

Mehr Wertschätzung für Hühner und Eier!



Fast 1000 Hühner isst jeder von uns im Laufe seines Lebens, das ist mehr als von jeder anderen Tierrasse. Aber wo kommt das ganze Fleisch eigentlich her, warum ist es so extrem günstig und wie viel "echtes" Huhn steckt heute noch in unseren Hühnern und Eiern?

»Ich wollt' ich wär' ein Huhn, ich hätt' nicht viel zu tun. Ich legte vormittags ein Ei und nachmittags wär ich frei«. So gackerten und trällerten sich Lilian Harvey und Willy Fritsch vor 80 Jahren durch den Ufa-Kinohit »Glückskinder«. Die Screwball-Komödie spielt nicht auf dem Bauernhof, sondern in New York und das Traumpaar des damaligen deutschen Kinos muss sich darin unter anderem mit so modernen Problemen wie Erfolgsdruck und Karrieresorgen auseinandersetzen.

Kaum vorstellbar, dass heute jemand die beschwerdefreie Alternative zur Lohnklaverei ausgerechnet im Hühnerleben sähe. Zu sehr hat sich die Welt der gefiederten Haustiere seit den Dreißigern verändert und zu viel wissen wir darüber, als dass wir uns den Arbeitstag eines eierlegenden Huhnes herbeisehnten.

Wie viel echtes Huhn steckt noch im Huhn?

Das Nutzhuhn, so wie wir es kennen, ist ein industrielles Produkt. Es wurde dazu gemacht, lange bevor die Agrarwirtschaft auch Rinder, Schweine und andere Tierarten den Prozessen der Massenerzeugung angepasst hat. Die Entwicklung begann nach dem Zweiten Weltkrieg mit der Zucht von produktionseffizienten Rassen, den genetisch vereinheitlichten Hybriden, die nach und nach

die Vielfalt der traditionellen Rassen verdrängt haben.

Nach dem Gesetz »Wachsen oder Weichen«, das in der Landwirtschaft bis heute zur Anwendung gebracht wird, führte der Prozess zu ungeheurer Marktkonzentration. Riesenbetriebe wie der Schlachthof Wietze in Niedersachsen, wo fast eine halbe Million Hühnchen pro Tag geschlachtet werden, beherrschen heute beispielsweise das Fleischgeschäft.

Die Erzeugung wurde industrieweit konsequent arbeitsteilig aufgebaut – Aufzucht, Legebetriebe und Mastbetriebe arbeiten getrennt. Das Gleiche gilt für den Markt für Hybridhühner, der ebenfalls gegliedert ist in Züchtung der Elterntiere, Kreuzung, Vermehrung und Mast oder Eierproduktion. Zucht und Mast werden von unterschiedlichen Unternehmen betrieben, die als Eigner der reinerbigen Zuchtlinien, auch die Entwicklungen und Ziele in der Zucht bestimmen und kontrollieren.

Masse statt Vielfalt - ohne Rücksicht auf Tier, Mensch und Umwelt

Der Bauer hat heute so gut wie nichts zu sagen, wenn es um Hühnermast oder Eierzeugung geht. Die Richtung geben weltweit vier(!) Konzerne vor. In nur wenigen Jahrzehnten ist ein rundum industrielles System entstanden, dessen Erfolgsprodukt ein Tier ist. Niedrige Preise und fragwürdige amtliche Ernährungsempfehlungen, denen zufolge mageres weißes Geflügelfleisch dem weniger gesunden roten Fleisch vorzuziehen sei, haben den Hühnermarkt weltweit zum größten Fleischmarkt werden lassen. Dass es beim Fleisch grundsätzlich um eine Frage der Haltung geht, ist bei den Empfehlungsgebern immer noch nicht angekommen.

Laut dem Fleischatlas 2014 (Heinrich Böll Stiftung) verzehrt der deutsche Durchschnittsverbraucher rund 945 Hühner im Laufe seines Lebens – so viel wie von keiner anderen Tierrasse. Und immer mehr Hühner werden produziert: Was hier nicht verzehrt wird, geht als billige Hähnchenteile in Länder der Dritten Welt, mehrheitlich nach Afrika. Die Leidtragenden sind Tiere, Umwelt, Steuerzahler und die Menschen in den Ländern

Mehr Wertschätzung für Hühner und Eier!

des Globalen Südens, deren eigene Geflügelmärkte durch unsere Exporte zerstört werden.

Immer mehr Menschen sagen Nein zum Huhn vom Fließband

Dagegen regt sich mittlerweile im ganzen Land Widerstand. Landwirte suchen Wege, die traditionellen Zweinutzungsrasen wieder einzuführen. Andere mühen sich, die zu Millionen jährlich getöteten Brüder der Legehennen – die das Industriesystem als nutzlosen Abfall behandelt – zu mästen und als Bruderhähne auf den Markt zu bringen. Und die Bevölkerung geht auf die Straße und demonstriert gegen Riesenmastanlagen und Riesenschlachthöfe à la Wietze. Entwicklungspolitische Organisationen mahnen die destruktiven Folgen unserer Fleischexporte in die Länder des Globalen Südens an.

Für uns als Ko-Produzenten sind Huhn und Ei ein wichtiges Thema. Wir alle wissen, dass es schon allein aus ethischen Gründen nicht angeht, Hennen und Hähne in ein industrielles System zu überführen und sie zur Ware zu degradieren – von den fatalen ökologischen und sozialen Implikationen und dem Verlust von Geschmack und Genuss ganz zu schweigen. Nicht-hybride Hühner und Hähnchen sind jedoch selbst in der Biolandwirtschaft selten. Die bäuerlichen Betriebe, die sie halten, brauchen deshalb unsere Unterstützung als wertschätzende Käuferinnen und Käufer, die nicht nur die Brust, sondern das ganze Tier abnehmen und ein Ei als etwas Kostbares ansehen – auch an Ostern!

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig,

Ihre Ursula Hudson