

Neues vom Tellerrand

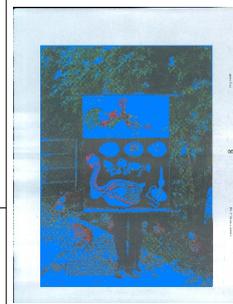
Happ-en/ Neues vom Tellerrand
8032 Zürich

www.happ-en.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 126'683 mm²





DAS ENDE VOM HUHN

TEXT Marlene Halter

Um drei Uhr nachts gehen im Stall die Lichter an. Die Futtertröge füllen sich automatisch mit Legemehl. Für die Hühner von Claudia und Thomas Ryffel beginnt der Arbeitstag. Ziel ist, dass jede der 150 Hennen im Stall täglich ein Ei legt. Ein Bio-Ei wohlgerückt.

Bio-Legehennen sollen ein gutes Leben haben, und so sind die Auflagen für eine Zertifizierung streng. Die Hühner müssen jederzeit Auslauf in einen eingestreuten Aussenklimabereich haben, wo sie scharren und staubbaden können, wie es ihrer Natur entspricht. Tagsüber dürfen sie mehrere Stunden unter freiem Himmel auf eine Wiese. Nebst dem speziell abgestimmten Legemehlfutter, das die Eiproduktion antreibt, bekommen sie auch Körner zum Picken.

Doch trotz solch artgerechter Umstände ist das Leben einer Bio-Legehene nicht nur heiter Son-

nenschein, wie etwa die Migros-Werbespots mit Huhn Chocolate suggerieren. Das musste auch das Bauernehepaar Ryffel erleben, das auf seinem Hof im Zürcher Aussenquartier Schwamendingen vor 16 Jahren mit der Bio-Ei-Produktion angefangen hat. Nach wiederholter Vergrösserung des Hühnerbestands auf 500 Stück haben die Ryffels jetzt wieder auf etwa 150 Hühner reduziert. Der stete Druck, die Produktion zu steigern, hat ihnen die Freude an der Sache verdorben. Hätten die Ryffels rentabel weiter produzieren wollen, hätten sie den Hühnerbestand auf mindestens 2000 Tiere aufstocken müssen. Ihr Eierhändler, die Firma Hosberg AG, einer der drei grössten Bio-Eier-Vermarkter der Schweiz, hatte ihnen diese Auflage gemacht. Andernfalls lohne es sich nicht mehr, wegen der paar Eierkartons zweimal wöchentlich auf ihren Hof zu fahren. In den 90er-Jahren, als die Nachfrage nach Bio-Eiern explosionsartig stieg, waren es Kleinproduzenten wie die Ryffels, die der Firma Hosberg ermöglichten, dem grossen Bedarf nachzukommen. Inzwischen sind sie dem schnell gewachsenen Verteiler zu klein.

Der Bau zusätzlicher Hühnerställe wäre die Ryffels teuer zu stehen gekommen. Ent-

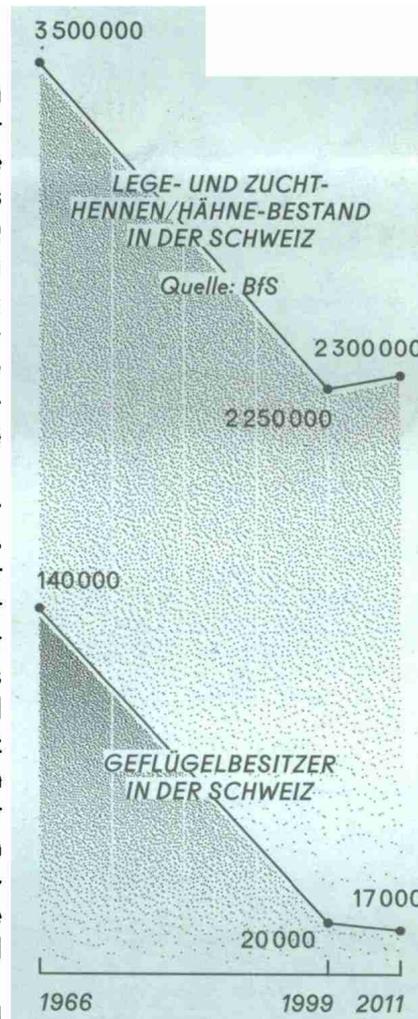


scheidend war letztlich etwas anderes: Für Claudia Ryffel wäre es bei einer Masse von 2000 Hühnern nicht mehr möglich, einen Bezug zu den Tieren zu haben. „Ich könnte nicht mehr dahinter stehen“, sagt sie. Überhaupt behage ihnen die Entwicklung der Hühnerzucht nicht, erklärt Thomas Ryffel: „Die Legehennen werden durch Kreuzung verschiedener Arten zu besonders produktiven Eierlieferanten gezüchtet, anders als Masthühner, die aus anderen Arten speziell darauf hin gezüchtet werden, möglichst schnell viel Fleisch anzusetzen. Zwar wird durch die Züchtung die Leistungsfähigkeit der Legehennen gesteigert, ihre Robustheit aber nimmt ab.“

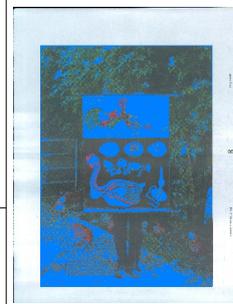
Die (Über)züchtung kann auch im Bio-Bereich äusserst absurde Folgen haben. So sei es schon passiert, dass einer Junghenne, die sie vom Aufzüchter bekommen hatten, ein Ei im Eileiter stecken geblieben ist, weil es zu gross war für das noch junge Huhn. Und weil so ein Huhn unter 500 Hühnern nicht auffällt, sei es gestorben. Oder ein anderes Huhn hätte sich den Eileiter verletzt wegen der überdimensionierten Grösse des Eis. Sobald aber die anderen Hühner Blut riechen, gehen sie brutal auf das verletzte Huhn los und zerhacken es.

Solche Vorkommnisse schmerzen und stimmen einen kritisch gegenüber den Spielregeln des Marktes. Warum muss ein Ei gross sein? Und warum muss jedes dem anderen gleichen wie es das Sprichwort sagt? Claudia Ryffel erlebt in ihrem Hofladen immer wieder, wie manche Kunden mit kleinen Eiern überfordert sind: „Es kommt vor, dass eine Kundin verzweifelt fragt, wie sie denn damit ihren Kuchen backen soll. Sie brauche fünf grosse Eier“, erzählt sie kopfschüttelnd.

Es sind die Grossanbieter, die uns KonsumentInnen an grosse Standardeier gewöhnt



haben. Und es gibt ein weiteres, noch gravierenderes Problem in der Eiproduktion, für das ebenfalls die Grossanbieter mitverantwortlich sind. Was passiert mit all den Legehennen, die nicht mehr genügend produktiv sind? Nach rund 18 Monaten nämlich nimmt die Eiproduktion eines Huhns rapide ab. Natürlicherweise würde das Huhn jetzt eine Mauser durchmachen, das heisst, der Vogel würde seine Federn verlieren, kaum Eier legen und Kräfte sammeln für eine zweite Produktionsphase. In der freien Natur geschieht dies im Winter aufgrund der langen Dunkelheit und Kälte. In der Nutztierhaltung kann man diese Phase unterstützen durch längere Dunkelheit im Stall. Doch einem solchen naturnahen Vorgehen steht wiederum der Rentabilitätsdruck entgegen. Und



so haben die Hühner nach achtzehn Monaten als Legehennen ausgedient. Sie gelten jetzt als alt und nach dem Schlachten als „Suppenhuhn“. In der Schweiz fallen jährlich rund zwei Millionen solcher Suppenhühner an. Das wäre noch nicht einmal ein Suppenhuhn pro erwachsenen Schweizer. Nur an der Nachfrage mangelt es. Wer kann schon etwas damit anfangen in der Küche? Das proteinreiche Fleisch weiss in unserer beschleunigten Zeit kaum mehr jemand zuzubereiten. Und so stellen die getöteten Legehennen heutzutage vor allem ein Entsorgungsproblem dar.

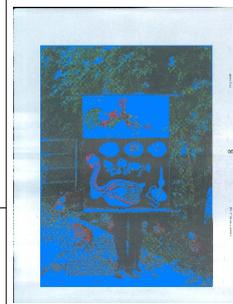
Noch bis vor wenigen Jahren wurden in der Schweiz nur 20 Prozent aller Legehennen als Nahrungsmittel verwertet. Das Problem schien noch dramatischer zu werden, als Migros und Coop beschlossen, ab 2010 keine Althennen mehr zu schlachten. Ihre Ausbeinmaschinen seien für Masthühner konzipiert und für Legehennen ungeeignet. Und ausserdem sei das Ausbeinen der Hühner für die Grossverteiler zu teuer angesichts der billigen Fleischpreise. So wurden die Suppenhühner entweder zu Tierfutter verarbeitet oder zu Tiermehl, das nachher in der Kehrlichtverbrennungsanlage landete.

Seit einigen Jahren zeigt sich ein neuer Entsorgungstrend für Althennen: Biogasproduktion. So enden viele Althennen zusammen mit Schlachtabfällen und anderem organischen Abfall beispielsweise in der Biogasanlage Münchwilen/TG, der ersten Biogasanlage der Welt, die mehrheitlich Schlachtabfälle vergärt. Dass aus einem Huhn Biogas wird, ist eine zwiespältige Angelegenheit. Einerseits ist diese Art der Energiegewinnung sinnvoller als die Verarbeitung zu Tiermehl. Andererseits ist die Biogasgewinnung mit Althennen immer noch eine Vergeudung wert-

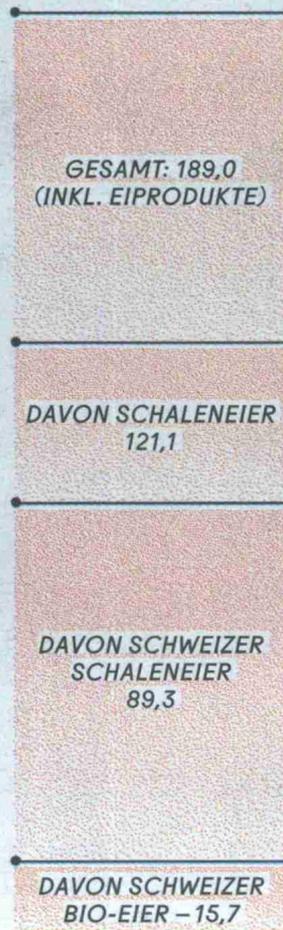
voller tierischer Eiweisse, die noch bis vor wenigen Jahrzehnten selbstverständlich als Nahrungsmittel dienten. Und denkt man die Sache mit dem Biogas konsequent zu Ende, fragt man sich, wie ein Veganer guten Gewissens noch einen Stecker in die Steckdose stecken kann.

Um diesem Missstand entgegenzuwirken, formierten sich im Sommer 2009 rund 250 grosse und mittlere Eierproduzenten zur Selbsthilfegruppe „GalloCircle“. Der Verein hat die ethisch sinnvolle Verwertung der Tiere als Lebensmittel zum Ziel. Die Erfolge in kurzer Zeit sind frappant. Dazu kann Ruedi Zweifel Auskunft geben. Er ist Direktor des Aviforums, Kompetenzzentrum der schweizerischen Geflügelwirtschaft. Er sagt, dass im Jahr 2011 sogar schon über 60 Prozent aller Suppenhühner in den Lebensmittelkreislauf zurückgehen. Die schönsten Schlachtkörper werden als ganze Suppenhühner verkauft, während die weniger präsenten entbeint und unter dem neuen Markennamen „GaLLine“ hauptsächlich zu Charcuterie-Produkten verarbeitet werden: zu Bratwürsten, Merguez, Lyoner, Cipollatas und Fleischkäse. Laut Ruedi Zweifel werden inzwischen nur noch rund 35 Prozent der Althennen als Rohstoff für die Biogasproduktion verwendet.

Ob dieser Trend anhalten wird, liegt auch an den KonsumentInnen. Am günstigsten und besten ist immer noch die Verwertung eines ganzen Suppenhuhns. In alten Kochbüchern, wie etwa dem „Berner Kochbuch“ von 1961, finden sich noch Anleitungen für die „Verwendung von älterem Hausgeflügel“, während sie in neuen gänzlich fehlen. Da Suppenhühner weniger Fleisch am Knochen haben als Mastgeflügel und das Fleisch weniger zart ist, werden Suppenhühner mit Vorteil nicht gebraten, sondern gesotten oder geschmort. So wird das Fleisch weich und das Aroma kann sich entfalten. Und der Legehenne wird eine angemessene letzte Ehre zuteil. ♦



Eier pro Kopf, Schweiz 2010



Quelle: Aviforum/Bio Suisse

Lebenserwartungen

- Huhns: 10 bis 20 Jahre
- Legehennen: 18 Monate
- Masthuhns: 27 bis 80 Tage
- männliches Küken: wenige Stunde