



«Eine weisse Henne legt 300 Eier im Jahr»

Ostern Edith Nüssli, Geschäftsführerin des Verbands Gallosuisse, über Hühner, Eier und die Macht der Konsumenten.

Stimmt die landläufige Meinung, dass über Ostern am meisten Eier verbraucht werden?

Edith Nüssli: Unser Verband kann nur sagen, wie viele Eier gelegt werden, und nicht, wann sie gekauft werden. Es ist so, dass vor Ostern etwa 10 Prozent mehr Eier gelegt werden als im Mittel. Vor Weihnachten sind es aber sogar noch ein bisschen mehr.

Wie organisieren die Produzenten diesen Ei-Peak? Man kann den Legehennen ja keine Überstunden verordnen.

Dafür muss man den Lebenszyklus der Hühner anschauen, die ja nicht immer gleich viele Eier legen, sondern in einem bestimmten Alter ihren Höhepunkt erreichen. Man schaut also, dass möglichst viele Legehennen vor Weihnachten und Ostern auf dem höchsten Leistungsniveau sind.

Anders geht es also nicht. Eier lassen sich nicht konservieren. Das stimmt bedingt. Eier haben zwar eine kurze Verkaufsfrist – 21 Tage ab dem Legedatum. Bei kühlen Temperaturen gelagert, kann man sie aber über Wochen aufbewahren. Ferner können gekochte und gefärbte Eier mit bis zu 40 Tagen Verkaufsfrist deklariert werden, wenn die Schale versiegelt wird.

Ein fast schon exklusives Problem des Eis ist, dass man es nicht einfrieren kann.

Zumindest nicht als Schalenei. Ohne Schale kann man zum Beispiel Eiweiss sehr gut einfrieren.

Ich habe gelesen, artgerecht produziert, würde ein Ei 5 Franken kosten. Einverstanden?

Ich kenne die Rechnung dahinter nicht. Würden die Hühner nur draussen laufen gelassen und nicht auf Leistung gezüchtet, wäre der Preis sicher höher als heute. Die Frage ist, was eine artgerechte Haltung ist.

Wie lebt die durchschnittliche Schweizer Legehenne heute?

Als Freilandhuhn, 60 Prozent werden in der Schweiz so gehalten. In jedem Fall wurde das Ei hier gelegt, ausgebrütet und das Küken in einem spezialisierten Betrieb aufgezogen. Mit 18 Wochen zügelt das Huhn zum Eierproduzenten und bleibt ein Jahr.

Was passiert danach?

Dann wird es geschlachtet und im besten Fall als Suppenhuhn gegessen, im schlechtesten wird es in einer Biogasanlage zu Strom.

Und wer entscheidet darüber?

Der Konsument. Wenn alle Mehrpersonenhaushalte einmal im Jahr ein Suppenhuhn zubereiten würden, würden alle Schweizer Legehennen auf dem Teller landen.

Werden denn Suppenhühner im Supermarkt angeboten?

Ja, aber nur tiefgefroren, und sie sind nicht sehr verkaufsfördernd verpackt. Es gibt auch Eierproduzenten, die ihre Suppenhühner direkt verkaufen.

Zurück zu unserer Legehenne: Wie viele Eier legt sie?

Eine weisse Henne etwa 300, eine braune 290.

Wenn 60 Prozent in Freilaufhaltung leben, was ist mit den restlichen 40 Prozent.

20 Prozent leben auf dem Biohof auf. Weitere 20 Prozent in Bodenhaltung. Auch dort haben sie täglich Auslauf an die frische Luft. Und im Stall können sich in der Schweiz alle Hennen frei bewegen, am Boden scharren, im Sandbad das Gefieder pflegen und auf einer Stange schlafen.

Ist es ein Ziel, dass die Bodenhaltung verschwindet?

Die Schweizer Eierproduzenten richten sich nach der Nachfrage. Es gibt jedoch auch Bodenhaltungsproduzenten aus Überzeugung: Hühner sind Buschtiere, keine Weidetiere. Bei einer offenen Haltung gibt es auch Risiken: Die Hennen sind für Greifvögel auf dem Präsentierteller.

Deckt die Schweiz ihren Bedarf?

Bei den Schaleneiern kommen wir auf einen Inlandanteil von 80 Prozent, der Anteil ist in den letzten Jahren gewachsen, auch weil die Konsumenten viel Wert auf das Tierwohl legen. Nimmt man die verarbeiteten Produkte hinzu, kommt man auf 63 Prozent.

Ein Dauerthema sind die männlichen Küken, die umgebracht werden. Gibt es keine Alternative?

Es gibt die Bruderhahnmast, die aber nur wenige Betriebe betreiben. Das Problem ist, dass die Rasse fürs Eierlegen gezüchtet wurde, das heisst, die männlichen Küken setzen wenig Fleisch an und verbrauchen viel Futter. Eine



zweite Alternative ist das Zwi-
nutzungshuhn, also eine Rasse,
bei der Eileistung und Fleisch aus-
gewogen sind. Vor 50 Jahren war
diese Form Standard – bevor das
Essen billig werden musste.

Gibt es für das Dilemma keine technische Lösung?

Die Forschung geht dahin, das
Geschlecht der Küken im Ei zu
erkennen. Dann könnte man die
Eier, aus denen ein männliches
Küken schlüpfen würde, essen,
die anderen ausbrüten.

Noch ist das Huhn des Kolum- bus also nicht gefunden.

Nein. Aber es wird viel geforscht.
Die Produzenten sehen das ethi-
sche Dilemma. (mcl)



Edith Nüssli, Geschäftsführerin
von Gallosuisse. Foto: PD