

Nutztier-Reihe: «**immer mehr, immer schneller, immer billiger**»

Nutztier-Dossier Nr. 1 (Frühling 2015): «**Legehennen**»



Die Legehennen – eine Spitzensportlerin



© nwf / fotolia

von Nadja Brodmann, Joëlle New, Bea Roth

Inhaltsverzeichnis

<i>Die Legehennen – eine Spitzensportlerin</i>	1
<i>Inhaltsverzeichnis</i>	2
<i>Zusammenfassung</i>	3
1 Einführung	4
2 Geschichte der Hühnerzucht	4
2.1 Hühner für Eier und Hühner für Fleisch	4
2.2 Hybridzucht – totale Abhängigkeit der Bauern	4
2.3 Intensivierung in der Legehennenhaltung	5
3 Eierproduktion – früher und heute	5
3.1 Leistungssteigerung bei den Legehennen	5
3.2 Eierpreise früher und heute (Konsumentenpreise)	6
3.3 Produzentenpreise in der Schweiz früher und heute	7
3.4 Hennenbestände in der Schweiz	8
3.5 Inlandproduktion und Inlandverbrauch	9
3.6 Import von Eiern und Eiprodukten in die Schweiz	10
4 Schattenseiten der Hochleistungszucht	10
4.1 Töten der männlichen Legeküken und mögliche Alternativen	10
4.2 Fütterung am Limit und körperlicher Verschleiss der Hennen	12
4.3 Federpicken und Kannibalismus	13
4.4 Magere Suppenhühner, kurze Nutzungsdauer	14
4.5 Tierleid in der Massentierhaltung	15
5 Mehr Wertschätzung für Huhn & Ei	17
5.1 Inhaltsstoffe des Eies	17
5.2 Bessere Haltung der Legehennen	18
6 Handlungsempfehlungen rund um Hühner und Eier	19
Dank	20

Zusammenfassung

Die heutigen Hennen legen ein Jahr lang fast täglich ein Ei und vollbringen dadurch unglaubliche Höchstleistungen. Doch für die Henne ist das Eierlegen kein Vergnügen, vielmehr versucht sie ein Gelege von 8-10 Eiern zu erstellen, was ihr aber durch den täglichen Verlust des Eies ein Leben lang nie gelingt. Damit wird der Bruttrieb, der erst bei vollem Gelege einsetzt, weitgehend unterdrückt. Nach knapp einjährigem Einsatz in der Eierproduktion sind die Tiere ausgezehrt und verbraucht, die Eierleistung und die Eischalenqualität nehmen stark ab. Da sich eine Legepause (Mauser) wirtschaftlich nicht lohnt und der Handel den Jahresumtrieb fordert, werden in der Schweiz jährlich rund 2 Millionen Legehennen entsorgt und durch Junghennen ersetzt – Tendenz steigend.

Gleichzeitig ist das Lebensmittel ‚Ei‘ von der teuren Delikatesse zu einer Massenware und billigen Zutat für beinahe jede Speise verkommen. Die Industrialisierung der Hühnerhaltung hat dazu geführt, dass die Bestände immer grösser werden und Tausende von Hennen in «Bodenhaltung» zusammengepfercht werden. In der Schweiz halten 1,5% der Betriebe mit Eierproduktion insgesamt fast 60% aller Hennen. Im Ausland versteckt sich hinter dem Begriff «Bodenhaltung» eine katastrophale Massentierhaltung – schlimmer ist nur die Käfighaltung, die weltweit häufigste Haltungsform. Es ist an der Zeit, den Legehennen und ihrer ausserordentlichen Leistung mehr Respekt zu zollen. Einerseits können wir Eier bewusster konsumieren – das heisst, sparsamer einsetzen und bewusster geniessen, indem wir die hochwertigen Inhaltsstoffe vermehrt wertschätzen. Andererseits können wir den Legehennen mehr Respekt entgegenbringen, indem wir beim Kauf von Eiern und Eiprodukten auf tiergerechte Haltung achten. Dies ist bei Schweizer Label-Eiern – insbesondere bei Schweizer Bioeiern – der Fall. Wir möchten die aufmerksame Kundschaft sensibilisieren und die Wertschätzung der Henne und des Eies fördern.

1 Einführung

Der Zürcher Tierschutz will mit diesem Dossier zu einem bewussteren Umgang mit tierischen Nahrungsmitteln beitragen. In der Schweiz ist der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch, Eiern und Milchprodukten in den letzten Jahren auf ähnlichem Niveau verblieben. Dennoch müssen aufgrund der Bevölkerungszunahme immer mehr tierische Nahrungsmittel produziert werden – ebenso in der EU und weltweit. Kombiniert mit dem steigenden Kostendruck in der Landwirtschaft führt dies zu immer mehr Misständen in der Nutztierhaltung und -zucht. Das Motto lautet seit Jahren: «immer mehr, immer schneller, immer billiger». Die Folge davon ist einerseits, dass noch mehr Tiere pro Fläche und Betrieb gehalten werden, was letztlich den Trend zu Massentierhaltung und Tierfabriken verstärkt. Andererseits wird die Leistung der Tiere durch züchterische und gentechnische Eingriffe sowie durch spezielles Futter und Futterzusätze laufend gesteigert. Beides ist aus Tierschutzsicht höchst fraglich. In diesem ersten Teil der Nutztier-Reihe wird auf die enorme Leistung der Legehennen eingegangen. Den Eierproduzentinnen wird oft weder von den Landwirten noch von der Konsumentenschaft jene Wertschätzung entgegen gebracht, die sie verdient haben.

2 Geschichte der Hühnerzucht

2.1 Hühner für Eier und Hühner für Fleisch

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts waren die Hühner sogenannte Zweinutzungstiere. Die Weibchen wurden fürs Eierlegen und die Männchen für die Fleischproduktion (Poulet-mast) genutzt. Diese Zweinutzungsrassen wurden auf den Betrieben selber vermehrt, wobei die Küken die gleichen Eigenschaften hatten wie die Elterntiere. Dies änderte sich in den 1960er-Jahren als eine Aufspaltung in der Hühnerzucht stattfand: Seither werden bestimmte Hühnerrassen einseitig nur noch auf hohe Eierproduktion gezüchtet und andere Hühnerrassen nur noch auf hohen Fleischzuwachs. Denn durch Konzentration auf eines der beiden Merkmale lassen sich viel grössere Leistungssteigerungen erzielen. Dies war der Beginn der heutigen Hochleistungszucht.

2.2 Hybridzucht – totale Abhängigkeit der Bauern

Parallel dazu wurde in den 60er-Jahren die sogenannte Hybridzucht eingeführt. Es handelt sich dabei um ausgeklügelte Verkreuzungen unter genetisch sehr ähnlichen Tieren (Inzucht). Die aus diesen Inzuchtlinien entstandenen Kreuzungstiere nennt man Hybriden, bzw. Hybridhühner. Man spricht auch von «Hühnerlinien». Diese vererben ihre Hochleistungsmerkmale aber nicht weiter, wenn sie unter sich verpaart werden. Daher können die Bauern keine Hühner mehr selber nachzüchten, sondern sind auf den Zukauf von neuen Hybridhühnern angewiesen, um die alten zu ersetzen. Das bedeutet, die Geflügelhalter sind heutzutage völlig abhängig von den Zuchtfirmen. Das sogenannte «Endprodukt» der Hybridisierungen, also die «fertigen» Legehennen, werden in grossen Brütereien ausgebrütet, in speziellen Aufzuchtställen ca. 18 Wochen aufgezogen und dann erst auf den Legebetrieben eingestallt, wo sie im Alter von 20 Wochen mit dem Eierlegen beginnen. Weltweit gibt es heute nur noch vier Zuchtkonzerne, welche die gesamte Legehennen-Genetik in ihren Händen halten: «Lohmann Tierzucht» (DE), «Hendrix/Nutreco» (NL), «Natexis/Groupe Grimaux» (FR) und «Bábolna Tetra

Kft.» (HU). Rund um den Globus verdrängen die Hochleistungshybriden immer mehr die gängigen, lokal angepassten Hühnerrassen – selbst in Entwicklungsländern.

2.3 Intensivierung in der Legehennenhaltung

Parallel zur Intensivierung in der Zucht fand ab den 1960er Jahren auch eine Industrialisierung in der Haltung statt: Traditionelle Bauernbetriebe mit einigen Dutzend oder einigen 100 Hühnern wurden auf Käfighaltung umgerüstet. Für Gitterkäfige, die in langen Reihen und auf mehreren Etagen angeordnet wurden, etablierte sich der Begriff «Käfigbatterie». Weltweit ist heutzutage etwa die Hälfte der Eierproduktion industrialisiert. In der Schweiz wurde 1981 beschlossen, die Käfighaltung abzuschaffen nach einer 10-jährigen Übergangsfrist. Seit dem 1.1.1992 sind nun Käfige de facto verboten, indem Haltungsvorschriften erlassen wurden wie erhöhte Sitzstangen, abgedunkelte Legenester und Einstreu zum Picken und Scharren. Seither werden die Hennen in dreidimensionalen Haltungssystemen mit verschiedenen erhöhten Ebenen gehalten. Diese sogenannten Volierensysteme sind heutzutage in der Schweiz sowohl in der Bodenhaltung (= Hallenhaltung) als auch in den Ställen von Freiland- und Bio-Haltungen sehr verbreitet. Dieses Haltungssystem ermöglicht den Hennen viele natürliche Verhaltensweisen und ist daher als weitgehend tiergerecht zu beurteilen.

In Deutschland sind die konventionellen Käfige seit 2010 und in der restlichen EU offiziell seit 2012 verboten. Dies betrifft die ansonsten noch weltweit verbreiteten Gitterkäfige für 4-5 Hennen, die pro Tier weniger als eine A4-Fläche Platz bieten (550 cm²) und weder Nest noch Sitzstangen oder Scharrmaterial enthalten. Stattdessen sind in der EU nur noch die sogenannten «ausgestalteten Käfige» erlaubt (750 cm² pro Tier, Gruppen mit 40-60 Tieren), die ein Minimum an Sitzstangen und so etwas ähnliches wie ein Nest und einen Scharrbereich beinhalten. In Deutschland gelten höhere Anforderungen, pro Tier sind mindestens 800 cm² Fläche vorgeschrieben. Unter dem beschönigenden Begriff «Kleingruppenhaltung» werden jeweils rund 65 Hennen in diesen grösseren «ausgestalteten Käfigen» gehalten. Obwohl die «Kleingruppenhaltungen» und die «ausgestalteten Käfige» den Hennen im Vergleich zu den konventionellen Käfigen gewisse Verbesserungen bringen, sind sie noch weit weg von einer tiergerechten Haltung.

3 Eierproduktion – früher und heute

3.1 Leistungssteigerung bei den Legehennen

Die heutigen Hennen legen in einem Jahr gegen 320 Eier (Tab.1). Bis Mitte des letzten Jahrhunderts waren es mit 118 Eiern pro Henne und Jahr noch nicht einmal halb so viele Eier (Hörning, 2013). Entgegengesetzt verhält es sich mit der Futtermenge, die von der Henne in ein Ei investiert werden muss: Mitte des letzten Jahrhunderts brauchte eine Henne noch fast 200 Gramm Futter für die Bildung eines Eies, heutzutage sind es nur noch 135 Gramm – das heisst, es ist nahezu ein Drittel weniger Futter pro Ei nötig (Emmenegger, 2014). Insgesamt produzieren die heutigen Hybridhennen mit rund 2 kg Futter 1 kg Eimasse – während es früher über 3 kg Futter für dieselbe Leistung notwendig war.

Fazit: Die modernen Hybridhennen legen zweieinhalb Mal so viele Eier und verbrauchen einen Drittel weniger Futter pro Ei.

Tab. 1: Entwicklung der Eierleistung pro Henne und Jahr seit Mitte 20. Jh. (Hörning, 2013) sowie der Futtermenge, die ein Huhn für die Produktion eines Eies aufnehmen muss (Emmenegger, 2014)

Jahr	Eier pro Jahr	Gramm Futter je Ei / Bemerkung
1955	118	199 (nach 2. Weltkrieg, 1946-1950)
1960	131	--- (Beginn der Hybridzucht)
1965	189	
1970	213	168 (1966-1970)
1980	243	
1990	259	146 (1986-1987)
2000	276	
2011	298	
2014 *	320	135 (2010-2013)

* Tab. von Hörning mit neueren Zahlen ergänzt

Quellen:

- Hörning, B. (2013): Qualzucht bei Nutztieren. Hochschule Eberswalde (Hrsg.).
- Emmenegger, J. (2014): UFA-REVUE 4/14, S. 100 ff.

3.2 Eierpreise früher und heute (Konsumentenpreise)

Mitte des letzten Jahrhunderts (1950) bezahlte die Bevölkerung schon 30 Rp. für ein Ei (Quelle: Bundesamt für Statistik, Sektion Preise). Bis heute sind die Eierpreise nicht markant gestiegen, so zahlt die Konsumentenschaft heute im Schnitt für ein konventionelles Schweizer Ei aus Bodenhaltung etwa 42 Rp., das entspricht nur **40%** mehr als 1950. Im Vergleich dazu stieg der Landesindex der Konsumentenpreise für 1 kg **Ruchbrot** von 51 Rp. (1950) auf 1.88 Fr. für ein halbes Kilo Ruchbrot (**+ ca. 740% pro kg**) und jener für 1 kg **Kartoffeln** von 37 Rp. auf 3.05 Fr. (**+ 820%**). Diese Preise gelten für Privatgeschäfte ohne Coop und Migros.

Im Gegensatz zu früher gibt es heutzutage aber eine grosse Preisabstufung unter den Eiern verschiedener Labels. So kostet ein Bio-Ei aus Auslaufhaltung etwa 83 Rp. und ein Ei aus Freilandhaltung mit tierfreundlichen Ställen (Tierhaltungsprogramme BTS und RAUS erfüllt) etwa 66 Rp. Im Durchschnitt über alle Labels kostet ein Ei in der Schweiz rund 59 Rp., was im Vergleich zu 1950 einer Verdoppelung entspricht (+200%) – selbst dieser Anstieg ist noch deutlich weniger markant als derjenige bei Ruchbrot oder Kartoffeln.

Fazit:

Die Eierpreise sind deutlich weniger stark angestiegen als die Preise anderer Grundnahrungsmittel. Der Grund dafür ist die Leistungssteigerung. Mit immer weniger Futter können heute immer mehr Eier produziert werden. Dies führte im Vergleich zu anderen Lebensmitteln zu einer Abwertung der Eier. Folglich ist das Ei vom hochgeschätzten und teuren Lebensmittel zu einem leicht erschwinglichen Massenprodukt verkommen. In Kombination mit Käfighaltung werden Eier sogar zur Billigware degradiert.

3.3 Produzentenpreise in der Schweiz früher und heute

Die Produzenten erhielten vor der Industrialisierung der Hühnerhaltung (1961) etwa 23.4 Rp. für ein Ei – dieser Preis sank mit der Leistungssteigerung bis im Jahr 1970 auf 18.57 Rp. und erholte sich danach wieder. Nach dem Verbot der Käfighaltung (1981) mussten die Bauern ihre Betriebe umrüsten auf Volierenhaltung, daher stiegen die Produzentenpreise während der 10-jährigen Übergangsfrist bis auf ein Maximum (1992: 34.94 Rp.) und sanken danach wieder rapide auf 21-24 Rp.

Der Vergleich zwischen Produzentenpreisen und Konsumentenpreisen verdeutlicht, dass sich konventionelle Eier aufgrund der höheren Legeleistung der Hennen zu einem günstigeren Produkt entwickelten (Abb. 1).

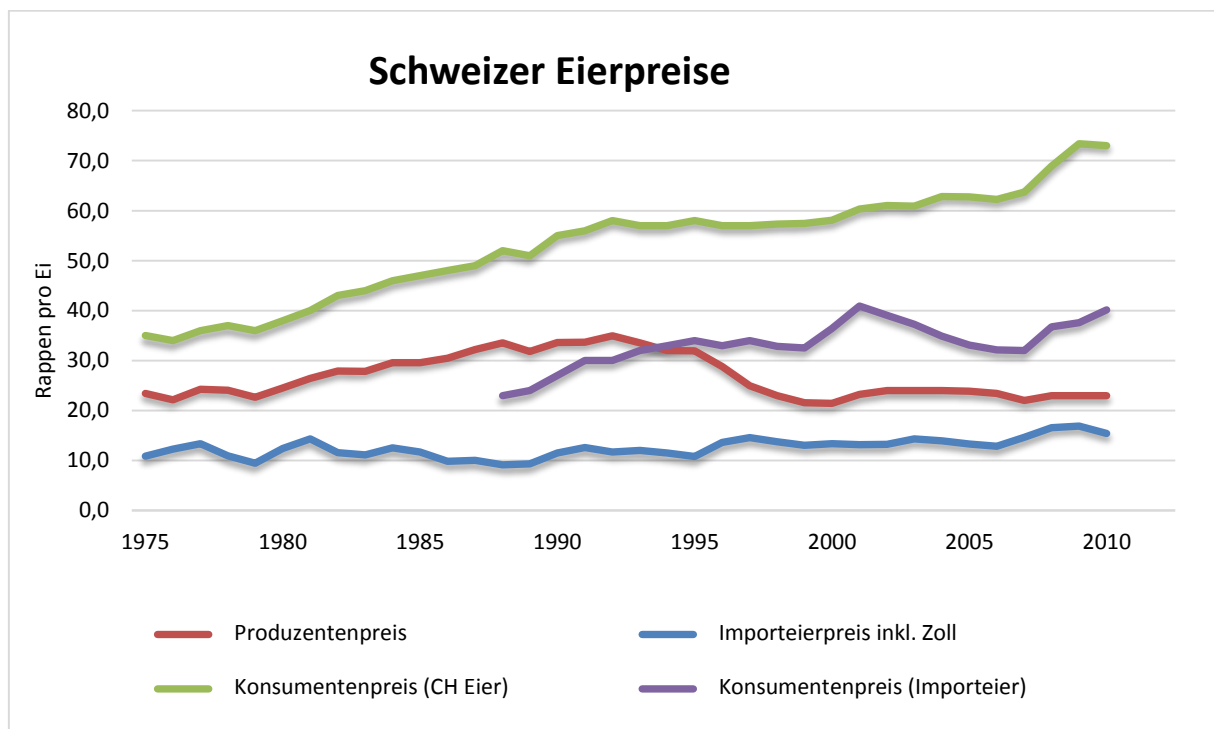


Abb. 1: Entwicklung der Produzenten- und Konsumentenpreise in der Schweiz (in Rappen pro Ei). © Alois Mettler, Nationales Geflügelzentrum Kirchlintach

Fazit:

Die Bauern verdienen heutzutage etwa gleichviel pro Ei wie 1960, obwohl alles teurer wurde (Boden- und Futterpreise, Stallbau- und Arbeitskosten). Im konventionellen Bereich lässt sich daher auch in der Schweiz nur noch mit einer grossen Hühnerzahl Gewinn erwirtschaften. Dies wiederum begünstigte den Strukturwandel hin zu immer grösseren Hühnerbeständen. Allerdings bestehen heutzutage je nach Label grosse Unterschiede bei den Produzentenpreisen. Er lag für konventionelle Bodenhaltungs-Eier im Jahr 2014 bei 24.24 Rp., Bio-Bauern erhielten pro Ei 45.5 Rp. Importeier aus riesigen Bodenhaltungen (Hallenhaltungen) der EU kosten je nach Verwendungszweck nur zwischen 10 bis 14 Rp. pro Stück.

3.4 Hennenbestände in der Schweiz

Im Jahr 2008 waren 2'100'000 Hennen eingestallt und 2011 waren es bereits 2'280'000 Hennen, Tendenz weiter steigend. 2013 lebten bereits über 2'420'000 Legehennen in hiesigen Ställen. Der Grund ist, dass Herr und Frau Schweizer insbesondere beim Kauf von Schaleneiern grossen Wert auf Inlandproduktion legen. Da die meisten dieser Legehennen nur rund ein Jahr lang zur Eierproduktion dienen (sog. «Jahresumtrieb»), müssen jährlich rund 2 Millionen Junghennen als Ersatz aufgezogen werden. Dabei fallen 2 Millionen ausgediente Legehennen pro Jahr als Suppenhühner an.

Ideal wäre eine längere Nutzungsdauer der Hennen. Die hohe Legeleistung hält bis zu 15 Monate an, danach fällt sie rapide ab und die Eierschalen werden brüchig. Doch der Handel verlangt den **Jahresumtrieb**, um die Bedarfsspitzen an Eiern vor Ostern und Weihnachten (für Gebäck) jährlich genau planen zu können. Praktisch alle grösseren Legehennenbetriebe befolgen daher den vom Handel diktierten jährlichen Wechsel der Tierbestände. Nur Kleinbetriebe mit Direktvermarktung sind unabhängig von Handel und nutzen ihre Hennen teilweise länger als ein Jahr oder lassen eine Mauser zu, um die Nutzungsdauer zu verlängern (s. Kapitel 4.4 über Suppenhühner).

Seit Beginn der Industrialisierung nahm die Gesamtzahl der Betriebe mit Legehennenhaltung ab, während die durchschnittliche Anzahl Hennen pro Betrieb stark anstieg. In den dreissig Jahren von **1978 bis 2008 sank die Gesamtzahl der Legehennen** in der Schweiz (Abb. 2) von 3.3 auf 2.3 Millionen (**-30%**), während die **Zahl der Betriebe im gleichen Zeitraum** von 75'000 auf 15'000 abnahm (**-80%**). Allein in den Jahren von 2008 über 2011 bis 2013 sanken die Klein- und Kleinsthaltungen mit maximal 500 Hennen von 11'371 über 10'870 auf zuletzt 10'280 Betriebe. Gleichzeitig stiegen die Grossbetriebe mit mehr als 4'000 Hennen von total 147 (2008) auf 156 (2011) bis 169 (2013). Rund 30% der Betriebe haben aktuell Bestände mit 500 – 4'000 Hennen. Das grösste Wachstum findet bei den Grossbetrieben statt. **Diese machen aktuell 1.5% aller Betriebe mit Eierproduktion aus, halten insgesamt aber fast 60% der Schweizer Legehennen!**

Fazit:

Es findet eine Verlagerung von vielen kleinen Eierproduzenten zu immer mehr Grossbetrieben mit mehreren tausend Hennen statt.

Während im Ausland Legehennenbestände von vielen 10'000 oder gar 100'000 Hennen pro Betrieb in Käfig- oder Hallenhaltung («Bodenhaltung») üblich sind, lässt in der Schweiz die sogenannte **«Höchstbestandesverordnung» maximal 18'000 Hennen pro Betrieb** zu. Diese Obergrenze wurde im Januar 2004 um 50% angehoben, zuvor waren nur bis maximal 12'000 Legehennen pro Betrieb zulässig. Dieser Schritt verdeutlicht den Strukturwandel in der Schweiz. Zugleich ist die Höchstbestandesverordnung nach wie vor ein wichtiges Gesetzes-Instrument, um immer grössere Massentierhaltungen wie im Ausland zu verhindern. Die meisten Betriebe, die Eierproduktion als wirtschaftliches Standbein betreiben, halten hierzulande Bestände von 2'000 bis 12'000 Hennen. Bei Bio Suisse sind maximal 2'000 Tiere pro Stall erlaubt.

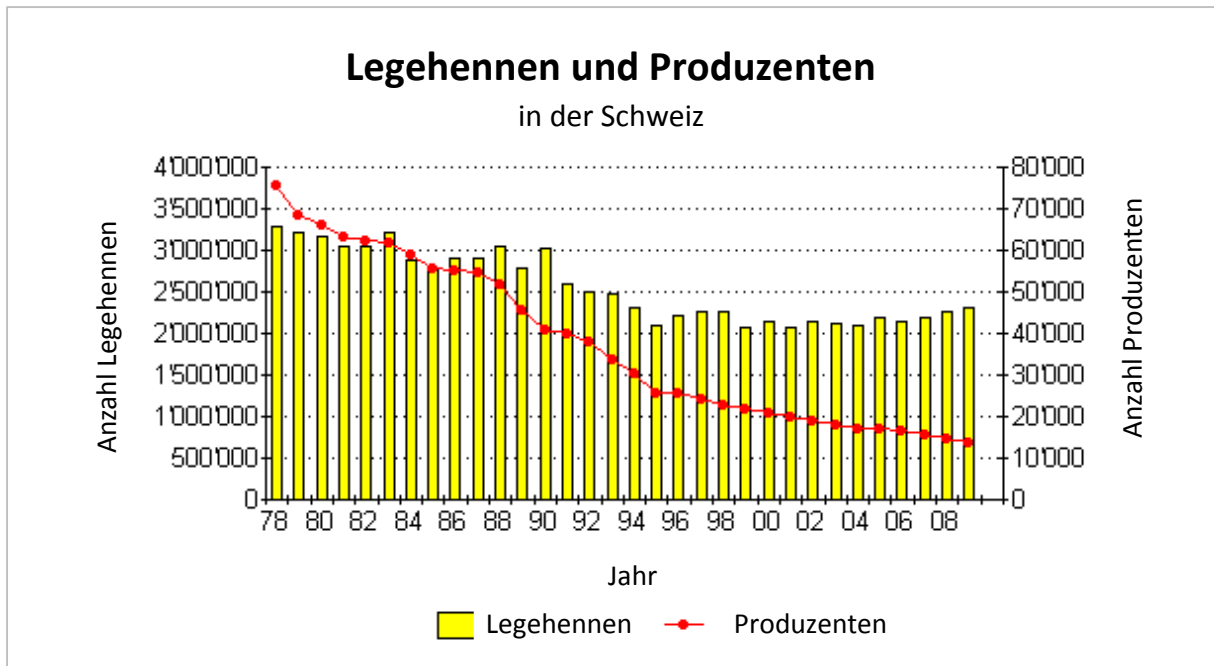


Abb. 2: Entwicklung des Legehennenbestandes und der Anzahl Eierproduzenten in der Schweiz. © Alois Mettler, Nationales Geflügelzentrum Kirchlintach

3.5 Inlandproduktion und Inlandverbrauch

Parallel zum Hennenbestand nahm auch die Eierproduktion in der Schweiz zu. 2008 wurden 685 Millionen Eier, im Jahr 2011 757 Millionen Eier und im 2013 bereits 812 Millionen Eier im Inland produziert. Die Bevölkerung wuchs im gleichen Zeitraum (2008 bis 2013) um 437'700 Personen. **Der Pro-Kopf-Konsum** in der Schweiz variiert stets ein wenig, er beträgt aber im Schnitt rund 180 Eier pro Jahr, wobei hier die sogenannten «Eiprodukte» (aufgeschlagene Eier, Eigelb oder Eiweiss flüssig, Eipulver) eingerechnet sind.

Bei den **Schaleneiern beträgt der Inlandanteil** seit Jahren rund **drei Viertel (74%)**. Dies zeigt, dass die Schweizer Bevölkerung inländische Schaleneier deutlich gegenüber Importeieren bevorzugt. Wie aus Abb. 3 ersichtlich wird, stieg die Bevorzugung der Inland-eier nach dem Verbot der Käfighaltung markant an. Bis heute sind die höheren Tierschutzvorschriften der Schweiz ein wichtiges Verkaufsargument für inländische Schaleneier. Die Schweizer Bevölkerung lehnt Käfigeier ab, daher sind sie aus den Verkauf-regalen verschwunden.

Schweizer Eier und «Eiprodukte» sind primär für den Inlandmarkt bestimmt, da sie für den Export viel zu teuer wären. Insgesamt stieg der **Selbstversorgungsgrad über alle Eier und Eiprodukte** seit 2007 von gut 46 % auf nahezu 56 %. Der Grund für diese 10%-Zunahme ist eine verstärkte Nachfrage nach Schweizer Eiprodukten für die Verarbeitung – hierbei spielt die «Swissness» als Verkaufsargument vermutlich eine zentrale Rolle.

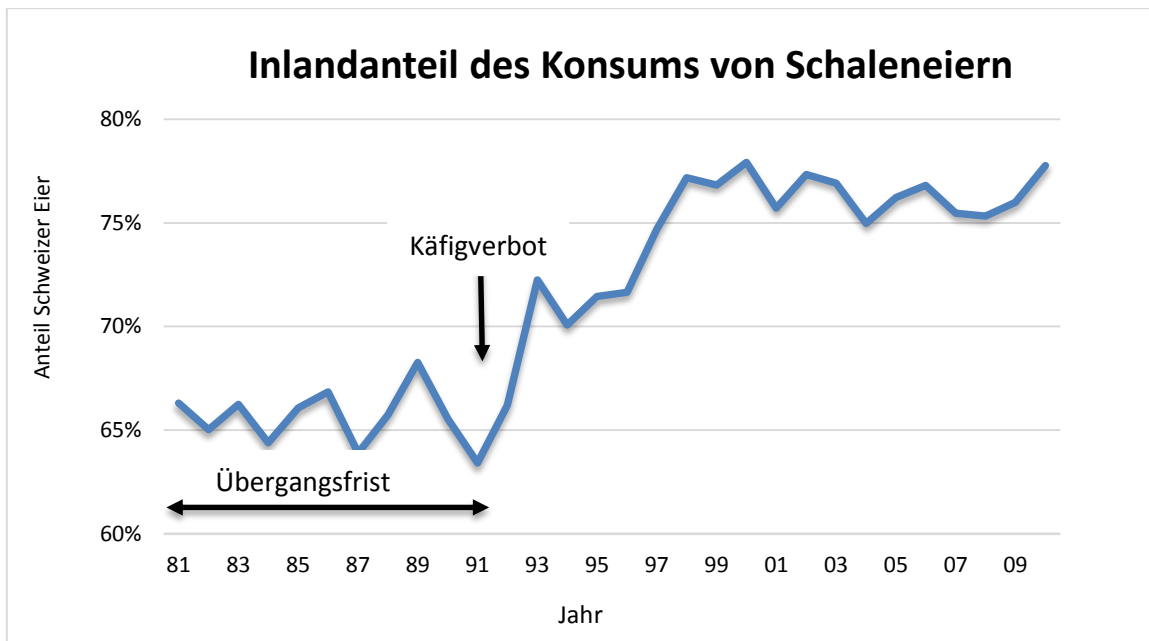


Abb. 3: Anstieg des Inlandanteils von Schaleneiern nach dem Verbot der Käfighaltung in der Schweiz. © Alois Mettler, Nationales Geflügelzentrum Kirchlintach

3.6 Import von Eiern und Eiprodukten in die Schweiz

Da der Eiverbrauch die Inlandproduktion übersteigt, ist die Schweiz auf Importe angewiesen. Importeier kommen etwa je zur Hälfte als Schaleneier oder als «Eiprodukte» in unser Land. Die wichtigsten Länder, aus denen Eier und Eiprodukte importiert werden, sind Holland, Deutschland und Frankreich. Während der Anteil an Käfigeiern heutzutage nur noch im Prozentbereich liegt, stammt der allergrösste Teil der Importware aus riesigen Bodenhaltungen.

Neben der Nahrungsmittel-Industrie besteht auch in der Gastronomie eine grosse Nachfrage nach billigen Importeiern. Es wird unterschieden zwischen importierten Verarbeitungseiern (2013: 230 Mio., 2012: 240 Mio.) und importierten Eiprodukten (2013 umgerechnet rund 165 Mio. Stück, 2012 170 Mio.).

Die Abnahme bei den Importeiern geht Hand in Hand mit der Zunahme der Inlandproduktion. Allerdings ist das Mengenverhältnis «Import zu Inland» trotz geringen Schwankungen seit Jahren ähnlich: **Rund die Hälfte der Verarbeitungseier stammt aus Import, während bei den Schaleneiern nur rund ein Viertel aus Import stammt.**

4 Schattenseiten der Hochleistungszucht

4.1 Töten der männlichen Legeküken und mögliche Alternativen

Beim Ausbrüten von Eiern schlüpfen zur Hälfte männliche Küken. Da die Brüder der Legehennen naturgemäss keine Eier legen und aufgrund der einseitigen Zucht auf hohe Eierleistung kaum Fleisch ansetzen, lohnt es sich wirtschaftlich nicht, sie zu mästen. Die Männchen der Legehybriden werden daher gleich nach dem Schlupf getötet. In der Schweiz werden sie mit CO₂ vergast, im Ausland meist lebend geschreddert –

dies ist hierzulande gesetzlich verboten. Die Massenvernichtung der männlichen Eintagesküken von Legelinien ist ethisch höchst fragwürdig – eine traurige Folge der einseitigen Hochleistungszucht. In der **Schweiz werden jährlich rund 2 Millionen männliche Küken entsorgt**, in Deutschland sind es weit über 40 Millionen pro Jahr!

Seit den 90er Jahren haben Tierschutzkreise in der Schweiz versucht, ein wirtschaftliches **Zweinutzungshuhn** zu finden. Dann könnten die Männchen wieder wie früher zur Fleischproduktion verwendet werden. Klar ist aber, dass Zweinutzungshühner niemals so viele Eier bzw. soviel Fleisch erbringen können wie die einseitig auf Höchstleistungen gezüchteten Lege- bzw. Mastlinien. Federführend bei der Suche nach einem wirtschaftlichen Zweinutzungshuhn war die Nutztierschutz-Organisation KAGfreiland, unterstützt vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und dem Bund (Zentrum für tiergerechte Haltung in Zollikofen, BVET bzw. heute BLV). In Deutschland gibt es heutzutage verschiedene Bestrebungen, ein rentables Zweinutzungshuhn zu finden.

Unterstützt vom Zuchtkonzern «Lohmann» laufen zur Zeit verschiedene Versuche auf Praxisbetrieben mit dem Hybridhuhn «Lohmann Dual». Mit Coop ist in der Schweiz auch der erste Grossverteiler auf diesen Zug aufgesprungen. Verschiedene Bauern produzieren für Coop in einem Test Pouletfleisch bzw. Eier mit Lohmann-Dual-Hennen. Allerdings ist zweifelhaft, ob die Eier- bzw. Fleischleistung dieser Zweinutzungshühner unter den heutigen wirtschaftlichen Bedingungen ohne Quersubventionierung für die Landwirte tragbar ist. Dies wird nur möglich, wenn die Zweinutzungs-Produkte zu einem deutlich höheren, kostendeckenden Preis verkauft werden können. Wie hoch die Zahlungsbereitschaft in der Schweiz für Zweinutzungs-Eier bzw. -Fleisch ist, wird sich zeigen. Andreas Gloor vom Aviforum in Zollikofen (BE) äussert die klare Einschätzung, dass ein Zweinutzungshuhn nur in einem Nischenmarkt eine Chance hätte.

Neuere Bestrebungen in der Wissenschaft gehen in die Richtung der **Geschlechtsbestimmung am Ei**. Dabei werden methodisch verschiedene Ansätze verfolgt. Bei einem dieser Ansätze lassen sich aufgrund der Geschlechtshormone im Urin Männchen und Weibchen schon bei Hühnerembryos unterscheiden. Hierfür werden bebrütete Eier angebohrt, Urinproben des Embryos entnommen und analysiert. Technisch ist dies bereits seit längerem möglich, allerdings ist die Methode noch nicht praxistauglich. Die Untersuchung dauert vier Stunden und ist kostspielig. In den Grossbrütereien müssen Tausende Eier pro Tag schnell, sicher und billig auf das Geschlecht hin untersucht werden können. Bis dorthin ist noch ein weiter Weg. Die Eier sollen maximal 10 Tage lang bebrütet werden, weil sich danach das Schmerzempfinden der Embryos im Ei ausbildet. Da sich solche bebrüteten Eier aber nicht mehr zum Aufschlagen für die Verarbeitung eignen, müssten die Eier mit männlichen Embryos auch vernichtet werden. Es ist tierschützerisch und energetisch sicher von Vorteil, wenn die männlichen Küken nicht fertig ausgebrütet und gleich nach dem Schlupf wieder getötet werden müssten. Allerdings ist es auch die Massenvernichtung von männlichen Hühnerembryos ethisch mehr als fragwürdig.

4.2 Fütterung am Limit und körperlicher Verschleiss der Hennen

Das Huhn ist ein Allesfresser und nimmt neben pflanzlicher Nahrung wie Samen, Körner, Kräuter, Früchte und Beeren auch gerne Würmer, Insekten und andere Gliedertiere auf. Mäuse, Jungvögel von Bodenbrütern oder auch Aas werden ebenfalls bei Gelegenheit gerne gefressen. Sollen die Legehybriden eine hohe Leistung erbringen, so genügt die Nahrung, die sie im Freien finden, nicht. Die Hochleistungstiere brauchen Unmengen an Kraftfutter und insbesondere auch an Eiweisssubstanzen, um ihren körperlichen Bedarf zu decken. Da tierische Bestandteile im Futter seit BSE verboten sind, wird hauptsächlich Sojaschrot als Eiweissträger eingesetzt. Dieses stammt oft aus Urwald-Raubbau oder ökologisch höchst fragwürdigem, intensivem Landbau. Daneben dienen Mais und Getreide sowie bestimmte Fette als Energieträger im Futter. Bestimmte Zusatzstoffe, z.B. Enzyme wie Phytase, sollen die Verfügbarkeit der Futterinhaltsstoffe (z.B. Phosphor) und damit die Leistung der Tiere verbessern. Um den hohen Bedarf an essentiellen Aminosäuren zu decken, werden im konventionellen Futter künstlich erzeugtes Lysin und Methionin beigelegt. Die Fütterung ist wie eine Gratwanderung: Eine leichte Mangelerscheinung kann Fehlverhalten wie Federpicken oder Kannibalismus begünstigen bzw. auslösen (s. 4.3). Im Biolandbau sind sämtliche synthetischen Zusatzstoffe verboten. Hier ist es eine noch grössere Herausforderung, den Aminosäurebedarf der Hennen mit pflanzlicher Nahrung allein zu decken.



Ein stark vereinfachter **Vergleich mit dem Menschen** zeigt, was es braucht, damit die Hennen ihre hohen Eierleistungen erbringen können (Tab. 2). Eine Henne ist vergleichbar mit einer Triathletin - wobei wir **jeden Tag einen Triathlon** laufen müssten!

Fazit: Die Legehennen sind vom Protein- und Energiebedarf her betrachtet eine «Spitzensportlerin»!

Durch die hohe Eierleistung benötigen die Hennen auch grosse Mengen an **Calcium**. Nach einigen Monaten Eierlegen werden die Schalen dünner. Da die Hennen nicht genügend Calcium aus der Nahrung aufnehmen können, wird Calcium aus den Knochen in die Eierschalen eingebaut. Dadurch werden die Knochen immer brüchiger. Häufig treten im Haltungssystem oder beim Ausstallen der Hennen, beim Verladen auf den Lastwagen oder im Schlachthof vor allem an den Flügeln **Knochenbrüche** auf. Beim Ausstallen weisen rund 50% der Hennen ein gebrochenes Brustbein auf. Die Ursachen hierfür sind nicht restlos geklärt, doch neben systembedingten Faktoren der Volierenhaltung dürfte Osteoporose mitverantwortlich sein.

Fast jeden Tag ein Ei zu legen, das bedeutet eine körperliche Belastung für die Hennen. Nicht selten treten **Eileiterentzündungen** auf – diese werden als «Berufskrankheit» bezeichnet. Am Ende ihrer Nutzungsdauer sind die Hennen körperlich verbraucht. Sie haben kaum Fleisch am Knochen und sind daher nicht mehr für die menschliche Ernährung gefragt.

Tab. 2: Leistungsvergleich zwischen Legehennen und Mensch*

	Legehennen	Ironman-Triathlet(in)
		
Eisprünge	306 in ca. 48 Wochen (weisse)	Ca. 10 pro Jahr (bei 20-jähriger Frau)
Eimasse	300 * 60 g = 18 kg von 2 kg Huhn	60 kg Frau müsste 540 kg Biomasse produzieren (ca. 154 3.5 kg-Babies)
Futterverzehr	120 g / Tag	individuell
Energieverbrauch am Wettkampftag		42'000 kJ für 75 kg Mann (Kimber et al., 2002), in einem 12-stündigen Ironman
Energiezufuhr/Tag	1400 kJ	Entspräche für 80 kg Mensch (56'160 kJ) etwa.: <ul style="list-style-type: none"> - 9.5 kg Tofu oder - 5 kg Ruchbrot oder - 160 Eier oder - 19 kg Kartoffeln oder - 13 kg Rindsgeschnetzeltes
Proteinzufuhr/Tag	21 g	Entspräche für 80 kg Mensch (864 g) ca.: <ul style="list-style-type: none"> - 6 kg Tofu oder - 7 kg Ruchbrot oder - 130 Eier oder - 43 kg Kartoffeln oder - 3.9 kg Rindsgeschnetzeltes

* © Zürcher Tierschutz

4.3 Federpicken und Kannibalismus

Als negative Begleiterscheinung wurde mit der Zucht auf hohe Legeleistung auch die Veranlagung für Federpicken und Kannibalismus selektiert. Es handelt sich dabei um fehlgeleitetes Pickverhalten, man spricht auch von Verhaltensstörungen, die durch verschiedene Stressfaktoren oder eine Kombination mehrerer Faktoren ausgelöst werden (sog. «multifaktoriell bedingt»). Als Auslöser kommen Haltungs-, Management- und Fütterungsfehler in Frage, aber auch Umstallung und Transport, Krankheiten, Luftfeuchtigkeit und Lichtbedingungen etc. sind als Ursachen bekannt. Tatsache ist, dass

die heutigen Hochleistungshybriden nicht nur anfällig sind für Krankheiten, sondern auch für Federpicken und Kannibalismus.

Beim Federpicken zupfen sich die Hennen einzelne Federn aus, welche teilweise auch gefressen werden. Die Folge sind teils beträchtliche Gefiederschäden, die vor allem bei kalten Temperaturen die Thermoregulation beeinträchtigen, so dass die Hennen vermehrt frieren, was tierschützerisch bedenklich ist. Wegen der hohen Legeleistung fehlt es den Hennen meist an körperlichen Reserven, um fehlende Federn vollständig zu ersetzen. Zudem werden nachstossende Federkiele besonders gern bepickt. Wird dabei die Haut durch die scharfen Schnäbel verletzt, tritt Blut aus. Wenn die Hennen dadurch «auf den Geschmack kommen», kann sich daraus Kannibalismus entwickeln. Aufgrund ungünstiger Nestbedingungen kann Kloaken-Kannibalismus entstehen. Werden die «Opfer» von Kannibalismus nicht entdeckt, verbluten sie oder werden von den «Tätern» gänzlich ausgehöhlt, zurück bleibt nur eine leere Hülle. Während Federpicken in der Schweiz quer durch alle Haltungsarten verbreitet ist, tritt Kannibalismus zum Glück seltener auf.

Als Prophylaxe gegen Federpicken und Kannibalismus werden den Legehennen oft routinemässig gleich nach dem Schlupf die Schnäbel gekürzt, indem mit einem Laserstrahl die Schnabelspitzen abgetrennt werden, man spricht von «Kupieren». Der Schnabel ist zwecks Nahrungsaufnahme gut innerviert und daher schmerzempfindlich. Als Folge des Kupierens könnten Schnabelverwachsungen oder chronische Schmerzen entstehen. Während diese Prozedur im Ausland noch Standard ist, darf in der Schweiz nicht mehr kupiert werden. Erlaubt ist aber das sogenannte «Touchieren» der Schnäbel. Bei diesem Eingriff wird nur die Spitze des Oberschnabels mit einer heissen Klinge versengt, so dass die Schnäbel anschliessend nicht mehr so scharf sind. Ziel des Eingriffs ist es, Verletzungen beim Federpicken und damit die Entstehung von Kannibalismus zu verhindern. Aus Tierschutzsicht ist der schmerzhafte Eingriff als reine Symptombekämpfung abzulehnen. Die sinnvollere Prophylaxe gegen Verhaltensstörungen sind gut strukturierte Haltungssysteme mit Auslauf, die den Hennen viel Beschäftigung und Bewegungsfreiheit bieten. Bei Bio Suisse ist der Eingriff verboten.

4.4 Magere Suppenhühner, kurze Nutzungsdauer

Aufgrund der einseitigen Zucht auf hohe Eierleistung setzen die Legehybriden kaum Fleisch an. Daher haben die ausgedienten Legehennen viel weniger Fleisch am Knochen als noch zu Grossmutterzeiten. Besonders die weissen Hybriden sind so mager, dass sich eine Zerlegung nicht lohnt. Zudem ist in der Schweiz die Zubereitung von Suppenhühnern in Vergessenheit geraten oder hat an Beliebtheit verloren. Während Hühnerbrühe in unseren Nachbarländern noch als Delikatesse gilt, wird sie hierzulande kaum mehr gekocht. Die Folge davon ist, dass bis vor wenigen Jahren der grösste Teil der rund 2 Millionen Althennen als Brennstoff in der Zementfabrik landete!

Es ist ethisch nicht vertretbar, hochwertige tierische Eiweisse einfach zu verbrennen. Die Geflügelbranche hat die Problematik erkannt und Massnahmen ergriffen. Einerseits wurde 2010 der «GalloCircle» gegründet mit dem Ziel, möglichst viele Suppenhühner als Lebensmittel zu verwerten. Entweder werden Suppenhühner über Gasthöfe und Grossverteiler vermarktet oder aber zu Charcuterie und Convenience-Produkten verarbeitet. Die überzähligen Althennen landen heutzutage nicht mehr in der

Zementfabrik, sondern in der Biogasanlage und werden damit immerhin noch für die Stromproduktion genutzt. Dank dem Einsatz der Geflügelbranche, insbesondere des GalloCircle, werden nicht mehr wie bis im Jahr 2006 insgesamt 80-90% der Althennen entsorgt, sondern nur noch rund 30% der konventionellen Tiere (ca. 500'000 von 1,7 Mio). Das ist ein beachtlicher Fortschritt – das Ziel muss aber sein, alle Althennen für die menschliche Ernährung zu nutzen. Pionier ist hier die Bioeier-Firma Hosberg AG, die seit mehreren Jahren bei einem süddeutschen Schlachthof sämtliche rund 300'000 Althennen im Lohnauftrag schlachten lässt. Das Bio-Fleisch wird tiefgekühlt in die Schweiz eingeführt und zur Herstellung von Huhnprodukten verwendet. Ein kleiner Teil wird als ganze Suppenhühner abgesetzt.

Mit der Zunahme der Eierproduktion und dem vom Handel diktierten Jahresumtrieb steigt auch die Zahl der Suppenhühner. Hier würde eine **längere Nutzungsdauer** Abhilfe schaffen. Aus ethischer Sicht lässt sich das Ausstallen noch junger Hennen nach nur einem Legejahr kaum vertreten. Hennen würden unter guten Haltungsbedingungen 10 Jahre und älter werden. Optimal wäre es daher, wenn die Hennen – wie früher – gemausert und mehrere Jahre gehalten würden. Bei der **Mauser** handelt es sich um eine natürliche Legepause von sechs bis acht Wochen, während der sich das Gefieder erneuert und der Legeapparat erholt. Gleichzeitig kann wieder Calcium als Vorrat für die Eischalenbildung in die Knochen eingelagert werden. Eine Mauser wird aber heutzutage in der Schweiz aus wirtschaftlichen Gründen nur noch bei rund 7% der Hennen durchgeführt.

Aus Tierschutzsicht wäre eine längere Nutzungsdauer der Hennen wünschenswert. Dadurch müssten weniger Hennen ausgebrütet, entsprechend weniger männliche Küken getötet und letztlich auch weniger Althennen entsorgt werden. Gemäss Aviforum wäre es ideal, wenn die Hennen ohne Mauser mindestens 74 Wochen Eier legen könnten. Dann ergäbe sich ein 1,5-Jahresrhythmus und eine Wiederholung der Einstalltermine alle drei Jahre. Die Umtriebswechsel könnten dann alternierend einmal im Sommer und einmal nach dem Neujahr stattfinden, was aus Sicht des Handels ideal wäre. Aber soweit ist die Persistenz («Durchhaltevermögen») der Hennen noch nicht – das heisst die Dauer, während der die Tiere genügend und qualitativ einwandfreie Eier legen, so dass es noch wirtschaftlich ist. Die Verbesserung der Persistenz ist eines der Zuchtziele der grossen Hühnerkonzerne.

Eine verlängerte Nutzungsdauer ohne Erholungspause in Form der Mauser hat den tierschützerischen Nachteil, dass die Tiere zu noch mehr Leistung getrimmt werden. Die negativen Auswirkungen für die Tiere sind nicht abzuschätzen. Die Zuchtziele der Zuchtfirmen bestehen hauptsächlich darin, noch mehr Eier aus den Hühnern zu pressen.

4.5 Tierleid in der Massentierhaltung

Massentierhaltung ist nicht direkt eine Folge der Hochleistungszucht, sondern eine Folge der allgemeinen Intensivierung in der Landwirtschaft. Da diese aber massive Auswirkungen auf das Tierwohl hat, wird an dieser Stelle darauf eingegangen.

Weltweit leben gemäss «Beobachter» vom 20.3.2015 rund 90% der Legehennen in Käfigen, die in mehreren Etagen übereinander gestapelt sind – dies ist die verbreitetste

Haltungsform. Das Leiden der Hennen in diesen herkömmlichen **Käfigbatterien** ist offensichtlich: Die Tiere können grundlegendste Verhaltensweisen nicht ausleben, wie zum Beispiel Fortbewegung, Flügelschlagen, Scharren oder Staubbaden. Sie können sich zum Ruhen nicht auf erhöhten Sitzstangen und zum Eierlegen nicht in einen abgedunkelten Bereich zurückziehen. Die Folgen sind mangelhafter Muskel- und Skelettaufbau, Verletzungen an Füßen und Krallen, Gefiederschäden und Verhaltensstörungen wie Stereotypen, Staubbaden ohne Einstreu auf dem leeren Gitterboden oder gegenseitiges Bepicken. Auch in **ausgestalteten Käfigen und Kleingruppenhaltungen** wird den Bedürfnissen der Legehennen nicht Rechnung getragen. Das Angebot an Sitzstangen, Nestern oder Scharrmöglichkeiten ist limitiert, was zu vermehrten Rivalitäten, Aggressionen und Frustrationen führt. Eine tiergerechte Hühnerhaltung ist nur in dreidimensionalen Systemen möglich, die freie Fortbewegung und die Möglichkeit zu Fliegen bieten.

Schweizerische Bodenhaltungen stellen aufgrund der Platznot und dem Mangel an Sonnenlicht und frischer Luft aus tierschützerischer Sicht das absolute Minimum dar. Ställe mit überdachten Wintergarten (sog. Aussenklimabereich) bieten den Hennen zusätzlichen Bewegungsraum an der frischen Luft, was zu begrüßen ist. Das Bundesprogramm BTS (Besonders Tierfreundliche Stallhaltung) fördert solche Ställe mit Direktzahlungen.

Ausländische Bodenhaltungen sind tierschützerisch inakzeptabel. In der Regel handelt es sich um riesige Hallen ohne Tageslicht, in denen 30'000, 100'000 oder noch mehr Hennen auf engstem Raum in Volieren zusammengepfercht werden. Die EU kennt keine Begrenzung der Tierzahl. Die Luft ist stickig und voller Staub, der Scharbereich ist viel zu klein und zu wenig eingestreut, als dass sich alle Hennen dort beschäftigen könnten.

Grundsätzlich findet die Henne als Einzeltier in den Massentierhaltungen keine Beachtung. Die heutige **Eierproduktion geht völlig an der Natur vorbei**. Das künstliche Ausbrüten und die mutterlose Aufzucht der Küken mag Verhaltensstörungen wie Federpicken begünstigen, da korrekte Vorbilder (die Mütter) fehlen, die den Jungtieren geeignete Pickobjekte aufzeigen. Das tägliche Entfernen der Eier verhindert die Bildung eines Geleges, was für die Henne eine andauernde Frustration bedeuten muss.

In der Natur leben Hühner in Kleingruppen mit einer klaren Hackordnung: ein Hahn, einige Hennen und deren Jungtiere (Harem). Eine Hackordnung setzt aber individuelle Erkennung voraus. Hühner können aber nur rund 60 bis max. 80 Artgenossen unterscheiden. Das heisst, in grösseren Gruppen leben die Hühner wie in einer «anonymen Masse» – wohl am ehesten vergleichbar mit einer Bahnhofssituation im Stossverkehr. Dies widerspricht der natürlichen Sozialstruktur der Haushühner. Obwohl sich die Tiere damit arrangieren, bedeutet es vermutlich eine Dauerbelastung. Eine Verbesserung der Situation lässt sich durch Hähne erreichen: Diese bilden unter sich eine Hackordnung und werden von den Hennen individuell erkannt. Die Hennen können sich um ihre bevorzugten Hähne scharen und diesen folgen, wodurch Untergruppen entstehen, die der natürlichen Sozialstruktur nahe kommen. Leider wird heutzutage weitgehend auf Hähne verzichtet, um Futter zu sparen. Dabei hätten sie wichtige soziale Leitfunktionen, die das reine Balz- und Paarungsverhalten an Bedeutung übertreffen (s. letzter Abschnitt, Kap. 5.2).

5 Mehr Wertschätzung für Huhn & Ei

5.1 Inhaltsstoffe des Eies

Eier sind extrem hochwertige Lebensmittel und verdienen daher mehr Wertschätzung, als ihnen heutzutage als Massenware zuteil wird.

Eier gelten als eines der wertvollsten Nahrungsmittel und als hochwertige Eiweisslieferanten, denn sie enthalten alle lebenswichtigen Aminosäuren (Eiweissbausteine) im idealen Verhältnis. Zudem stecken in einem Ei rund 10% des täglichen Bedarfs an Proteinen (= Eiweissen) und Mineralstoffen. In einem Ei sind zudem wichtige Mineralstoffe wie Calcium, Phosphor und Kalium sowie Spurenelemente wie Eisen und Zink und sehr viele Vitamine enthalten (Tab. 3). Ein Ei deckt 15-20% der empfohlenen Tagesaufnahme von Jod, Natrium, Phosphor und Selen (Sager, 2011).

Das **Eigelb beinhaltet deutlich mehr Proteine als das Eiweiss** (=Eiklar). Zudem sind vor allem im Eigelb viele Vitamine vorhanden, darunter Vitamine A und B2, welche wichtig für eine gesunde und schöne Haut sind oder Vitamin D, welches die Knochen stärkt. Das Eigelb ist zudem reich an Fett und weist im Vergleich zum Eiweiss einen höheren Anteil an Phosphor und Eisen auf. Des Weiteren kommt im Eigelb der fettähnliche Stoff Lecithin vor, welcher in der Darmwand den Mechanismus hemmt, der für die Aufnahme des Cholesterins verantwortlich ist. Daher kann das Cholesterin des Eies erst gar nicht ins Blut gelangen und bei einem gesunden Menschen ohne Stoffwechselstörungen keinen Schaden verursachen. Das Ei liefert mit dem Lecithin auch die Substanz Cholin, welche die Lernfähigkeit und das Erinnerungsvermögen ankurbelt.

Im **Eiweiss sind vor allem Natrium und Kalium enthalten**. Diese beiden Mineralstoffe spielen eine wichtige Rolle wenn es um die Wasserverteilung und den Wasserhaushalt in unserem Körper geht.

Tab. 3: Übersicht über die Inhaltsstoffe, die in 100 g essbarem Anteil eines Eies stecken

Inhaltsstoffe	Eigelb	Eiweiss (= Eiklar)
Energie	1500 kJ	230kJ
Wasser	51.1 g	88.3 g
Eiweisse (= Proteine)	16.1 g	9.0 g
<u>Fette und Fettzusammensetzung:</u>		
- Fett	32 g	Spuren
- davon gesättigte Fettsäuren	11 g	Spuren
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	6.4 g	Spuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1.4 g	-
- darin enthalten Cholesterin		
Kohlenhydrate	Spuren	1 g
<u>Mineralstoffe:</u>		
- Natrium	50 mg	170 mg
- Kalium	140 mg	155 mg
- Calcium	140 mg	11 mg
- Phosphor	590 mg	20 mg
- Magnesium	15 mg	11 mg

<u>Spurenelemente:</u>		
- Eisen	7.2 mg	0.2 mg
- Zink	3.5 mg	0.1 mg
- Jod	12 µg	3 µg
- Selen	20 µg	6 µg
<u>Vitamine:</u>		
- A	900 µg	Spuren
- B1	290 µg	20 µg
- B2	400 µg	300 µg
- B3 (Niacin)	65 µg	0.1 mg
- B5 (Pantothensäure)	3.7 mg	-
- B6	300 µg	-
- B12	6.9 µg	0.1 µg
- Folsäure	130 µg	13 µg
- D	5 µg	-
- E	5.6 mg	-
- K	150 µg	-

Quellen:

- http://www.foodnews.ch/faq/10_faq/Eier_Inhaltsstoffe.html
- <http://www.eufic.org/article/de/ernahrung/protein/artid/Eier-nahrhaft-sicher/>
- <http://www.naehrwertrechner.de/naehrwerte-details/E112111/H%C3%BChnerrei%20Eigelb%20frisch//>

5.2 Bessere Haltung der Legehennen

Hühner haben angeborene Bedürfnisse, die es in einer tiergerechten Haltung zu berücksichtigen gilt. Weltweit nimmt die Schweiz diesbezüglich eine Vorbildfunktion ein. Die Käfighaltung wurde 1981 mit einer 10-jährigen Übergangsfrist verboten, daher ist sie hierzulande seit dem 1.1.1992 verschwunden. Die Schweiz ist führend in der Entwicklung von Volierenhaltungen für Legehennen. Gemäss Statistik des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) leben 90% der Legehennen hierzulande in tierfreundlichen Ställen mit Wintergarten, im sogenannten BTS-Programm des Bundes. Zudem werden rund drei Viertel der Hennen (73%) im Bundesprogramm RAUS gehalten, haben also täglich Auslauf auf eine Weide bzw. im Winter in einen unbefestigten Laufhof. Rund 15 % der Schweizer Hühner leben in Bio-Freilandhaltung.

Freilandhaltungen sind als tiergerecht zu beurteilen, da sie den Hennen durch Auslauf auf eine Weide zusätzlichen Platz bieten (2,5 m² / Tier), das Erleben von Witterung und Jahreszeiten ermöglichen und durch das Picken und Scharren im Freiland auch eine natürliche Nahrungsaufnahme erlauben. Freilandhaltungen werden vom Bund ebenfalls gefördert durch das sogenannte RAUS-Programm (Regelmässiger Auslauf im Freien).

Noch besser ist die **Bio-Freilandhaltung**, weil sie nicht nur Biofutter bietet, sondern noch mehr Platz auf der Weide (5 m² / Tier) und zudem die Höchstbestände von der Bio Suisse auf maximal 2'000 Hennen pro Stall begrenzt werden – anstelle der sonst geltenden Höchstbestände von 18'000 Hennen. Dies ist sehr zu begrüssen, weil kleinere Herden überschaubarer sind und dadurch zum Beispiel verletzte Tiere leichter

entdeckt werden. Allerdings sind auch 2'000 Hennen noch eine grosse Gruppe. Natürlicherweise würden Haushühner in Kleingruppen leben. Gemäss Untersuchungen können Hühner mindestens 60 Artgenossen individuell unterscheiden. Daher dürften sich Tiere in Herden von 2'000 Tieren wie in einer anonymen Masse vorkommen, die wohl etwa mit der Situation eines Bahnhofs im Stossverkehr vergleichbar ist.

Als strengstes Bio-Label schreibt einzig **KAGfreiland** die Haltung von **Hähnen** vor. Dies ist aus Tierschutzsicht sehr wichtig, weil sich um die Hähne herum Untergruppen bilden, die dem Sozialsystem der Hühner nahe kommen. Zudem erfüllen die Hähne wichtige soziale Funktionen: Sie schlichten Streitereien unter den Hennen, führen diese zu den Nestern und auf die Weide, balzen und paaren sich mit den Hennen und warnen und verteidigen sie vor Beutegreifern wie Raubvögeln oder Füchsen.

6 Handlungsempfehlungen rund um Hühner und Eier

Allein in der Schweiz werden jährlich rund 2 Millionen Legehennen aufgezogen, um die Nachfrage der Bevölkerung zu decken. Die Hennen mobilisieren ihre Körperreserven und vollbringen eine Höchstleistung, indem sie ein Jahr lang fast täglich ein Ei legen. Danach sind sie ausgelaugt und körperlich verbraucht und werden noch immer in viel zu grosser Zahl achtlos entsorgt.

Es ist daher an der Zeit, den Eierproduzentinnen eine höhere Wertschätzung entgegenzubringen. Wir können den Tieren mehr Achtung schenken, indem wir ihre Bedürfnisse respektieren und ihnen ein zufriedenstellendes Leben bieten. Das heisst: Möglichst nur Eier aus bester Tierhaltung kaufen und diese bewusst geniessen – lieber einen höheren Preis in Kauf nehmen, und dafür Eier umso mehr geniessen und beim Kochen und Backen sparsam einsetzen.

Tierfreundliche Haltung der Legehennen:

- **Inländische Labeleier bevorzugen**, mindestens aus Schweizer Freilandhaltung. Am besten: Eier von Bio Suisse kaufen oder noch besser KAGfreiland-Bioeier (Reformhäuser, Bio-Läden, Spezialitätengeschäfte oder ab Hof).
- **Importware aus Massentierhaltung («Bodenhaltung EU») meiden**, dahinter steckt viel Tierleid! Meist stammen diese Bodenhaltungseier aus riesigen Tierfabriken in Deutschland oder Holland, die für den Export produzieren.
- Bei **auswärtiger Verpflegung Eier und Eierspeisen meiden** (z.B. Omeletten, Spiegeleier, Eierbrötchen, harte Eier auf Salat, etc.), falls nicht explizit eine tierfreundliche Schweizer Herkunft angegeben wird. Im Laden sind Käfigeier zwar aus Imagegründen verschwunden, doch in der Gastronomie und in Bäckereien werden noch Käfigeier verwendet. Diese Eier und deren Zubereitungen müssten zwar deklariert sein als **«aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung»** – doch es wird geschummelt.
- **Auf «versteckte» Käfigeier achten!** Verarbeitete Lebensmittel mit Eiern aus dem EU-Raum meiden (Spätzle, Eier-Teigwaren, Suppen und Saucen, Gebäck, Tiramisu, Eiscrème und andere Desserts). Migros und Coop bevorzugen zwar Produkte mit Eiern aus Bodenhaltung – doch dies gilt für Discounter wie Aldi,

Lidl, Denner & Co. nicht. Zudem ist bei ausländischen Spezialitäten und Luxusprodukten stets Vorsicht geboten. Dies gilt auch für Fachgeschäfte oder die Food-Abteilungen von Globus, Manor & Co. Hier wiegt der Produktname meist mehr als der Tierschutz.

- **Eier von Rassehühnern in kleinen Freilandhaltungen** bevorzugen gegenüber Eiern aus dem Grosshandel.
- **Eier und Fleisch von Zweinutzungshühnern** bevorzugen, sobald diese im Laden erhältlich sind.
- **Einmal pro Jahr Suppenhuhn essen:** Auswärts, durch Zubereitung einer Hühnerbouillon oder durch mehrmaligen Verzehr von Huhn-Produkten wie Charcuterie oder Huhn-Burgern, etc.
- Lebensmittelinformationen beachten: **Huhnfleisch** gegenüber Pouletfleisch bevorzugen.
- **Huhnpaket** von KAGfreiland bestellen (Verarbeitungsprodukte): info@kagfreiland.ch

Aufbewahrung und Verwendung von Eiern:

- Eier können **ab Legedatum 21 Tage lang ungekühlt aufbewahrt** werden.
- **Einmal gekühlte Eier nur noch im Kühlschrank aufbewahren** – dann bleiben sie **mindestens 51 Tage** ab Legedatum haltbar.
- **Eier nicht in der Kühlschranktüre** in den vorgesehenen Plastikbehältern aufbewahren, weil dort die Temperatur stark schwankt beim Türöffnen und sich Kondenswasser bilden kann. Stattdessen Eier in der Kartonschachtel im hinteren und unteren Bereich des Kühlschranks aufbewahren, dort werden sie kaum schlecht.
- **Keine Eier ungeprüft wegwerfen!** Auch mehrere Wochen alte Eier können problemlos zum Kochen und Backen verwendet werden, wenn sie ununterbrochen gekühlt waren. **Schlechte Eier sind farblich und geruchlich unverkennbar.** Daher gilt: Anstatt einfach wegwerfen, zuerst aufschlagen und prüfen, ob sie noch gut sind.
- **Rezepte mit hohem Eieranteil überdenken,** es geht oft auch mit weniger Ei! Beispiele sind Kuchen, Wähen und andere Backwaren, Pfannkuchen, Zopfteig oder Saucen.

Dank

Ein herzliches Dankeschön geht an Andreas Gloor vom Aviform in Zollikofen (BE). Er hat uns die aktuellen Zahlen der Geflügelwirtschaft zur Verfügung gestellt. Grosser Dank gebührt auch Alois Mettler vom Nationalen Geflügelzentrum Kirchlindach für seine ergänzenden Informationen sowie Ernst Fröhlich, Geflügelexperte und ehemals für den Bund am Zentrum für tiergerechte Haltung in Zollikofen tätig. Ein herzliches Dankeschön geht auch an die Bioeier-Handelsfirma Hosberg AG in Rüti (ZH), die uns wertvolle Informationen zu Huhn & Ei im Biobereich sowie über die Situation rund um die Suppenhühner vermittelte. Verschiedene Zahlen stammen auch aus Publikationen von KAGfreiland und des GalloCircle, denen wir an dieser Stelle ebenfalls herzlich danken.