

Nicht ohne meinen Bruder

Vierzig Millionen Küken werden jedes Jahr getötet, weil sie mit dem falschen Geschlecht geboren wurden. Seit Jahren wird darüber erbittert gestritten. Nun stehen endlich Alternativen bereit

Text Frauke Ladleif Fotos Julia Sellmann

Tock, tock, tock – Fabian Häde klopft laut an die Holztür des Hühnerstalls. Dahinter trippelt und trappelt, gackert und gurrts es. Warme Luft weht dem Landwirt entgegen, als er die Tür öffnet, die Wärme von 2000 Hennen. Ein paar vereinzelte Tiere scharren draußen in der klirrenden Januarkälte. Mitten im Trubel steht ein Hahn, mit leuchtend rotem Kamm und üppigem Federschwanz. Oben auf den Legeboxen kräht ein weiterer. Eine Handvoll Gockel hält Fabian Häde in dem Stall, „zum Spaß“, um die Hühner zu unterhalten.

Das Federvieh ist der Rest einer Herde von insgesamt 4000 Tieren: Die eine Hälfte waren Männlein, die andere Hälfte Weiblein. Vor gut einem Jahr kamen alle gemeinsam als frisch geschlüpfte Küken auf Hädes Bio-Geflügelhof im ostthessischen Heinebach. Die meisten Hähne sind längst geschlachtet, die Hennen legen weiterhin Eier. Coffee und Cream heißt die Rassenkreuzung, weil das Gefieder der Tiere braun, weiß und beige glänzt.

Für den jungen Geflügelwirt ist es ein Experiment: Auf dem Hof seiner Familie wurden jahrzehntlang nur die Hennen gehalten. Sie legten gewinnbringend Eier, bevor sie zum Schlachter gebracht wurden und noch als Suppenhuhn auf den Markt kamen. Häde sah Häde nur wenige. Sie wurden direkt nach dem Schlupf in der Brüterei getötet – so wie die anderen rund 40 Millionen männlichen Küken, die jedes Jahr in Deutschland aufgrund ihres Geschlechts aussortiert und mit Kohlendioxid vergast werden.

„Das ist mir immer aufgestoßen“, sagt der 32-Jährige. Von Kindesbeinen an half er auf dem Hof seiner Familie, bis er vor zwei Jahren neben seinem Vater Geschäftsführer wurde. Sein Urgroßvater hatte den Betrieb vor neunzig Jahren aufgebaut, seit den Siebzigern wirtschaftet die Familie ökologisch. Heute halten die Hädes 36.000 Tiere. Das sind viele, aber die Herden sind deutlich kleiner als erlaubt und verteilen sich auf 15 Ställe mit 20 Hektar Auslauf. Ein Biobetrieb, der so mustergültig ist, dass er schon vor dreißig Jahren offiziell eben diesen Titel bekam: Mustergeflügelhof. Und trotzdem starben auch für ihn männliche Küken. „Das ganze System stimmt nicht“, sagt Häde.

Tiere, die nichts „leisten“, sind wertloser Ausschuss

Er meint das System der hochspezialisierten Geflügelindustrie, in der das Tier nur noch Produktionsfaktor ist, auf Höchstleistung getrimmt. In der Branche wird zwischen Mast- und Legelinien unterschieden: In der Mast sind die Tiere weiblich und männlich und setzen in kürzester Zeit viel Fleisch an. Für Legebetriebe zählen nur die Hennen, die möglichst viele Eier legen, bis zu 320 im Jahr. Da ist für die Hähne kein Platz:



Greenpeace magazin 2,19

GLEICHBERECHTIGT

Bei der Kreuzung Coffee und Cream dürfen wieder beide leben, Henne und Hahn. Weil sie beides können: Die Hennen legen Eier, die Hähne liefern Fleisch. Klingt selbstverständlich? In der heutigen Geflügelwirtschaft ist das eine Revolution



angekündigt – zuletzt für Ende 2017. Einzelne Landesregierungen preschten vor, wollten ein regionales Verbot erwirken, wurden jedoch gerichtlich gestoppt: Noch sei das Töten aus wirtschaftlichen Gründen alternativlos, so die Urteilsbegründung.

Zuletzt haben zwar mehr und mehr Geflügelwirte die Brüder der Legehühner mit aufgezogen und finanzieren dies, indem sie die Eier für ein paar Cent mehr verkaufen. Doch die Aufzucht der hageren Tiere gilt in der Branche nur als Zwischenlösung. „Solch ein Hahn braucht wahnsinnig viel Futter, um einigermaßen Fleisch anzusetzen – noch mehr Ressourcen, die in die Fleischproduktion gehen“, sagt Fabian Häde.

Die Lösung, so hofft er, steht nun in seinem Stall. Coffee und Cream sind sogenannte Zweinutzungshühner. Er hat die Tiere von der Ökologischen Tierzucht, kurz ÖTZ. Sie wurde 2015 von den Öko-Verbänden Demeter und Bioland mit dem Ziel gegründet, die Renaissance des Ursprünglichen einzuleiten – zurück zu Hühnerrassen, die beides können: Eier legen und Fleisch ansetzen. „Wir wollen den Biobauern eine Alternative zu den Hochleistungshybriden bieten“, sagt Inga Günther, Geschäftsführerin der ÖTZ. Ihre Vision ist die Zucht eines Zweinutzungshuhns, das so viel leistet, dass es sich für den Biobauern rentiert, aber nicht so viel, dass die Gesundheit der Tiere leidet. Maximal 240 Eier soll so ein Huhn pro Jahr legen können, vierzig weniger als in der herkömmlichen Bioaufzucht. Die Hähne sollen bis zu drei Kilo Fleisch innerhalb von 120 Tagen ansetzen. Die neue Kreuzung Coffee und Cream ist davon nicht weit entfernt. Derzeit testen 150 Höfe die ersten Züchtungen. Häde ist bislang der größte Abnehmer der ÖTZ.

greenpeace magazin 2.19

EINGEBRANNT
Die Tattoos auf Fabian Hädes Unterarmen zeigen jeweils eine Henne und einen Hahn. „Sie gehören zusammen“, sagt er. „So wie bei der Arche Noah: ein Männlein und ein Weiblein.“

Sie legen keine Eier und setzen kaum Fleisch an. Sie sind wertloser Ausschuss. Also werden sie als Küken getötet, zu Tiermehl verarbeitet, zur Fütterung an Zoos verkauft oder entsorgt. Von Geburt an Abfall.

Der „Kükenschredder“ wurde vor Jahren zum Symbol dieses würdelosen Umgangs des Menschen mit seinen Nutztieren. Oft trifft es die männlichen Vertreter einer Art: Schwache Bullenkälber lässt man verenden, weil sie zur Mast nichts taugen und keine Milch geben; Ferkel werden kastriert, weil ihr Fleisch „komisch“ schmecken könnte; und Küken sterben, weil sie keine Eier legen. Die Biobranche ist aufgrund der Monopolstellung der Zuchtkonzerne und des Preiskampfes im Supermarkt ebenfalls abhängig von den Hochleistungszüchtungen. Die Tiere werden zwar anders aufgezogen, aber an dem grundlegenden System ändert sich nichts. Das ist es, was Häde stört.

Seit Jahren verspricht die Politik ein Ende dieser Praxis. Vor allem der ehemalige Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt von der CSU hatte immer wieder den Ausstieg aus dem Kükentöten

Rewe setzt auf die Geschlechtsbestimmung im Ei

Auch die großen Handelskonzerne haben erkannt, dass das Kükentöten zunehmend auf Ablehnung stößt. Schon jetzt prangt auf Verpackungen in Berliner Rewe-Märkten unübersehbar ein gelbes Herz mit der Inschrift „Ohne Kükentöten“. Der Handelsriese ist im November mit einer Methode nach vorn geprescht, die als bahnbrechend gilt: der Geschlechtsbestimmung im Ei. Lange wurde daran auch mit Mitteln des Bundes geforscht. Seit Kurzem setzt Rewe den ersten Apparat in einer Brüterei in den Niederlanden ein. Die Maschine sortiert männliche Eier aus, nur die weiblichen werden ausgebrütet. Bis Ende 2019 möchte der Konzern auf diese Weise eine Million Legehennen herausfiltern, um alle Rewe- und Penny-Märkte beliefern zu können.

Die Biobranche ist deswegen in Aufruhr. „Die Geschlechtsbestimmung im Ei kann nicht die Lösung für

das Beenden des Kükentötens sein“, heißt es etwa in einer Stellungnahme von Demeter. „Auf diese Weise werden die männlichen Küken nur früher getötet und ‚entsorgt‘.“ Die Sorge: Mit der Geschlechtsbestimmung im Ei könnte sich eine Technik etablieren, die das System der Hochleistungszucht weiter festigt statt die Tiere wieder ernst zu nehmen.

„Wir brauchen mehr als eine technische Lösung“, sagt auch Inga Günther von der ÖTZ. „Wir brauchen einen nachhaltigen Wandel.“ Die ökologische Zucht von Zweinutzungshühnern sei nur der Anfang. Als nächstes möchte sie Kinder ins Visier nehmen. Viele Bullenkälber von Milchkühen werden mit 14 Tagen zu Mastbetrieben in Deutschland oder in quälenden Transporten ins Ausland gebracht – auch Kälber von Biohöfen. „Wir nutzen die Strukturen im konventionellen Sektor, um uns der Probleme im biologischen zu entledigen“, sagt Günther. „Das wollen wir angehen!“

Der Wandel ist nicht einfach. Das erfährt Häde derzeit mit seinen Hühnern. „Als erfahrener Legehennenhalter und Eiervermarkter habe ich mit der Hähnchenmast absolutes Neuland betreten“, sagt er. Das hat ihn viel Geld gekostet: 100.000 Euro hat er

in den Umbau der Ställe, in Futter, in neue Verpackungen, in die Vermarktung investiert – und in einen neuen Kühlraum, der jetzt wie ein riesiger Würfel in der Lagerhalle des Hofes steht. Darin türmen sich Kisten mit geschlachteten Hähnen.

Auf seinem Smartphone zeigt Häde ein Foto von einem knusprig braunen Brathähnchen. „Das Fleisch schmeckt aromatisch, ähnlich wie Fasan oder Kaninchen. Weil die Tiere langsam wachsen und sich viel bewegen“, schwärmt er. Ein wunderbares Gericht sei das, ein wahres Fest – das zu feiern viele Menschen verlernt hätten. „Das Fleisch lässt sich nur schwer vermarkten“, sagt er. Ein ganzer Hahn kostet im Supermarkt mindestens dreißig Euro. Auch sieht er anders aus: weniger Brust, kräftigere Schenkel – und Essgewohnheiten lassen sich nur schwer ändern. „Dem Kunden muss klar werden, dass es keine Eier ohne Fleisch gibt“, sagt Häde. Er rechnet vor: „Bei einem Pro-Kopf-Konsum von 230 Eiern im Jahr müsste jeder auch einen Hahn und eine Suppenhenne kaufen.“ Vielleicht liegt der schleppende Absatz an dieser Logik: Um die Küken zu retten, muss man sie essen, wenn sie groß sind. ●

Um die Küken zu retten, muss man sie später auch essen



EIERLEI
Im Winter sind die Hennen lieber im Stall, dort legen sie auch ihre Eier. Die Hähne hingegen trennte Fabian Häde (links) fünf Wochen nach dem Schlupf von ihren Schwestern, mästete sie und ließ sie nach 90 bis 150 Tagen schlachten