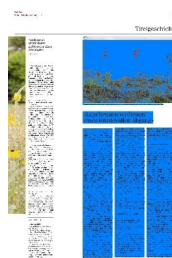


Ei oder Poulet: Heute sind hauptsächlich zwei spezialisierte Hühnerzuchtlinien bei Produzenten im Einsatz

«Legehennen verdienen einen würdevollen Abgang»



Legehennen leisten in ihrem kurzen Leben Enormes: Jeden Tag ein Ei. Danach landen sie entweder als Suppenhuhn im Topf oder werden verwurstet. Ein Grossteil jedoch endet in der Biogasanlage. Das wollen Produzentenorganisationen ändern.

Glückliche Hühner auf grünen Wiesen: Die Bilder auf den Eierschachteln legen Konsumenten nahe: Hier gibt es ein Stück gesunde, heile Welt zu kaufen. Das ist aber nur die halbe Wahrheit. Legehennen in der Schweiz sind hochgezüchtete Leistungssportlerinnen: Während 12 bis maximal 15 Monaten legen sie täglich ein Ei. Danach würden sie für die Mauser, die Erneuerung des Federkleids, eine Pause benötigen. Doch das können sich Eierproduzenten meist nicht leisten. Resultat: Die Hennen, die eigentlich bis zu fünfjährig werden könnten, landen nach ungefähr 500 Tagen beim Schlachter. Bestenfalls dienen sie als Suppenhuhn oder Hühnerwurst bis zuletzt der menschlichen Ernährung.

Doch rund 40 Prozent der ausrangierten Legehennen enden derzeit in der Biogasanlage. Das wollen Produzentenorganisationen ändern: Gallo Suisse und Gallo Circle setzen sich dafür ein, dass möglichst alle Legehennen in der Nahrungskette verbleiben. Laut den Zahlen, die die beiden Organisationen erhoben haben, wurden letztes Jahr über 700 000 Hennen, die Gallo Circle von Eierproduzenten übernommen hat, zu Biogas. Rund 680 000 wertete man als Verarbeitungsfleisch für Charcuterie. Nur gerade knapp 383 000 Tiere konnten als Suppenhuhn verkauft werden.

Zu Biogas werden in der Schweiz aber nur Legehennen aus konventioneller Haltung. Die Firma Hosberg im zürcherischen Rütli vermarktet Bio-Eier und unterstützt Bio-Eierproduzenten. «Wir übernehmen seit 2009 alle Bio-Althennen in der Schweiz», schreibt Geschäftsführer Jonas Reinhard. Letztes Jahr waren es rund eine Viertelmillion Tiere. Das daraus gewonnene Fleisch werde zu Lebensmitteln weiterverarbeitet.

Ode an das Suppenhuhn

Dass so viele Legehennen in der Biogasanlage enden, schmerzt Willi Neuhauser. Der Präsident von Gallo Circle – die Organisation ist der wichtigste Abnehmer von ausgedienten Legehennen – stellt fest: «Suppenhühner sind bei Frau und Herr Schweizer immer weniger gefragt.» Und dies, obwohl das Fleisch der Legehennen bekömmlich und gesund sei, Brühe daraus sei zudem gut für das Immunsystem. Es sei halt etwas zeitaufwändiger, aber nicht schwierig in der Zubereitung (siehe Infobox).

Ein Ende in der Biogasanlage hält Willi Neuhauser zwar noch immer für sinnvoller, als die Tiere zu entsorgen. Dennoch habe sich Gallo Circle auf die Fahne geschrieben: «Unser oberstes Ziel ist und wird es auch immer sein, die Tiere zu achten und wertzuschätzen.» Umso mehr, da die Legehennen auch «hohen Respekt erwarten dürfen», ist Willi Neuhauser überzeugt. «Legehennen haben Höchstleistungen zum Nutzen für uns Menschen erbracht und verdienen einen würdevollen Abgang.» Doch Konsumenten braten lieber einen saftigen Pouletschenkel, statt ein Suppenhuhn zu kochen.

Dabei würde es gar nicht viel brauchen: «Würde jeder Mehrpersonenhaushalt in der Schweiz einmal pro Jahr ein Suppenhuhn zubereiten, landeten alle Legehennen auf dem Teller», sagt Edith Nüssli von Gallo Suisse, der Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten. Das Ziel der Produzenten sei klar: «Jede Henne soll auf den Teller kommen.» Um das zu erreichen, habe man sich nun in der Branche zusammengesetzt, um das Suppenhuhn zu propagieren.

Über genaue Pläne, wie dies gelingen soll, kann Edith Nüssli noch nichts sagen. Eine Schiene sei, Konsumenten mit gluschtigen Suppenhuhn-Rezepten Appetit zu machen (siehe unten). Auch eine Kehrseite der Eierproduk-

Rezept Suppenhuhn

Zutaten:

- 1 Schweizer Suppenhuhn ganz, wenn möglich mit den Füessen
- Salz
- Suppengemüse, Kräuter und Gewürze nach Belieben

Zubereitung:

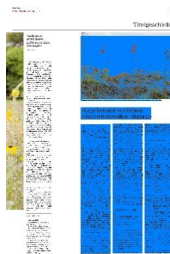
- Das Huhn im kalten Wasser ansetzen. Sobald das Wasser kocht, Salz begeben und das Huhn im wellenden Wasser garen. Je nach Alter, Rasse und Grösse des Tieres kann dies mehrere Stunden dauern. Tipp: Im Dampfkochtopf gehts schneller.
- Eine Stunde vor Ende der Garzeit das Gemüse, die Kräuter und die Gewürze begeben. *bjg*

Quelle: Zeitschrift «Messer&Gabel»
tion ist die Sache mit den Bruderhähnen. Die männlichen Küken der Legerassen setzen weniger Fleisch an als Mastpoulettrassen. Das lohnt sich für Pouletmäster nicht, daher werden die Männchen nach dem Schlüpfen getötet.

Konsument hat die Wahl

Sowohl Produzenten als auch Konsumenten sind im Dilemma: Einerseits wollen Produzenten vom Erlös von Fleisch oder Eiern leben können. Andererseits erwarten Konsumenten, dass die Werbung ihr Versprechen einlöst und verlangen Fleisch und Eier von «glücklichen» Tieren. Der Konflikt zwischen Ethik und Konsum ist nicht so einfach lösbar.

Eine Möglichkeit ist das so genannte Zweinutzungshuhn. Der Zuchtbetrieb Lohmann im norddeutschen Cuxhaven, einer der grössten Züchter von Leistungs-Legehennen, bietet seit einigen Jahren das Dual-Huhn an: Es legt zwar weniger Eier als eine hochgezüchtete Legehennen. Dafür bleiben die Männchen am Leben. Bio-Mäster füttern sie rund 70 Tage lang und vermarkten sie anschliessend als Bruderhahn. Beide Produkte, Ei und Fleisch von Dualhühnern, sind dann zwar etwas teurer als jene von spezialisierten Rassen. Die Wahl liegt beim Konsumenten.



Bei Grossverteilern erhältlich

Eier und Fleisch von Zweinutzungshühnern sind gekennzeichnet und bei einigen Grossverteilern erhältlich: Migros-Mediensprecherin Alexandra Tschan schreibt, im Rahmen des Projekts Hahn im Glück garantiere die Migros Gleichberechtigung im Hühnerstall: Die Zweinutzungshühner würden aufgezogen und das Fleisch der Minihähne in Filialen in Zürich und in Alnatura Bio-Supermärkten angeboten.

Bei Coop ist das Naturaplan-Bio-Poulet identisch mit dem Fleisch des Zweinutzungshahns, schreibt Rebecca Veiga von der Medienstelle. Beide Grossverteiler verkaufen ältere Tiere des Zweinutzungshuhns und von ausgedienten Legehennen zudem als Suppenhuhn.

Auch Aldi setzt auf das Dualhuhn. Unter dem Label des Projekts Henne&Hahn sind seit letztem Jahr schweizweit in allen Filialen Eier der Marke Nature Suisse Bio erhältlich, wie das Unternehmen auf seiner Website schreibt.

Info: Weitere Suppenhuhn-Rezepte finden Sie unter www.gallosuisse.ch