

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

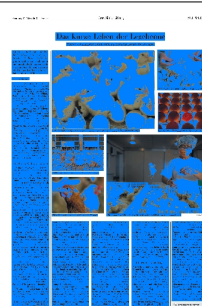
Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 105'549 mm²

Das kurze Leben der Legehennen

Hinter der Eierproduktion steht eine präzise gesteuerte Industrie



Nach 21 Tagen im Brutschrank schlüpfen die Legehennen-Küken in der Brüterei in Oberkirch.



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 105'549 mm²

An Ostern und Weihnachten ist die Nachfrage nach Eiern am grössten. Um diese zu befriedigen, braucht es eine exakt ineinandergreifende Produktionskette sowie auf hohe Leistung gezüchtete Hühner. Die Tiere zahlen dafür mit einem frühen Tod.

Markus Hofmann

Das Ei, ein «Wunderwerk der Natur», ist das «hochwertigste Nahrungsmittel» überhaupt, wenn man Gallosuisse, dem Verband der Schweizer Eierproduzenten, glauben will. Über 760 Millionen Eier legten die Hühner in der Schweiz im vergangenen Jahr, etwas weniger wurden importiert. Doch damit ein Schweizer jedes Jahr seine durchschnittlich 95 in der Schweiz gelegten Eier geniessen kann, müssen 2,3 Millionen Legehennen an ihre Leistungsgrenzen gebracht werden. Hinter dem Osterei, dem Symbol für die Auferstehung Christi, steht eine minuziös getaktete Industrie. Was der Legehennen zum Fressen vorgesetzt wird, wie viel Platz, Wärme, Licht, frische Luft und welche Medikamente sie erhält, ist genau festgelegt. Das Leben eines Legehuhns ist bis ins letzte Detail vorherbestimmt.

Die Henne, die im beschaulichen Migros-Werbefilm ihr Ei von sich aus in die Schachtel legt, könnte nicht weiter von der Wirklichkeit entfernt sein. Das seit Jahrtausenden domestizierte Huhn ist zum Spitzensportler unter den Nutztieren mutiert. Es ist ein ausgezeichnete Futterverwerter. Für vergleichsweise wenig pflanzliches Futter erhält der Mensch viel Fleisch und viele Eier.

Nach dem Schlüpfen getötet

2012 sind in der Schweiz 2 748 608 weibliche Küken geschlüpft, die dieselben Lebensstationen durchlaufen haben. Die erste ist der Brutschrank: Bei 37 Grad wird darin das Ei 18 Tage lang bebrütet, dann von unten durchleuchtet, um zu prüfen, ob es befruchtet ist; die nicht befruchteten Eier werden wegwerfen. Das befruchtete Ei kommt

für drei Tage in den Schlupfschrank, wo sich das Küken durch die Schale kämpft. Anschliessend wird dieses für 18 Wochen in den Aufzuchtbetrieb gefahren, auf dem es zur Junghenne heranwächst. Sogleich übersiedelt es in den Legehenstall und beginnt im Alter von 20 Wochen seine Bestimmung als Nahrungslieferant zu erfüllen. Fast jeden Tag legt es ein Ei. 60 Wochen später wird es rund 300 Eier in künstliche Nester gelegt haben; davon sind 270 bis 280 für den Verkauf geeignet. Nun weichen die Eier immer mehr von der gewünschten Norm ab: Sie werden zu gross, die Schale wird brüchiger. Die Henne wird unrentabel und wird getötet. Seit dem Schlüpfen sind 80 Wochen vergangen.

Das Erste, was ein weibliches Küken in der Obhut der Menschen spürt, ist ein Stich in den linken Oberschenkel. Die Mitarbeiterin der kleinen, auf Bio-Eier spezialisierten Brüterei Bibro im luzernischen Oberkirch greift sich in einem gekachelten Raum mit geübtem Griff ein Küken, spreizt ein Beinchen des gerade geschlüpften Vogels ab und setzt die Spritze, die über einen Schlauch mit dem Impfmittel versorgt wird, am Oberschenkel an. Präzise Arbeit ist erforderlich, um weder das Küken noch sich selber zu verletzen. Die Küken werden gegen die Mareksche Krankheit geimpft, eine gefürchtete Viruserkrankung. Nach der Impfung wirft die Mitarbeiterin das Küken in einen Trichter, das Küken fällt in eine Palette und wird elektronisch gezählt. Tausendfaches Piepsen erfüllt den Raum. In aufeinander gestapelten Plasticbehältern warten die Küken aneinandergedrängt auf den Weitertransport in einem klimatisierten Lieferwagen. Er wird sie zum Aufzuchtbetrieb bringen.

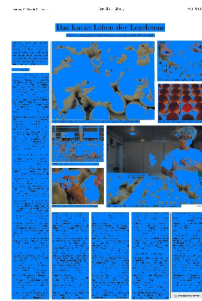
Für die Hälfte der geschlüpften Küken geht das Leben bereits in der Brüterei zu Ende. Die männlichen Tiere werden kurz nach dem Schlüpfen mit Kohlendioxid vergast. Für sie gibt es keine Verwendung. Ein grauer Kübel steht bis oben gefüllt mit den toten Küken zur Entsorgung bereit. Nur 10 Küken werden weiterleben. Sie gehen auf einen Elterntierbetrieb und sorgen als

Hähne für Nachschub an Bruteiern. Jährlich werden in der Schweiz über 2,5 Millionen männliche Küken an ihrem ersten Lebenstag getötet.

«Mir passt das auch nicht, aber zurzeit gibt es keine Alternative, die vom Markt oder von den Kunden nachgefragt wird», sagt Alfred Reinhard, Geschäftsführer der Hosberg AG, der Schweizer Marktführerin im Bio-Eier-Handel. Sinnvoll wäre, die männlichen Küken zu mästen. Doch dafür sind sie nicht gezüchtet worden. Mitte des letzten Jahrhunderts fand eine Spezialisierung in der Zucht statt. Seither gibt es in der Geflügelproduktion zwei Linien von Hybridrassen: die Legehennen und das Masthuhn. Damit war das Schicksal der männlichen Tiere aus der Legehennen-Linie besiegelt.

«Der optische Aspekt spielt die entscheidende Rolle», sagt Ruedi Zweifel, Direktor des Aviforums, des Kompetenzzentrums der schweizerischen Geflügelwirtschaft in Zollikofen: «Der Schlachtkörper heutiger Legehähne entspricht nicht den Erwartungen der Konsumenten. Er ist nicht herzförmig, sondern spitz.» Zudem benötigt man viel mehr Futter, um dasselbe Schlachtgewicht zu erhalten. Der Bio-Eier-Produzent Reinhard sagt: «Die Hähne der Legelinien fressen sehr viel Futter und wachsen zu langsam. Für wenig Fleischertrag brauchen wir viel mehr Ressourcen als bei den Masthühnern, die daraufhin gezüchtet werden, schnell Fleisch anzusetzen. Die Frage, ob dies ethisch oder ökologisch vertretbar ist, muss sich jeder selber stellen.»

Es gab immer wieder Versuche, die männlichen Tiere für die Fleischproduktion zu verwenden. Im kommenden Herbst erwartet Ruedi Zweifel aus Deutschland eine neue Züchtung: «Bei dieser Zucht verspricht der Hahn fleischiger zu sein. Allerdings ist die Legeleistung der Hennen um 50 bis 60 Eier geringer, was einen Einfluss auf deren Gestehungspreis haben wird. Für anspruchsvolle und konsequente Konsumenten, die bereits jetzt sehr darauf achten, wie tierische Produkte hergestellt werden, könnten die Eier und das



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 105'549 mm²

Fleisch dieser Zucht attraktiv sein. Über eine Nische wird aber auch dieses Angebot nur schwer hinauskommen.» Reinhard sagt, dass sich die Firma Hosberg, die in der Vergangenheit verschiedene Alternativen getestet hat, weiterhin für bessere Lösungen einsetzen werde.

Ideal wäre es, die männlichen Küken bereits vor dem Einlegen in den Brutschrank auszusortieren. «In den nächsten Jahren wird es möglich sein, die Eier in einem frühen Stadium aufs Geschlecht zu prüfen», sagt Zweifel. «Die Forschung ist theoretisch weit fortgeschritten. Die Umsetzung in die Praxis gestaltet sich aber schwierig. Es wird für Brütereien attraktiv sein, wenn sie nur noch weibliche Legeküken schlüpfen lassen können.» Dennoch bezweifeln manche in der Branche, dass eine solche Methode in der Industrie Erfolg haben wird. Zwar wird eingestanden, dass die Tötung lebensfähiger Eintagesküken ethisch fragwürdig ist. Wirtschaftlich aber geht die Rechnung auf.

Charcuterie oder Biogas

Diesbezüglich muss sich auch der Bauer Roland Iten in Unterägeri wenig Sorgen machen. Im vergangenen Jahr investierte er viel Geld in einen Legehennenstall, es ist das neueste Modell der Bio-Eier-Firma Hosberg. Die Aussichten, dass er die Kosten amortisiert, sind gut. Schweizer Eier sind sehr beliebt, der Markt wächst, unter den Produzenten hört man kaum Klagen über unfaire Verdienste. 2000 Bio-Hühner darf Iten in seinem Stall halten, der in vier Abteile mit je 500 Tieren unterteilt ist, darunter krähen 15 Hähne. Es gibt Aussenbereiche mit Sandkästen zum Scharren und Gestänge, auf denen die Hühner sitzen können. Wenn es die Witterung zulässt, ist eine Weide zugänglich. 1900 Eier legen Itens Hühner täglich. Nach 80 Wochen Lebenszeit hat die letzte Stunde der Biohühner geschlagen. Dann gehören sie zu den «Althennen» und werden getötet.

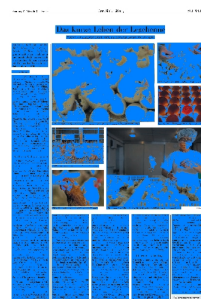
Der Bio-Eier-Pionier Alfred Reinhard hat sich immer geweigert, die Kadaver einfach zu entsorgen: «Das ist

wertvolles Fleisch in Bioqualität. Damit kann man noch etwas machen», sagt der Geschäftsmann. Er nimmt den Bauern die Althennen gratis ab und lässt sie in einem süddeutschen Betrieb schlachten und zerlegen. Anschliessend wird das Fleisch in die Schweiz zurückgeführt.

Das Beispiel hat Schule gemacht. Mit dem Ziel, möglichst viele Althennen als Lebensmittel zu vermarkten, schlossen sich vor ein paar Jahren Eierproduzenten zusammen. 2010 wurden 80 Prozent von 1,7 Millionen Hennen verbrannt oder einer Biogasanlage zugeführt. Im vergangenen Jahr wurden nun bereits 65 Prozent der Althennen als Fleischlieferanten genutzt, der grosse Teil wurde zu Charcuterie-Produkten verarbeitet, der Rest als Suppenhühner verkauft. Für rund eine halbe Million aussortierte Legehennen schliesst sich der Lebenskreis weiterhin in der Biogasanlage, wo sie in Energie umgewandelt werden.



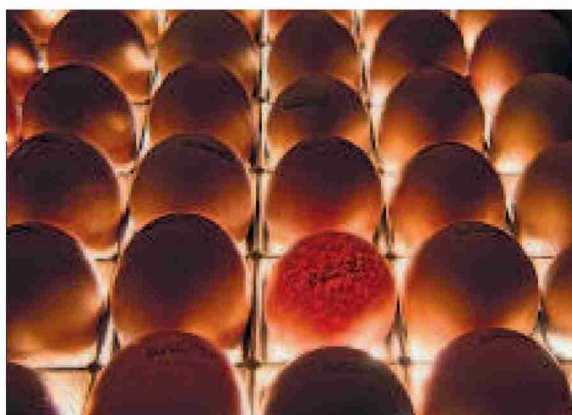
Männliche und weibliche Küken werden getrennt.



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 105'549 mm²



Unbefruchtete Eier (unten in der Mitte) scheiden aus.



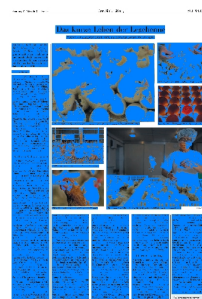
2000 Legehennen leben im Bio-Stall in Unterägeri.



Nach 80 Wochen wird das Huhn zur «Althenne».

Datum: 23.03.2013

Neue Zürcher Zeitung



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 119'537
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 105'549 mm²



Die männlichen Küken werden gleich nach dem Schlüpfen aussortiert und getötet.