



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 110'854  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 42'374 mm<sup>2</sup>

## Wie Küken gerettet werden können

*Weil auch in Ställen mit Bio-Geflügel männliche Tiere getötet werden, sucht die Branche nach Alternativen*

Geflügelzucht soll ethisch vertretbar sein – aber bitte auch Produkte liefern, die günstig sind und die die Konsumenten mögen.

Aber geht das überhaupt?

STEPHANIE LAHRTZ, MÜNCHEN

Es passt so gar nicht zu den Heile-Welt-Bildern: Auch in den Bio-Ställen mit glücklichen Hühnern werden schweizweit jedes Jahr 500 000 männliche Küken, die Brüder von Bio-Legehennen, direkt nach dem Schlüpfen getötet; in Deutschland sind es sogar ungefähr 8 Millionen. Der Grund hierfür ist, dass in Bio-Ställen dieselben Zuchtlinien wie in der konventionellen Landwirtschaft verwendet werden – und Brüder von heute eingesetzten Legehennen nicht rentabel für die Fleischproduktion sind.

### Schmalbrüstige Hähne

Die Bio-Geflügelbranche kämpft derzeit noch stärker als die konventionell wirtschaftenden Kollegen gegen einen erheblichen Imageverlust und ist in Bewegung geraten. An der Universität Hohenheim fand kürzlich eine Tagung über Alternativen zur Kükentötung statt. Der Schweizer Branchenverband

Biosuisse lädt zudem für Ende August alle Beteiligten zu einem Treffen ein; bis Ende 2016 will man einen Plan für das weitere Vorgehen ausarbeiten.

In Österreich ist die Bio-Branche schon viel weiter. Dort wird seit Anfang Jahr jeder Bruder einer Bio-Legehenne gemästet und dann geschlachtet. Da die Aufzucht dieser sogenannten Bruderhähne teurer ist als jene von normalen Masthähnchen – sie dauert länger und ergibt weniger Fleisch –, wird sie durch teurere Bio-Eier subventioniert.

Fast das gesamte Fleisch der Bruderhähne endet aber in Wurstwaren. Denn die bei Konsumenten beliebtesten Produkte, Poulet-Brüstli oder Schnitzel, lassen sich aus den Bruderhähnen meist gar nicht herstellen: Die Herren sind einfach zu schmalbrüstig. Man kann sie fast immer nur als Suppenhuhn, Hühnereintopf oder an die Lebensmittelindustrie zur Weiterverarbeitung verkaufen.

Einige Bauern wie Roman Clavadetscher aus Malans in Graubünden, der seit Anfang Jahr Bruderhähne aufzieht (900 pro Mastphase von 16 bis 18 Wochen), haben Kunden für das ganze Tier gefunden. Man könne derzeit sogar noch mehr verkaufen, als man mäste, sagt er. Alle in Bruderhahn-Projekten tätigen Bauern betonen aber, dass solche Tiere nur ein Nischenprodukt sind: nämlich für jene Kunden, die zahlungskräftig sind und denen das Tierwohl wichtig ist.

Coop hat sich für einen anderen Weg entschieden. Seit zwei Jahren verkauft der Supermarkt mit Aufpreis auch Eier sowie Fleisch von sogenannten Zweinutzungshühnern. Das sind sozusagen Kompromisshühner: Die Henne legt 60 bis 70 Eier weniger pro Jahr als ihre Artgenossin aus den gängigen Legehennenlinien, und die Hähne setzen ungefähr 10 Prozent weniger Fleisch an als das normale Mastpoulet. Die Kunden hätten das Angebot gut angenommen, man plane das Programm auszuweiten, teilt Coop-Sprecherin Nadja Ruch mit. Aber auch bei Coop ist es ein Nischenprodukt, derzeit verkauft man pro Jahr gerade einmal gut 10 000 solcher Zweinutzungshähne.

### Ethisch gut, ökologisch nicht?

Michael Grashorn, Nutztierwissenschaftler von der Universität Hohenheim, hält das Zweinutzungshuhn für die zukunfts-trächtigere Variante für die Bio-Bran-

che. Allerdings müssten die derzeit existierenden Linien züchterisch verbessert werden, um wirtschaftlicher zu werden. Aus Rentabilitätsgründen sowie der Kundenvorlieben wegen könnten jedoch beide Alternativen – die Bruderhahnaufzucht und die Kompromisshühner – nicht die Lösung des Dilemmas der Kükentötung für die konventionelle Landwirtschaft sein. Hier käme nur die sogenannte Geschlechtsbestimmung im Ei in

Frage. Noch befindet sich die Methode aber im Entwicklungsstadium. Dabei wird das angebrütete Ei mit Infrarotstrahlen durchleuchtet, und Eier mit männlichen Küken werden aussortiert. Würde die Methode aber flächendeckend eingeführt, müssten jedes Jahr Millionen von Eiern entsorgt werden, da diese aus technischen Gründen nicht für die Lebensmittelverarbeitung zugelassen sind.

Aber auch die Bio-Branche ist bei einer kompletten Umstellung auf Zweinutzungshühner und vereinzelte Bruderhahnaufzucht nur auf den ersten Blick aus dem Schneider. Denn die jeweils aufgezogenen Tiere sind immer schlechtere Futtermittelverwerter. «Eine Zweinutzungshenne benötigt ungefähr 700 Gramm mehr Futter als ihre Artgenossin aus einer der normalen Legehennenlinien, um 1 Kilogramm Eier zu produzieren. Zweinutzungshähne benötigen 1 bis 1,5 Kilogramm mehr Futter für 1 Kilogramm Schlachtgewicht. Auch Bruderhähne fressen mehr», sagt Grashorn.

Anders gesagt: All diese Tiere sind deutlich weniger ökologisch als jene aus den heute gängigen Zuchtlinien. Manche Umweltschützer halten es daher für unververtretbar, in Europa nur noch vergleichsweise ineffiziente Hühner zu verwenden. Schliesslich wird ein grosser Teil des Hühnerfutters per Schiff aus Entwicklungsländern nach Europa geliefert.