



Ein zweites Leben für die Hühner

Eines der Ziele der Susy-Utzinger-Stiftung für Tierschutz ist die Schaffung neuer Lebensräume für ausgediente Legehennen. Statt zu sterben, sollen einige der noch gesunden Tiere ein zweites Leben erhalten. Legehennen können zwischen fünf und zehn Jahre alt werden, überleben aber in der Regel nicht einmal ihr erstes Jahr, wie die Susy-Utzinger-Stiftung mitteilt. Denn nach dieser Zeit haben die Hennen in den Betrieben ausgedient, weshalb in der Schweiz Tausende von ihnen jährlich getötet werden. Im Rahmen der Legehennen-Aktion können sich Interessierte für eine ausgediente Legehenne bewerben.



Legehennen vom Biobetrieb

«Bei uns fragen immer wieder Personen an, die eine ausgediente Legehenne übernehmen wollen. Das ist eine gute Sache. Die Tiere sind ja gesund und legen nach der Mauser wieder Eier», sagt Hedi Ritzmann, die die Hühner gratis abgibt. Seit über 30 Jahren führt sie zusammen mit ihrem Mann Kurt einen Legehennenbetrieb im Klettgau, davon 20 Jahre als Biobetrieb. Die Käufer der Eier, die ihre 1500 Hühner legen, sind Privatkunden. Doch auch bei den Ritzmanns ist das Dasein der Legehennen auf ein Jahr befristet, trotz Biolabel. Denn ein Biobetrieb beschert den Tieren kein längeres Leben, sondern ein angenehmeres mit mehr Freiraum und Freilauf als bei Grossbetrieben. Auf der weitläufigen Wiese scharren die braunen und weissen Hühner um die Wette. Die anwesenden Hähne stolzieren mit hochargehobenem Kamm über das Grün und behalten ihre Damen im Auge. Die Hühner sehen alle wie aus dem Ei gepellt aus.

Gemäss Landwirtschaftsamt gibt es im Kanton Schaffhausen fünf Legehennenbetriebe. Drei davon halten zwischen

14 000 und 15 000 Hühner. Die zwei anderen sind Biobetriebe mit maximal 3000 Legehennen.

Ein kurzes, arbeitsintensives Leben

Im ersten Jahr legen die Hennen täglich ein Ei. «Dann tritt die sogenannte Mauser ein, eine hormonell bedingte Ruhepause. In dieser Zeit erneuert sich das Federkleid der Tiere. In dieser Zeit legen die Hühner während rund drei Wochen keine Eier, damit sich ihr Legeapparat erholen kann. Keine Eier bedeuten keine Einnahmen für den Bauern. Um Einnahmebussen zu umgehen, werden die «alten» Tiere durch neue ersetzt. «Auch in unserem Betrieb halten wir das so. In unregelmässigen Abständen behalten wir aber rund 250 braune Legehennen bis nach der Mauser», sagt Hedi Ritzmann. Die Biobäuerin erklärt, dass die Mauser durch gezielte Lichtsteuerung künstlich eingeleitet werden kann. Insbesondere in den Sommermonaten sei dies vorteilhaft, dann, wenn viele ihrer Kunden abwesend seien und dadurch der Bedarf an frischen Eiern klei-

ner ist. «Das funktioniert aber nur bei den braunen Hybridlegehennen. Die weissen Zuchten legen nach der Mauser zu grosse Eier mit brüchigen Schalen. Das ist auch für das Huhn nicht gut.», so Hedi Ritzmann.

Umdenken gefragt

Empfehlenswert fände die Biobäuerin den Einsatz von sogenannten Zweinutzungshühnern. Das sind Rassen, die nicht nur zum Eierlegen gezüchtet werden, sondern von denen auch das Fleisch verwertet werden kann. So könnte auch das Töten von männlichen Tieren aus Legehenneneiern vermieden werden. «Eigentlich müssten wir wieder lernen, wirtschaftlicher zu kochen, denn auch eine Legehenne bietet gutes Fleisch», sagt Ritzmann. Sie ist froh darüber, einen privaten Abnehmer ihrer geschlachteten Legehennen gefunden zu haben, der das Fleisch verwertet. «Viele Legehennen werden noch heute vergast und landen auf dem Müll. Das ist schlimm und eine Verschwendung.»