

Mast von männlichen Legehybriden – thematisiert in der Sendung «Kassensturz» «Bruderhähne-Mast»: die Lösung des Problems?

Die «Kassensturz»-Sendung vom 31.5.2016 nahm einmal mehr die Problematik des Kükentötens auf und ging der Frage nach, warum in der Schweiz die männlichen Küken der Legehybriden nicht aufgezogen werden, wie dies in der österreichischen Bio-Eierbranche schon der Fall ist. Tatsächlich könnte diese Lösung schon bald die Zukunft der Bio-Eierbranche prägen – als prüfungswerte Alternative zum Zweinutzungshuhn und der Geschlechtsbestimmung im Ei.

gl. Wie die Sendung «Kassensturz» in einem längeren Filmbeitrag aufzeigte, töten seit Anfang Jahr die grossen Bio-Brütereien in Österreich im Rahmen einer Branchenvereinbarung keine männlichen Küken mehr. Die rund 600'000 Bio-Junghähne werden aufgezogen und nach 9 bis 10 Wochen geschlachtet.

Bio-Eierbranche in Österreich zieht Hähne auf

Fast alle grossen Detailhändler Österreichs machen mit: Spar, Lidl, die Aldi-Tochter Hofer, Billa und Merkur verkaufen seit einigen Wochen die Eier der Bio-Hennen und künftig auch das Fleisch der Bruderhähne. Je nach Anbieter soll dieses Fleisch als Charcuterie, Wurst oder Filet verkauft werden. Ein Verkauf als ganze «Poulets» ist wegen der mangelhaften Schlachtkörperqualität nicht vorgesehen.

In der Bio-Brütereie «Die Eiermacher» von Manfred Söllradl nahe Salzburg fiel der Entscheid auf die Legehybride «Lohmann Sandy». Diese Hybride weist eine gute Legeleistung auf, was nach Aussage von Söllradl letztlich weniger Küken benötigt als im Vergleich zu den weniger leistungsfähigen Zweinutzungshybriden. Dank ihrer cremefarbenen Schale lassen sich die Eier von den übrigen unterscheiden. Da die Aufzucht der Bruderhähne wirtschaftlich nicht selbsttragend ist, wird sie über die Eiervermarktung quersubventioniert: In Österreich ist der Preis einer 6-er Schachtel dieser Eier je nach Laden

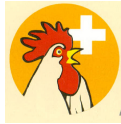
um 10 bis 20 Cents höher.

CH-Biobranche am Zug

Im «Kassensturz»-Studio erklärte Hans Ramseier von Bio Suisse, dass die Schweizer Bio-Branche die Praxis des Kükentötens in Zukunft nicht mehr tolerieren werde. Die Bio-Eierbranche treffe sich schon im August dieses Jahres – mit dabei seien die grossen Schweizer Detailhändler – und wolle bis Ende Jahr den Entscheid fällen, in welche Richtung es gehe: Zweinutzungshuhn oder Aufzucht der Hähne. Er gibt aber zu bedenken, dass es Zeit brauche, um Betriebe für die Aufzucht sowie die Verarbeitung der Tiere zu finden. Zudem brauche es Detailhändler für die Vermarktung und schliesslich Konsumenten, die bereit seien, mehr für die Eier zu bezahlen.

CH-Bruderhähne schon jetzt als Nischenprodukt

Seit Anfang 2016 werden für die Eier, die unter dem Label «henne & hahn» des Bio-Eiervermarkters Hosberg AG vermarktet werden, keine männlichen Küken mehr getötet, sondern während rund 17 Wochen gemästet (www.hennehahn.ch). Dies geschieht momentan auf zwei Bio-Betrieben: bei Beni Reinhard in Rüti ZH sowie bei Roman Clavadetscher in Malans GR. Das Fleisch dieser Hähne wird von der Gallina Bio AG in Malans, einer Tochterfirma der Hosberg AG, vermarktet. Eine sogenannte «Bruderhahnbox», die einen Hahn und di-



verse Teile zu total 2,5 kg enthält, wird per Post zum Preis von Fr. 95.- versandt.

Beim Zweinutzungshuhn «Lohmann Dual» (www.naturaplan.ch > *Zweinutzungshuhn*), dessen Eier momentan in zwei Bio-Betrieben erzeugt und in Coop-Filialen verkauft werden, wurden die Hähne ebenfalls gemästet und vermarktet. Auch weitere Betriebe in der Schweiz vermarkten Eier und Bruderhähne (www.huhnmitbruder.ch).

Versuche: schlechte Futterverwertung

Gemäss «Schweizer Bauer» vom 14.5.16 verglich das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Hähne der Legehybriden Lohmann LSL und Lohmann LB mit der extensiven Masthybride Hubbard 757. Letztere wurden in 63 Tagen auf rund 1,85 kg gemästet. Die Hähne der LB erreichten dieses Gewicht nach 91 Lebenstagen, während die LSL nach 105 Tagen mit 1,63 kg geschlachtet wurden. Die LB benötigten im Vergleich mit den extensiven Masthybriden 50% mehr Zeit und Futter. Die LSL erreichten hinsichtlich Schlachtkörper und Futterverwertung keine befriedigende Resultate. Die Futterverwertung je kg Schlachtgewicht betrug bei den Hubbard 4,0 kg, bei den LB 6,8 kg und bei den LSL 9,0 kg – bezogen auf das Lebendgewicht entspricht dies 2,5 kg, 4,1 kg bzw. 5,3 kg.

In früheren Versuchen am Aviforum (2005) erreichten Hähne von Legerassen in 12,5 Wochen Mastdauer ein Lebendgewicht von knapp 1,5 kg – was schnell wachsende Mastlinien heute in 4,3 Wo-

chen und extensive Linien in rund 7 Wochen erreichen. Die Brustbefleischung und Schlachtkörperqualität waren deutlich geringer als bei extensiven Mastlinien; der spitze und langgezogene Schlachtkörper ist ein Handicap bei der Ganz-Vermarktung. Aus wirtschaftlicher und ökologischer Sicht fällt jedoch am meisten die schlechte Futterverwertung ins Gewicht: Pro kg Lebendgewicht brauchten die Lege-Hähne 3,5 bis 4 kg Futter – das sind bis zu 2,5 Mal mehr als bei konventionellen Poulets bzw. rund 1,5 Mal mehr als bei extensiven Bio-Poulets. Weitere Versuche am Aviforum sind in diesem Sommer geplant.

Prüfungswerte Alternative

Wenn auf das Töten von Küken der Legerlinien verzichtet werden will, scheint deren Mast eine prüfungswerte Alternative zu sein. Die Geschlechtsbestimmung im Ei ist noch nicht praxisreif, reduziert die Schlupfrate und wird wohl sehr teuer sein. Und Zweinutzungshennen haben den grossen wirtschaftlichen Nachteil, dass sie rund 50 bis 60 Eier pro Jahr weniger produzieren.

Allerdings muss die Mast der Bruderhähne mit einem hohen Futteraufwand erkaufte werden, und das Produkt lässt sich schwierig beziehungsweise nur in verarbeiteter Form vermarkten. Die Frage der Schlachtung und Fleischgewinnung gilt es ebenfalls zu klären. Auch in diesem Punkt wurden in Österreich offenbar neue Wege eingeschlagen, die für die Schweiz interessant sein könnten. (Weitere Kommentare zu diesem Thema lesen Sie im Editorial).

Andreas Gloor, Aviforum ■