

Legehennen auf dem Hof

Glückliche Hühner bis zum letzten Tag

«Gnadenbrot» für die Hühner, «Zubrot» für die Halter: Legehennen, die im kommerziellen Betrieb ausgedient haben, können auf Höfen und bei privaten Haltern weiterleben. Sie «verdanken» es mit grossen Eiern.

VON HANS PETER ROTH

Es kam letztes Jahr bei einer ProTier-Recherche im Zusammenhang mit der Vogelgrippe an den Tag: Im Rahmen einer «Vogelgrippe-Übung» wurden im Winter 2007 auf einem Landwirtschaftsbetrieb in Läuelfingen BL unter Ausschluss der Öffentlichkeit 1400 Hennen vergast (wir berichteten). Die Tiere stammten von einem Bio-Betrieb. Sie wären ohnehin getötet und entsorgt worden, beschwichtigte der Kantonstierarzt. Denn bei zwei Jahre alten Hennen lasse die Legeleistung deutlich nach; es müsse Platz für junge Hühner geschaffen werden.

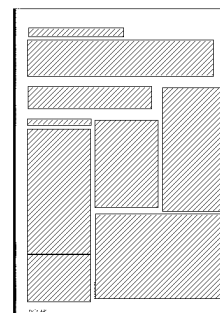
Mit anderen Worten: Diese Hennen hätten gut und gerne noch einige Jahre weiter leben und auch Eier legen können. Aber nicht mehr mit der «maximalen Produktivität» und damit nicht mehr «rationell». Der Begriff «entsorgt» beschönigt dabei noch eine weitere, buchstäblich «brennende» Aktualität: Während Millionen Menschen Hunger

leiden, enden «ausgediente» Legehennen hierzulande oft in den Müllverbrennungsanlagen.

Es geht auch anders

Bio Suisse-Sprecherin Jacqueline Forster-Zigerli gab damals auf Anfrage gegenüber ProTier zu erkennen, man sei sich dieser Problematik bewusst. Zu Recht wies sie auf die heiklen und wählerischen Konsumgewohnheiten hin. Was früher als Suppenhuhn endete oder in den USA zu «Chicken Nuggets» verarbeitet wurde (heute auch nicht mehr), wird heute verschmäht. Bio Suisse bemühe sich aber um eine sinnvolle «Weiterverwertung» dieser Tiere. Sei es, dass die Hühner noch zur Selbstversorgung auf Bauernhöfen oder bei Privaten einige Jahre weiter Eier legen könnten, oder aber, dass sie zumindest Absatz für die Tierfutterproduktion fänden, statt in der Müllverbrennung zu enden.

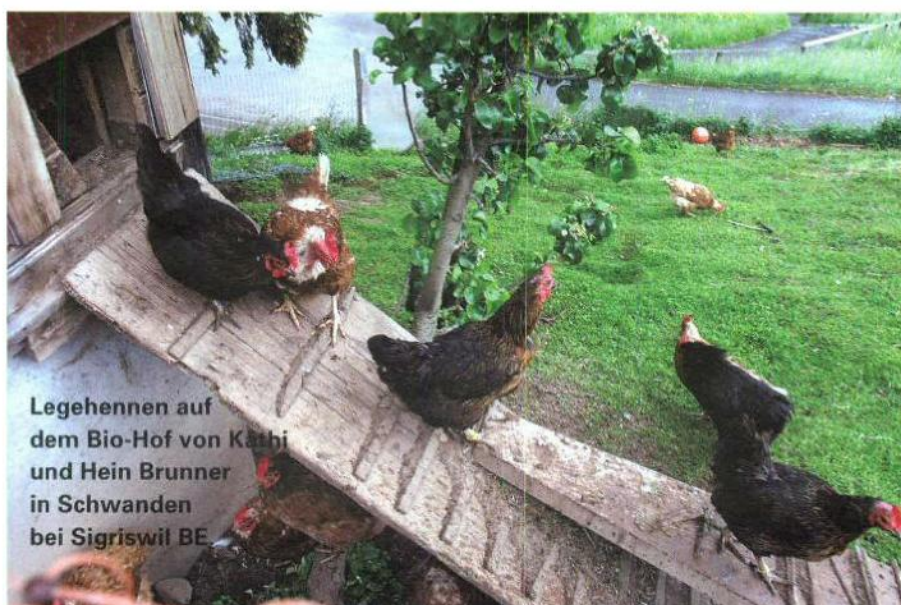
Weitere Recherchen von ProTier haben ergeben, dass tatsächlich



zahlreiche Bauernbetriebe von diesem Angebot Gebrauch machen. So stolzieren und scharren beispielsweise vor dem Bio-Bauernhof von Heinz und Käthi Brunner in Schwanden bei Sigriswil BE ein paar Dutzend glückliche Hühner. Sie stammen von einem unweit gelegenen Bio-Legebetrieb. Dort wurden sie nach einem Jahr «ausgemustert», wie es in kommerziellen Legebetrieben üblich ist. Doch statt die wertvollen Tiere einfach zu töten und als Kehrrecht zu entsorgen, schreibt das Unternehmen die Hühner zum Verkauf aus.

Gesprengte Norm

Darauf reagieren einmal im Jahr Käthi und Heinz Brunner und kaufen sich dort Legehennen für ihren Hof. «Ein solches Huhn, das eineinhalb Jahre alt ist und bereits während eines Jahres gelegt hat, kostet uns vier bis fünf Franken ProTier», er-



Legehennen auf dem Bio-Hof von Käthi und Hein Brunner in Schwanden bei Sigriswil BE

klärt Bäuerin Käthi Brunner: «Für eine neue Legehennen müssten wir hingegen 25 bis 27 Franken zahlen.» Für Brunners geht die Rechnung auf. Sie erhalten zwar Tiere, die nicht mehr die maximale «Legeleistung» erbringen, dafür aber immerhin etwas grössere Eier legen. Die grösseren Eier sind übrigens mit ein Grund, weshalb die kommerziellen Betriebe die Hühner nur ein Jahr behalten. Während des ersten Legejahres sind die Eier etwas kleiner und passen somit in die genormten Eierkartons. Im zweiten Legejahr «sprengen» die Eier diese Norm.

Davon profitiert der Privatkunde, welcher Brunners Bio-Eier direkt ab Hof kauft. Er erhält deutlich grössere Eier für einen deutlich kleineren Preis als im Laden. Das «Gnadenbrot» für die Hühner auf Brunners Bio-Hof bedeutet für die Bauern gleichzeitig ein willkommenes «Zubrot». «Wirklich profitabel ist diese Hühnerhaltung für uns zwar nicht», räumt Käthi Brunner ein. Denn mit dem Hühnerstall und dem Zukauf von biologischem Hühnerfutter fallen auch einige Kosten an. «Aber so haben wir immerhin die Eier für den eigenen Bedarf gratis.»

Zur Nachahmung empfohlen

Nachdem die Legehennen auf Brunners Hof fast doppelt so alt geworden sind wie im kommerziellen Legebetrieb, endet ihr Leben auch dort: Als «Suppenhuhn» bei be-

freundeten Nachbarn im Dorf. Der Bio-Legebetrieb, bei welchem Brunners ihre Hühner beziehen, schreibt jährlich rund 2000 Hennen zum Verkauf aus. Laut Käthi Brunner finden so immerhin gut 1000 lebende Hühner einen Abnehmer. Die anderen

Tiere werden geschlachtet. Aber auch sie enden nicht einfach als Müll, sondern als Pouletbrust und -schenkel im Ladenregal.

Fazit: Zur Nachahmung empfohlen! Die «Weiterverwertung» von lebenden Hennen aus kommerziellen Legebetrieben auf Bauernhöfen und durch private Halter ist sicher empfehlenswert. Privatkunden können dies unterstützen, indem sie Eier direkt ab Hof kaufen. Mit dem Kauf von Produkten direkt auf dem Bauernhof unterstützt der Konsument auch die einheimische, regionale Landwirtschaft, die im Vergleich mit dem Ausland insgesamt immer noch deutlich tierfreundlicher und ökologischer produziert.

Legebetriebe schreiben den Verkauf ihrer einjährigen Hennen jeweils in den einschlägigen Medien aus, wie beispielsweise der «Schweizer Bauer» oder die «Bauernzeitung». ■



Foto: Hans Peter Roth

Vogelgrippe-Update

Vogelgrippe? Schnee von vorgestern

Vogelgrippe? Kalter Kaffee. Schnee von vorgestern. Dies zeigt sich auch an der Nachfrage nach Pouletfleisch. Diese ist heute noch höher als vor der Epidemie. Die Mastbetriebe laufen auf Hochbetrieb. «Die Geflügel-Mastställe sind wieder voll», sagt Hansueli Wüthrich, Sekretär der Schweizer Geflügelproduzenten. Während der Markt 2006 wegen der Vogelgrippe zusammengebrochen war und die Ställe zum Teil leer standen, zog die Nachfrage bereits im Oktober 2006 wieder an. Für die europäischen Geflügelhalter habe sich aber laut Hansueli Wüthrich ein neues Problem gestellt: Weil ganze Bestände gekeult worden seien, habe es im darauf folgenden Frühling zu wenig Bruteier und Küken gegeben. Abstruse Folgen eines noch perverseren Gebarens. Sei es die Maul- und Klauenseuche, SARS («was war das nun schon wieder?»), die Rinderseuche BSE und die dadurch ausgelöste Creutzfeldt-Jakob-Krankheit, die Blauzung-Krankheit oder eben die Vogelgrippe, das Muster bleibt gleich: Zuerst Panik machen und dann gleich drauf los töten. So fallen der jeweiligen Mode-Panik Hunderttausende von Rindern, Schafen und anderen Tieren zum Opfer. Und -zig Millionen Stück Geflügel.

Die Hamburger «Zeit» schrieb unlängst von einer «Konjunktur der Ängste» und wies nach, mit welcher Regelmässigkeit die Medien einen Alarmismus vor immer neuen möglichen Gefahren schüren. Was in der Vatikan-treuen Kirche schon vor vielen Jahrhunderten höchst erfolgreich praktiziert wurde, funktioniert auch heute bestens: Angst verbreiten als Instrument des Machtmissbrauchs. So instrumentalisieren die Machthabenden die Ängste der Bevölkerung auch heutzutage höchst erfolgreich. Drohende Terrorakte rechtfertigen die Einschränkung des Datenschutzes, den Eingriff in die Privatsphäre, die Installation von Überwachungskameras und auch Zollkontrollen, bei denen Terrorabwehr zum Beispiel von Wirtschaftsspionage nicht mehr zu unterscheiden ist.

Und weil «Konjunktur der Ängste» angesichts der schnellen Vergesslichkeit auch «Inflation der Ängste» bedeutet, müssen stets neue, für die Rüstungs- oder Produktionsindustrie lukrativ verwertbare «Ängste» ge- und erfunden werden. «Vogelgrippe»? Das war einmal. Ein neuer «sehr gefährlicher Vogelgrippe-Stamm», der in Nigeria entdeckt worden ist? Der 112. Mensch, welcher in Indonesien angeblich der Vogelgrippe zum Opfer gefallen ist (Medienmeldungen vom August 2008)? Das interessiert nicht mehr. Sicher ist indes eines: Die nächste Panik kommt bestimmt – verbunden mit viel tierischem und menschlichem Leid. (hpr)