

Das grosse Hühnersterben nach Ostern

Kaum ist das grosse Eiertütschen vorbei, sinkt die Nachfrage nach Eiern stark. In der Folge werden Tausende von Legehennen geschlachtet. Nach nur einem «Dienstjahr» werden die noch jungen Hennen entsorgt.

Unsere heutigen Legehennen sind auf Hochleistung gezüchtet. Mit Kunstlicht im Stall wird den Turbo-Hühnern das ganze Jahr über eine Sommersituation vorgegaukelt. Zusammen mit der genetischen Veranlagung führt dies dazu, dass moderne Hennen über 300 Eier pro Jahr legen! Bei herkömmlichen Legerassen sind es rund 100 weniger.

LEGEHENNEN MACHEN KEINE SOMMERFERIEN!

Die hohe Legeleistung lässt sich nicht einfach stoppen. Daher fallen im Sommer regelmässig Überschüsse an. Aktionen helfen, den Konsum anzukurbeln. Die restlichen Eier werden als Flüssigei oder Eipulver haltbar gemacht. Dies allein genügt aber nicht: Als wichtigste Massnahme gegen die Überproduktion wird die Anzahl der Legehennen stark reduziert. Nach Ostern werden die meisten Herden getötet. Zum Putzen bleibt der Stall einige Zeit leer, sodass der Eiermarkt entlastet wird.

KURZE LEBENSDAUER AUS WIRTSCHAFTLICHEN GRÜNDEN

Was wirtschaftlich Sinn macht, ist ethisch bedenklich. Heutzutage werden Legehennen jährlich ersetzt. Eigentlich sind sie noch jung und könnten weitere Jahre Eier legen – allerdings mit Unterbrüchen während des Gefiederwechsels, Mauser genannt. Es lohnt sich aber kaum, die Hennen in dieser rund achtwöchigen Legepause weiter zu halten. Zudem sinkt die Legeleistung danach schneller ab. Damit der Handel die Eierproduktion bestmöglich planen kann, werden die Hennen deshalb nach der Spitzenleistung entsorgt.

DAS TRAUERIGE ENDE DER LEGEHENNEN

Die ausgedienten Hennen werden, wenn sie nachts am Ruhen sind, von den Sitzstangen gezerrt, kopfüber aus dem Stall getragen, in Kisten gepfercht und auf einen Laster gestapelt zum Schlachthof gefahren.



Hochleistungshennen im künstlichen Nest mit Schrägboden und darunter liegendem Fliessband

(© Bea Roth)

Das Ausstallen erfolgt im Akkord: Es gilt, möglichst viele Hennen zu packen, bevor Panik ausbricht und man die Tiere mühsam einfangen muss. Die Legehennen sind traumatisiert, die meisten wehren sich und schlagen wie wild um sich. Dabei kann es zu schweren Verletzungen kommen. Besonders häufig sind gebrochene Flügel, denn das viele Eierlegen hat Spuren hinterlassen: Nach einem Jahr sind die Hennen ausgezehrt und die Knochen brüchig. Die Tiere hätten sich in der Mauser aber erholt.

BIOGASANLAGE STATT ZEMENTFABRIK

Ein weiteres düsteres Kapitel ist die Verwertung der «alten» Hennen: Da wir Schweizer kaum mehr Suppenhuhn essen und das Fleisch als zäh verufen ist – obwohl dies bei einjährigen Hennen nicht stimmt – werden viele wie Abfall entsorgt! Bis vor zehn Jahren landeten 80 bis 90 Prozent

der Tiere als Brennstoff in der Zementfabrik statt auf dem Teller! Dieses sinnlose Vernichten von hochwertigem Fleisch ist absolut verwerflich! Dank dem «Gallo Circle», einer Initiative der Schweizer Eierbranche, wird heutzutage wieder ein Drittel der Althennen für die menschliche Ernährung verwendet, im Bio-Bereich sind es bis zu drei Viertel. Die übrigen Hennen werden nicht geschlachtet, sondern ausserhalb des Stalls in Containern vergast und zur Stromproduktion in die Biogasanlage gekarrt.

SINNVOLLE VERWERTUNG DER ALTHENNEN

Zu Grossmutterzeiten war Suppenhuhn sehr geschätzt. Doch heutzutage fehlt es meist an Zeit und Know-how für die Zubereitung. Daher landen nur wenige Althennen als ganze Suppenhühner im Detailhandel oder Gastrobereich. Der grösste Teil der Schlachthennen wird zerlegt und zu Charcu-

terie oder Schnellkochprodukten wie Bratwurst, Burger und Nuggets verarbeitet und als sogenannte «Huhn-Produkte» vermarktet. Gerade auch im Bio-Bereich wurde hier viel Pionierarbeit geleistet.

AKTIVER TIERSCHUTZ BEIM KONSUM

Eier und Geflügelfleisch sind sehr hochwertige Lebensmittel, doch oft steckt viel Tierleid dahinter. Organisationen wie der Zürcher Tierschutz rufen daher zu einem bewussten, massvollen Konsum und mehr Wertschätzung für die Legehennen auf. Wer den Tieren zuliebe weniger Eier und Geflügel isst, kann sich dafür Schweizer Freiland- oder Bio-Labels leisten. Aus Tierschutzsicht sollte gewöhnliches Pouletfleisch von hochgezüchteten Fleischrassen so weit als möglich durch Suppenhuhn und verarbeitete Huhn-Produkte ersetzt werden. Eine willkommene Alternative zu Pouletfleisch stellen gerade auch im Sommer kalte Eierspeisen oder Picknick-Eier dar. Damit wird eine nachhaltigere Nutzung der Legehennen unterstützt und dazu beigetragen, dass weniger Poullets aufgezogen und geschlachtet werden müssen.

EINKAUFSTIPPS

- Huhn-Mischpaket der KAGfreiland-Bio-Metzgerei Abegg, Langnau a. Albis
- KAG-Bio-Produkte vom Gutsbetrieb Eichberg, ab Hof oder im Bio-Fachhandel via Bio-Partner AG
- Huhn-Produkte von Gallina Bio AG, online-shop



ZUR AUTORIN

Nadja Brodmann

Mitglied der Geschäftsleitung

Zürcher Tierschutz

T: +41 (0)44 261 43 36

E: nbrodmann@zuerchertierschutz.ch

www.zuerchertierschutz.ch