

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: 16
Fläche: 185'043 mm²

Das grosse Mästen

Aktivisten brechen nachts in einen Hühnerstall ein und fordern danach abschreckende Bilder auf der Verpackung – ein Augenschein bei Tag



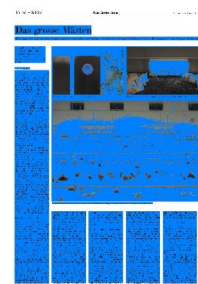
Nicht geheim – eine Grossmästerei öffnet ihre Türen.



Wenn die Tiere ihre Körperwärme selber speichern können, dürfen sie in den Wintergarten.



In der Halle sei es für die Tiere «angenehmer», weil kein vorbeifliegender Raubvogel eine Massenpanik auslösen könne.



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: 16
Fläche: 185'043 mm²

Die Geflügelhaltung in der Schweiz sei alles andere als «besonders tierfreundlich». Das finden Tierschützer. Nun öffnet der Hersteller Bell seine Stalltüren.

NADINE JÜRGENSEN

Ein beissender Geruch schlägt uns entgegen. Wir stehen vor einer überdachten, klimatisierten Halle. Paul Küchler, der Mäster, öffnet eine grosse Flügeltür. Für den Gestank sind 8000 Hühner verantwortlich. Sie leben hier auf einer Fläche, die mit 550 Quadratmetern etwa so gross ist wie eine Tennishalle.

Der Raum ist staubig, stickig und bis unter die Decke gefüllt mit dem Gackern der Hühner. Wir tragen weisse Hygiene-Anzüge, um keine Keime in die Herde einzuschleppen, die vielleicht medikamentös behandelt werden müsste. Präventiver Antibiotika-Einsatz sei verboten, sagen die Bell-Vertreter. Wir bewegen uns langsam, wollen die Tiere nicht aufschrecken.

Maximal 40 Tage wird die Herde leben, in 3 Tagen werden die Tiere geschlachtet. Wenn die Küken die Halle beziehen, muss diese auf 35 Grad erwärmt werden. Die Küken können keine Körperwärme speichern. Ab einem Alter von 20 Tagen werden sie zu kleinen Wärmekraftwerken, und die Halle wird belüftet. Der Betonboden ist mit einer Schicht Einstreu bedeckt, die Belüftungsanlage sorgt dafür, dass es nicht zu feucht wird. Ausgemistet wird erst wieder, wenn die Tiere auf dem Weg zum Schlachthof sind.

Anders als bei der Eierproduktion, bei der die männlichen Küken kurz nach dem Schlüpfen entsorgt werden, sind bei der Geflügelfleischmast sowohl die männlichen als auch die weiblichen Küken verwertbar. Die weiss gefiederten Hühner der Rasse «Ross» setzen schnell Muskelfleisch an. Rund 7 bis 8 Durchgänge finden pro Jahr im Stall von Paul Küchler statt. Dazwischen wird der Stall gereinigt und desinfiziert: «Der wird sauberer als Ihre Küche.»

Ein totes oder verletztes Tier werden

wir nicht sehen. Paul Küchler hat frühmorgens beim ersten Kontrollgang bereits aussortiert. Normalerweise gibt es einen Mastausfall von ein bis drei Prozent, besonders am Anfang des Zyklus. Von 8200 gelieferten Küken leben noch 8050 – im Schnitt werden jeden Tag drei oder vier Tiere entsorgt. Noch lebende, verletzte Tiere erlöst der Bauer vorschriftsgemäss mit einem geübten Griff am Genick. Paul Küchler führt die Mast, die seit 1966 besteht, bereits in der zweiten Generation. Vor einigen Jahren hat er in einen modernen Stall mit automatischer Lüftungsanlage, einem Fütterungssystem und einer Waage investiert.

Täuschende Werbebilder?

Die Organisation «Tier im Fokus» hatte im April mit einer Aktion auf sich aufmerksam gemacht, bei der sie realistische Bilder aus der Tiernast auf der Fleischverpackung forderte. Um an Bildmaterial zu gelangen, drangen Mitglieder der Organisation mitten in der Nacht ohne Erlaubnis in eine Halle von Bell ein – ohne Schutzanzüge. Die Konsumenten sollten sehen, wie Tiere in der Hühnermast des Tierwohlprogramms BTS leben. Danach reichten die Aktivisten Anzeige ein, wegen Verstössen gegen das Tierschutzgesetz.

Für Bell ein Ärgernis: Die Tiere seien in ihrer Nachtruhe erschreckt und aufgeschreckt worden und damit einer Verletzungsgefahr ausgesetzt gewesen. Eine kurze Filmsequenz und der reduzierte Winkel der Kamera liessen keine umfassende Beurteilung der Aufnahmen und damit auch keine Rückschlüsse auf die Haltung zu, argumentierte Bell. Zudem habe man alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt, es gebe keinen Grund für eine Anzeige. BTS steht für «besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme».

Bell setzt das Label als Mindeststandard für die Tierhaltung im Programm um. Weiter gibt es noch Bezeichnungen für Freiland und Bio. Unter BTS werden laut Agrarbericht gut 90 Prozent des Schweizer Geflügelfleisches produziert, die Bauern erhalten für die Einhaltung der Bestim-

mungen finanzielle Beiträge. Bell hat die Produkte aus dem Programm zusätzlich zertifizieren lassen und darf das Geflügel auf der Verpackung deshalb entsprechend deklarieren. Das Programm wurde Mitte der 1990er Jahre in der Schweiz eingeführt. Im Vergleich zur herkömmlichen Haltung zeichnet es sich aus durch einen Wintergarten, der mindestens 20 Prozent der Bodenfläche im Innern des Stalls betragen muss, sowie erhöhte Sitzgelegenheiten für die Hühner. Eine grüne Wiese sehen diese Tiere in ihrem Leben nie. Aber nach drei Wochen haben sie Zugang zum Wintergarten; dann, wenn die Aussentemperatur mehr als 10 Grad beträgt. Mit vier Wochen benötigen sie draussen mindestens 2 Grad.

Der Glaube an eine kleinbäuerliche Hühnerhaltung in der Schweiz sei ungebrochen. Doch die Wirklichkeit sehe anders aus. Mit diesem Argument rechtfertigt die Tierrechtsorganisation «Tier im Fokus» ihre Aktion. Die Konsumenten würden von der Werbung getäuscht, dabei sei die Massentierhaltung in der Schweiz längst angekommen. Bell entgegnet, dass keine Werbung von Bell oder Coop Haltungsbedingungen vortäusche.

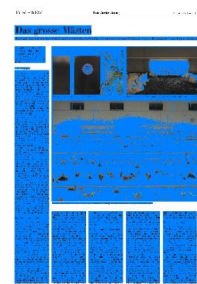
Die Sache mit den Brüstchen

Sind 8000 Hühner unter einem Dach oder mehr (erlaubt sind bis zu 18 000) «besonders tierfreundlich»? Beat Lustenberger, ein Fachmann für Geflügel, sagt: «Ich kann schon nachvollziehen, dass sich die Konsumenten unter diesem Ausdruck etwas anderes vorstellen.»

Bauer Küchler, der nach BTS produziert, möchte trotzdem lieber ein Huhn in seinem Stall sein als in einer Anlage, in der die Hühner nach draussen können. «Viel zu stressig» sei es dort für sie. Greifvögel könnten ihnen gefährlich werden. Das führe zu Massenpanik und gegenseitigem Erdrücken. Nein, der geregelte Tagesablauf seines Federviehs sei da viel angenehmer: Per automatischer Zeituhr geht das Licht um kurz vor 6 Uhr an, um 22 Uhr senkt sich die Beleuchtung. Rund um die Uhr stehen die

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: 16
Fläche: 185'043 mm²

«Nippeltränken» zur Verfügung, aus denen die Hühner frisches Wasser trinken, sie sind in langen Reihen in der Halle angegliedert. Das Futter hängt in runden Trögen von der Decke. Eine Mischung aus Mais, Soja, Weizen und Reis. Soll das Fleisch möglichst weiss sein, dann darf nicht zu viel Mais beigemischt werden.

Laut dem Marketing- und Kommunikationschef von Bell, Davide Elia, könnten die Schweizer Bauern mehr Poulets produzieren. Das Problem jedoch sei, dass die Schweizer Konsumenten vor allem das Brüstli konsumierten, die Flügel und die Schenkel verkauften sich nicht so gut. Das sei der Grund, weshalb ausländisches Fleisch – meist das beliebtere Brustfleisch – importiert werde, um der Nachfrage der Konsumenten entsprechen zu können.

Ein Mastpoulet ist ein ökonomisches Spitzenprodukt: Aus 1,6 Kilogramm Futter kann 1 Kilogramm Fleisch gewonnen werden. Gerade die intensive Mast wird deshalb als ökologisch angesehen, weil am wenigsten Land für die Produktion verbraucht wird. Knapp 30 Hühner sind bei einer «besonderes tierfreundlichen» Stallhaltung auf einem Quadratmeter zugelassen. Bell unterhält als Partner der Schweizer Bauern 240 solcher Ställe, 70 für Freiland und 30 Biobetriebe. Total gibt es in der Schweiz 1069 Anlagen für Mastpoulets. 883 von ihnen sind «besonders tierfreundlich».

Es geht auch anders

Ernst Knüsel aus Küssnacht ist einer, der ausgestiegen ist. Jetzt produziert er nach dem Freiland-Programm «Raus» (Regelmässiger Auslauf im Freien). Da sein Stall fast sechzig Jahre alt ist, wäre ein Umbau zu teuer gewesen. Mit der Umstellung auf das andere Programm mit

einer längeren Mastzeit von 56 Tagen finden nur noch sechs Zyklen statt – und der Stall muss seltener auf 35 Grad erwärmt werden. Das schont die CO₂-Bilanz.

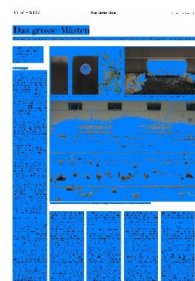
Seine Poulets der Rasse «Sasso» kann er teurer verkaufen, dafür umfasst die Herde «nur» 4000 Hühner, die langsamer wachsen. Einige Tiere flattern auf die Sitzstangen, welche im Programm Vorschrift sind. Morgens warten die Hühner darauf, dass sie hinauskönnen. «Nie stehen diese Tiere ruhig», sagt der Bauer: «Schauen Sie, sie picken Gras, sie springen herum. Nur stillsitzen und hocken, das können sie nicht.»

Noch komfortabler leben die Hühner von Christof Widmer in Sempach. Sie teilen mit «nur» 410 Artgenossen sechs Häuschen. Diese stehen auf einem Land, das danach für zwölf Wochen nicht mehr belegt werden darf. Auch die Hühner auf dem Biohof riechen stark. Es fällt aber weniger auf, weil sie halb draussen leben – und viel weniger sind. Nicht alle Herden seien gleich neugierig, sagt Widmer. Auch er kennt das Problem der Greifvögel, ihnen sei aber noch kein Huhn zum Opfer gefallen. Früher mästete Widmer Schweine. Das ist mittlerweile ein schlechtes Geschäft. Kürzlich stellte er auf Hühner um. Er hält zudem Milchkühe, seit 1992 hat er einen Biobetrieb. Zu Beginn sei es nicht leicht gewesen. Heute arbeitet er bei der Geflügelmast mit Bell zusammen. Das garantiert ihm den benötigten Absatz. Seine Investitionskosten von 200 000 Franken hofft Widmer innert zehn Jahren zu amortisieren. Zu Beginn der Produktion werden ihm 2480 Küken geliefert. Mit drei Wochen ziehen die Poulets in eines der Häuschen. Nach rund 66 Tagen werden sie auch hier in Kisten verpackt – und zum Schlachthof gefahren.

Ein gutes Geschäft

Jü. - Die romantisierte Vorstellung der Landwirtschaft der Konsumentinnen und Konsumenten widerspricht dem täglichen Fleischkonsum, der eine intensive industrielle Produktion voraussetzt. Allein 56 000 Tonnen Geflügelfleisch aus der Schweiz wurden letztes Jahr hierzulande verspeist, nochmals 47 000 Tonnen sind aus dem Ausland importiert worden. Pro Kopf wurden 2015 im Schnitt zwölf Kilogramm Geflügelfleisch verzehrt – meist in Form des Brüstli.

Die Geflügelproduktion ist ein gutes Geschäft. Im Vergleich zur Milchwirtschaft, bei der der Stundenlohn zurzeit 5 bis 6 Franken beträgt, bringt das Huhn dem Bauern einen Stundenlohn von 35 bis 40 Franken ein, inklusive garantierter Abnahme der Poulets. 2015 wurde Geflügelfleisch im Wert von gut 300 Millionen Franken produziert. Am Ende der Aufzucht hat sich der Wert des gemästeten Poulets um den Faktor 2,5 erhöht. Die Preise sind Geschäftsgeheimnis.



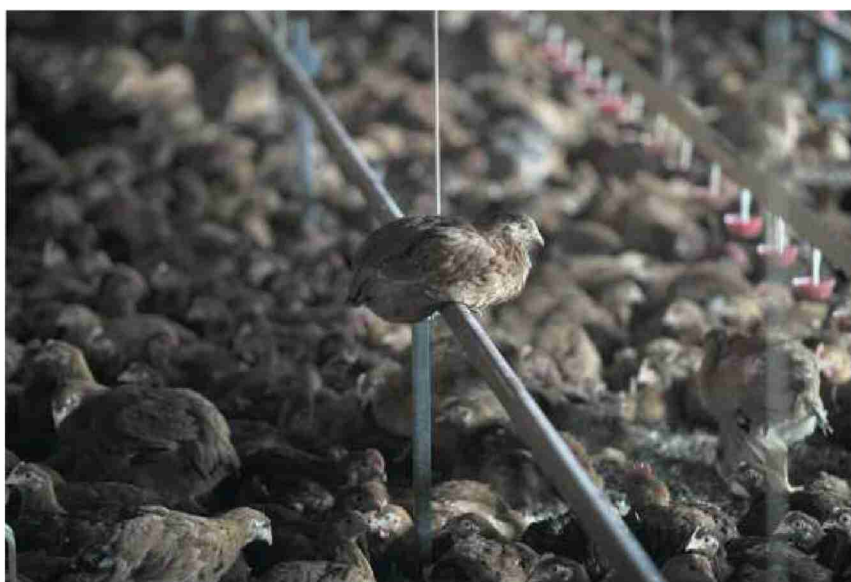
Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

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

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 16
Fläche: 185'043 mm²



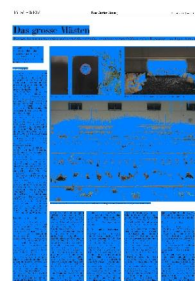
Die Qual der Wahl vor dem Kühlregal: Poulet-Produkte eines Grossverteilers.



Glücklich das Huhn, das es schafft, bis auf die Stange zu flattern.

Datum: 11.06.2016

Neue Zürcher Zeitung



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: 16
Fläche: 185'043 mm²



In vielen «kleinen Ställen» leben die Tiere auf dem Bio-Hof.

BILDER GORAN BASIC / NZZ