Mexiko. Von dort aus brachten im 16. Jahrhundert spanische Eroberer die Wildpute mit nach Europa.

links: Putenküken

rechts: Putenküken im Maststall

Truthähne



### Putenrassen

Puten können nach der Färbung des Gefieders, dem sogenannten Farbschlag, unterschieden werden (z.B. Grundfarbe Schwarz mit schillerndem Bronzeglanz). Weiter gibt es die weiße Pute, die schwarze Pute und die Cöllwitzer Pute (weiße Federn mit schwarzem Saum). Allgemein bekannt sind heute die kleinen weißen Beltsville-Puten und die weißen großen Rassen, die leicht gezüchtet werden können und schnell heranwachsen.

### Biologie

Die Pute gehört wie das Huhn zur Ordnung der Hühnervögel und zur Familie der Fasanenartigen. Die Puten sind die größte Art der Hühnervögel.

Sie haben einen kräftigen Körper mit breiter Brust. Im Gegensatz zu Hühnern scharren Puten nicht. Kennzeichen ist der rote, ungefederte und warzenbesetzte Kopf, der den Tieren ein einzigartiges Erscheinungsbild verleiht. Wie bei fast allen Fasanenartigen unterscheiden sich männliche und weibliche Tiere deutlich im Aussehen. Männchen sind deutlich größer als Weibchen und haben blassrote Kopfanhänge, die sich beim Balzspiel (Drohgebärden sehen ähnlich aus) sattrot färben. In der Putenmast legen die weiblichen Tiere in einer Legeperiode (ca. 22 Wochen) etwa 90 Eier, aus denen nach 28 Tagen die Küken schlüpfen.

### Haltung

Der überwiegende Teil der Puten wird in Bodenhaltung in sogenannten Offenställen aufgezogen. Ziele sind schnelles Wachstum, hoher Fleisch- und geringer Knochenanteil sowie hohe Widerstandskraft. Die Putenküken stammen aus Brütereien, welche sich auf die Haltung von Elterntieren und die Brut der Eier spezialisiert haben. Die Aufzucht der Putenküken dauert sechs Wochen und erfolgt in Bodenhaltung in speziellen Aufzuchtbetrieben. Die Tiere benötigen eine Wärmequelle und werden in einem Kükenring an den freien Zugang zu Wasser und Futter gewöhnt. Das Schlachtgewicht haben Puten mit einem Alter von 16 bis 22 Wochen und

einem Gewicht von acht bis 18 Kilogramm erreicht. Die Tiere werden überwiegend mit Getreide und pflanzlichem Eiweiß gefüttert. Wichtig ist, die Futtermittel entsprechend den Altersstufen der Tiere anzupassen.

### Puten regional

Produktionsschwerpunkte der Putenhaltung liegen in der Weser-Ems-Region. Weitere Zentren befinden sich südlich von Würzburg in Franken und in Sachsen-Anhalt. Über 50 Prozent der Puten werden in kleinbäuerlichen Betrieben mit maximal 20 Tieren gehalten, knapp 20 Prozent in Betrieben mit Bestandsgrößen ab 5.000 Puten.