



Augen auf beim Hühnerkauf - Checkliste

Hier die Punkte, auf die man beim Hühnerkauf achten sollte.

- Kamm, Kehllappen:** Rot nicht bläulich
(außer natürlich bei Rassen mit schwarzem Kamm)
- Augen:** Klarer Blick ohne Blasen/Schaumigem Sekret im Augenwinkel!
- Schnabel:** Sauber und auf keinen Fall an den Nasenlöchern schleimiges Sekret!
Auch auf extremen Über- oder Unterbiss achten;
keine geschwollenen Nebenhöhlen!
- Füße:** Keine Schwellungen und auch keine kalkartige Schicht/Optik an den Beinen!
Das Huhn darf nicht humpeln!
- Po:** Sauber, also keine Kotrückstände!
- Schwanz/Heck:** Es sollte keine gekrümmte Körperhaltung haben!
- Parasiten:** Unter den Flügeln und am Po dürfen keine Parasiten zu sehen sein!
- Atemgeräusche:** kein Rasseln oder Röcheln!

Ein **guter** Züchter/Händler wird Euch bei der Betrachtung dieser Punkte unterstützen.

Viel Spaß bei der Hühnerhaltung!