

## Wie Hühner ins Stromnetz kommen

Weil niemand mehr Suppenhühner isst, werden Legehennen nach Ostern in mobilen Anlagen direkt auf dem Hof getötet. Danach werden sie zu Biogas und kommen schliesslich übers Stromnetz in die Haushalte.

Von Daniel Friedli, Bern, und Romeo Regenass, Zürich



**Legehennen in einer Geflügelfarm: Nach 18 Monaten werden sie «ausgestallt», das heisst liquidiert.** Foto: Gesa Lüchinger

Die moderne Lebensmittelindustrie bringt mitunter eigenartige Kausalitäten mit sich. Zu Ostern lautet eine solche: Wer fleissig Ostereier isst, hilft mit, Strom und Wärme aus biologischer Quelle zu produzieren.

Der Weg zu dieser Gleichung ist etwas umständlich und hat mit Migros und Coop zu tun. Weil das Schlachten von Althennen zu wenig einbrachte und die auf die fleischigeren Poulets ausgelegten Anlagen dazu nicht geeignet waren, entschieden sich die zwei Grossverteiler vor 18 Monaten, nach Ostern 2010 damit aufzuhören. «Konzentration aufs Pouletgeschäft», titelte die Migros ihre Medienmitteilung.

Damit hatten die Schweizer Eierproduzenten ein Problem: Wohin mit den rund 1,7 Millionen Legehennen, die in der Schweiz alljährlich «ausgestallt» (lies: liquidiert) werden, weil sie nach rund 18 Monaten Dienst nicht mehr wirtschaftlich genug sind und zum Beispiel zu grosse Eier legen?

### Ladenhüter Suppenhuhn

Bis vor kurzem sah die Verwertungskette so aus: Die Schlachtbetriebe von Micarna (Migros) und Bell (Coop) übernahmen die Schlachtung aller Althennen und verkauften 10 bis 20 Prozent davon als Suppenhühner. Da diese in der modernen Küche aber immer weniger Absatz fanden, endete ein immer grösserer Teil der Schlachtkörper bei der Verwertungsgesellschaft Centravo. Dort wurden sie zu Tiermehl oder Tierfett verarbeitet und verbrannt. Für die Eierproduzenten entstanden Entsorgungskosten von 85 Rappen pro Huhn.

Rechtzeitig zum Ausstieg von Migros und Coop hat der Verein Gallocircle, eine vom Branchenverband Gallosuisse gegründete Selbsthilfeorganisation der Eierproduzenten, eine Alternative gefunden: In Perly GE und Mägenwil AG schlachten zwei Schlachtbetriebe künftig jene 500 000 bis 600 000 Hennen, die sich als Lebensmittel absetzen lassen. In den letzten Monaten wurden diverse Charcuterie-Produkte entwickelt, etwa Cervelats, Cipollata oder Fleischkäse aus reinem Hühnerfleisch. Mit dem Klotener Eierspezialisten Lüchinger + Schmid ist auch ein erster Abnehmer gefunden, der die Produkte ins Sortiment aufnimmt; seine Fahrzeuge steuern im ganzen Land mehrere Tausend Gastro- und Bäckereibetriebe an.

Auch Migros und Coop arbeiten mit Gallocircle zusammen und haben dessen Gründung begleitet. Sie wollen keinen Imageschaden riskieren und deshalb zumindest das Fleisch der Legehennen von Naturafarm (Coop) und Bio (Migros) verwerten lassen.

Für die restliche Million Althennen wird die «Ausstellung» unweit des Stalls enden. Sie werden neuerdings in mobilen Anlagen auf den Höfen getötet, in mit Kohlendioxid gefüllten Containern. Dort sind die Tiere innert Sekunden betäubt – und nach rund einer Minute tot. Die Kadaver werden später sterilisiert, als Fleischsuppe fermentiert und in Biogas umgewandelt. Daraus entsteht letztlich Strom – pro Tonne Fleischsuppe rund 1300 Kilowattstunden oder so viel, wie ein durchschnittlicher Haushalt in drei bis vier Monaten verbraucht.

Ruedi Zweifel, Direktor des Geflügelkompetenzzentrums Aviforum in Zollikofen BE, kann sich mit der gefundenen Lösung einverstanden erklären. Die Tiere müssten so nicht lebend transportiert werden, sie würden ohne Todesängste auszustehen betäubt und stürben schnell und schmerzlos.

Dem pflichtet auch der Direktor des Schweizer Tierschutzes bei. «Vergasen tönt zwar brutal», sagt Hansuli Huber, «es ist aber sicher schonender als die bisherige Tötung durch Elektroschock im Wasser». Huber stört sich dennoch am lieblosen Umgang mit den Tieren und kritisiert die Industrie. Lieber importiere sie brasilianische Mastpoulets aus skandalösen Zuchten, als dass sie versuche, die Legehennen noch zu verwerten. «Wir sollten uns nicht den Luxus leisten, zweijährige Hennen in Öfen zu schmeissen», sagt Huber. Das Fleisch sei wertvoll und von bester Qualität.

### Gegen unwürdigen Abgang

Das ist ganz die Meinung von Gallocircle. Der Verein strebt eine ethisch vertretbare Verwertung der Tiere an: Das hochwertige Protein soll nicht zerstört, sondern als Lebensmittel verwendet werden. Deshalb hat man sich zum Ziel gesetzt, den Anteil der Althennen, deren Fleisch verarbeitet wird, auf bis zu 1,2 Millionen Tiere pro Jahr zu steigern. Von diesem Ziel ist man aber noch weit entfernt: Es fehlt bisher an Abnehmern und an Schlachtkapazität.

Für die Betriebe geht es auch um Kosten: «Es wäre erfreulich, wenn uns die Entsorgung und Verwertung nichts kostete», sagt Paul von Euw, Geflügel- und Eierproduzent aus Oberglatt. «Wenn dabei sogar noch etwas herauschaut, umso besser.» Für von Euw geht es aber um Grundsätzliches: «Es kann doch nicht sein, dass die Schweiz den Schutz der lebenden Tiere ausbaut, ihnen aber einen unwürdigen Abgang bereitet.»

Parallel dazu appelliert die Branche an die Konsumenten, in nächster Zeit nicht nur an die Ostereier, sondern auch an die Hühner zu denken. «Wenn jede Familie einmal im Jahr ein Suppenhuhn isst, ist das Problem der Althennen gelöst», sagt Zweifel. Migros und Coop verkaufen zumindest in ihren grösseren Filialen weiterhin ganze Suppenhühner.