

Fleisch für die Biogasanlage

Früher ein Festessen, heute verpönt: Das Suppenhuhn genügt unseren Gaumen nicht mehr. Was bleibt, ist der Bioreaktor.



Legehennen in Bodenhaltung im Hühnerstall eines Bauernhofs im Zürcher Oberland.

Bild: Gaëtan Bally/Keystone (7. Juni 2013)

Raphael Bühlmann

«Food – Feed – Energy». Ein durchaus wertvolles Prinzip im Umgang mit Lebensmitteln. Es besagt, dass beispielsweise von einem geschlachteten Tier möglichst viele Stücke für die menschliche Ernährung verwendet werden sollen. Was wir nicht essen können – oder wollen – soll als zweite Option in der Futtermittel- oder Pharmaindustrie Verwendung finden. Als dritte und endgültige Verwertung bleibt der Bioreaktor, wo die gärenden Reste noch einen Beitrag zur Energiewende beitragen sollen. Aus ökologischer oder ethischer Sicht sinnvolle Nutzungsstufen.

Ob ein Stück Fleisch auf unseren Tellern oder in der Biogasanlage landet, hängt allerdings auch stark von der Nachfrage beziehungsweise der gesellschaftlichen Entwicklung ab.

Hennenfleisch ist nicht Pouletfleisch

Beispiel Legehennen: Ein Huhn, das vor 50 Jahren in der Schweiz Eier legte, wurde vier bis fünf Jahre alt und kam am Ende seiner Nutzung als Suppenhuhn, wenn nicht sogar als Sonntagschmaus auf den Tisch. Heute ist das anders. Die moderne Henne hat ihren Dienst als Eierlieferantin zwar bereits im

Alter von gut 1,5 Jahren erreicht, ihr Fleisch aber genügt unseren heutigen Ansprüchen an Pouletfleisch nicht mehr. Zum Vergleich: Masthühner, die ausschliesslich für die Fleischproduktion gezüchtet werden, sind nach sechs Wochen schlachtreif.

Im Gegensatz zu Schweinen oder Rindern, bei welchen das Fleisch alter Milchkühe oder Zuchtsauen zumindest noch zu Wurst, Burger oder Salami verarbeitet werden kann, gibt es für die 2,5 Millionen jährlich anfallenden Legehennen marktbedingt nur einge-



schränkte Verwendungszwecke in der Lebensmittelindustrie. Ein Problem, das sich seit diesem Jahr wieder verschärft hat, wie Daniel Würgler, Präsident des Eier-Branchenverbandes Gallo Suisse, erklärt. Denn für den Grossteil der ausgemusterten Tiere habe man in den vergangenen Jahren mit einem Betrieb in Süddeutschland eine Lösung gefunden. Dieser verarbeitete bisher drei Viertel der Schweizer Legehennen. Das Fleisch fand dann auf verschiedenen Absatzkanälen den Weg zurück in die Schweiz.

Nun hätten aber die grossen Schweizer Pouletschlachtbetriebe in moderne Anlagen investiert, die das Ausbeinen vereinfachen. Das sei bisher Handarbeit gewesen und habe das sogenannte Schenkelfleisch ver-

«Pro Haushalt ein Suppenhuhn im Jahr, und das Problem wäre gelöst.»



Daniel Würgler

Präsident Gallo Suisse teuert und so dem Hennenfleisch einen preislichen Vorteil verschafft. «Durch die modernen Anlagen ist dieser Vorteil weg», sagt Würgler.

Ein Argument das die Coop-Tochter Bell, die in Zell jährlich rund 20 Millionen Geflügel schlachtet, nicht gelten lässt. Denn: «Poulet-Schenkelfleisch setzen wir mehrheitlich im Convenience-Sortiment ein. Entbeintes Fleisch von Suppenhennen unterscheidet sich hinsichtlich Qualität jedoch stark von Poulet-Schenkelfleisch (Farbe, Textur und Geschmack) und eignet sich daher nicht für den Einsatz im Convenience-Sortiment», schreibt Bell auf Anfrage.

Fakt ist, dass Ende 2018 der Absatz von Hennenfleisch in der Schweiz eingeknickt ist. «Wir sind auf der Suche nach einer neuen Verwertung», sagt Würgler. Dabei prüfe man sämtliche Lösungen. «Pro Haushalt ein Suppenhuhn im Jahr, und das Problem wäre gelöst», rechnet Würgler vor. Aber eben, bestimmt wird am Verkaufsregal. Eine Regel, welche die grossen zwei in der Branche bestätigen. Die Migros-Tochter Micarna hält dazu fest, dass «man das produziert, was vom Kunden für

den Markt verlangt wird». Die Coop-Tochter Bell schreibt: «Unsere Marktpartner bedienen wir entsprechend ihrem Bedarf mit Suppenhennen.»

Das Problem von Ostern und Weihnachten

Doch auch Bell schreibt, dass man zusammen mit Marktpartnern und Vertretern aus dem Legehennen-Sektor nach Lösungen suche für den Ausbau der Vermarktung von Suppenhennen. Wie diese Verwertung aussehen könnte, bleibt offen.

Denn als zusätzliche Herausforderung bleibt die Saisonalität. Eier werden konzentriert auf Ostern und Weihnachten produziert. Entsprechend fallen viele Hühner gemeinsam aus der Produktion und müssen entsprechend schnell verarbeitet und vermarktet werden können. Auch daher scheint sicher, dass wenn sich im Bereich Lebensmittel kein Kanal öffnen sollte, dass die bisher in Deutschland verarbeiteten Hühner in der Biogasanlage enden werden. Denn der Bereich Futtermittel bleibt tabu. Seit der BSE-Krise ist das Verfüttern von Tiermehl in der Schweiz verboten.