

07.04.2015 - 10:00 Uhr

«Legehennen»: Nach Ostern sind die Spitzensportlerinnen out



Zürich (ots) -

Nach Ostern bricht der Bedarf an Eiern und damit an Legehennen stark ein. Zu keiner Jahreszeit werden so viele Hennen geschlachtet wie jetzt. Die Tiere sind ausgelaugt, da sie in knapp einem Jahr rund 300 Eier gelegt haben. Im Vergleich zu einer Henne anno 1955 legen moderne Hochleistungstiere zweieinhalb Mal so viele Eier und verbrauchen einen Drittel weniger Futter pro Ei. Sie sind vom Energieumsatz her vergleichbar mit Spitzensportlerinnen am Wettkampftag, nur dass die Hennen täglich einen Triathlon absolvieren. Die produzierte Biomasse der Eier einer Henne entspricht umgerechnet 150 Babys pro Jahr. Die Junghennen investieren so viel Calcium in die Eischalen, dass der Knochenaufbau leidet. Die Folge sind laut Geflügelexperte Ernst Fröhlich «Ermüdungsbrüche», wie sie auch von Spitzensportlern bekannt sind.

Die vielen Körperreserven, die Hennen in ihre Eidotter pumpen, machen diese für die menschliche Ernährung so wertvoll. Doch statt die Hennen zu respektieren und tierfreundlich zu halten, werden sie in immer grössere Massentierhaltungen mit bis zu 18'000 Tieren gesperrt. Grossbetriebe liegen im Trend: Heute halten 1,5% der Eier produzierenden Betriebe 60% der Legehennen! Dafür wurden konventionelle Eier billiger: Der Konsumentenpreis stieg seit 1955 zwanzig Mal weniger als jener für die Grundnahrungsmittel Brot oder Kartoffeln.

Der Zürcher Tierschutz publiziert das Dossier «Die Legehenne - eine Spitzensportlerin». Darin sensibilisiert er für mehr

Wertschätzung gegenüber Huhn & Ei und gibt Tipps für einen bewussten, tierschützerisch vertretbaren Konsum von Eiern, Eiprodukten und (Suppen-)Huhnfleisch.

Zucht auf immer mehr Eier

Seit den 1960er-Jahren werden Hühner von riesigen Zuchtkonzernen mittels komplizierter Kreuzungen auf eine extrem hohe Eierleistung gezüchtet. Das Resultat ist beachtlich: Diese «Hybridhühner» legen pro Jahr bis zu 320 Eier. Das ist mehr als doppelt so viel wie die Hühner anno 1955 mit rund 118 Eiern. Die modernen Hennen sind auf frühe Legereife gezüchtet: Sie erreichen diese schon mit 20 Wochen im Vergleich zu Rassehühnern, bei denen es bis zum Legebeginn etwa 25 Wochen dauert. Zudem verbrauchen Hybridhennen mit 135 g pro Ei fast einen Drittel weniger Futter als die damaligen Hennen (199 g / Ei).

Legehennen sind Spitzensportlerinnen

Die körperliche Leistung der heutigen Hennen ist enorm. Wird die tägliche Energiezufuhr einer 2 kg schweren Hybridhenne (120 g Futter / Tag = 1400 kJ) auf einen 80 kg schweren Durchschnittsmenschen hochgerechnet, entspricht dies etwa einem Bedarf von 56'000 kJ pro Tag. Gemäss einer Studie (Kimber et al., 2002) verbraucht ein 75 kg schwerer Triathlet in einem 12-stündigen Ironman-Wettkampf 42'000 kJ. Mit der täglichen Futtermenge könnte die Legehenne somit locker jeden Tag einen Triathlon bestreiten. Wird die Energiezufuhr der Henne auf die Nahrungsmenge eines 80 kg-Menschen hochgerechnet, so müsste dieser täglich 5 kg Ruchbrot oder 19 kg Kartoffeln essen. Da ein Fünftel der Tagesration einer Henne Proteine (= Eiweisse) sind (vor allem Sojaschrot), entspräche dies einer täglichen Proteinaufnahme von 6 kg Tofu oder 4 kg Rindsgeschneizeltes.

Noch extremer ist ein Vergleich der produzierten Eimasse mit einer durchschnittlichen 60 kg-Frau: Sie müsste pro Jahr 540 kg Biomasse erzeugen, was in etwa 150 3,5kg-Babies entspricht.

Schattenseiten der Hochleistungszucht

Das Leistungsziel der grossen Zuchtkonzerne Lohmann (DE) und Hendrix (NL) sind 500 Eier in 100 Alterswochen (=80 Legewochen). Das bedeutet, noch mehr Eier über eine noch längere Zeit aus den Hennen zu pressen. Die Zuchtziele werden vom Geflügelexperten Ernst Fröhlich kritisch hinterfragt. Er ist überzeugt, dass die Hochleistungszucht negative Auswirkungen hat: «Die Junghennen müssen schon mit 20 Wochen viel Calcium in die Eischalen investieren, bevor der Knochenaufbau abgeschlossen ist. Studien deuten darauf hin, dass der Kalkstoffwechsel der Legehennen in der Hochleistungsphase zwischen der 20. und 35. Lebenswoche wegen der Frühreife überfordert ist. Der Knochenaufbau leidet; es resultieren viele Brustbeinverletzungen, die vermutlich Ermüdungsbrüche sind wie bei Spitzensportlern».

Eierdotter enthält mehr Proteine als das Eiklar

Hennen investieren viele Körperreserven in die Eier, was diese zu einem extrem hochwertigen Nahrungsmittel macht. Sie enthalten alle lebenswichtigen Aminosäuren in einem idealen Verhältnis. Ein Ei deckt rund 10% des täglichen Proteinbedarfs. Im Eiklar steckt zusätzlich viel Natrium und Kalium. An Proteinen wird es vom Eidotter sogar übertroffen. Dieser enthält zudem fast alle Vitamine, die Mineralstoffe Phosphor und Calcium sowie die Spurenelemente Eisen, Zink, Jod und Selen.

Massentierhaltung nimmt zu

Im Zuge der Industrialisierung wurde ab 1960 die Käfighaltung propagiert, die heute weltweit Standard ist. Die Schweiz hat die Käfige 1992 abgeschafft, seither werden die Hennen in Voliersystemen gehalten. Im Jahr 2004 wurden die Höchstbestände um 50% auf maximal 18'000 Hennen pro Betrieb erhöht. Die Zahl der «Kleinbetriebe» mit bis zu 500 Hennen sinkt seit Jahren, während jene der Grossbetriebe mit über 4000 Hennen laufend steigt. Heute halten 1,5% der Eier produzierenden Betriebe 60% der Legehennen. Wenn sie in «Bodenhaltung» ohne jeglichen Auslauf leben müssen (= reine Hallenhaltung), ist dies aus Tierschutzsicht grenzwertig. Es ist aber immer noch viel besser als die x-fach grösseren Tierfabriken im Ausland, seien es Käfig- oder Bodenhaltungen.

Druck auf die Eierpreise

Die Massentierhaltung mit Tausenden von Hennen hat zusammen mit der höheren Legeleistung dazu geführt, dass Eier heutzutage im Verhältnis billiger sind als 1955: Der Konsumentenpreis für ein konventionelles Ei stieg um 40%, jener für die Grundnahrungsmittel Ruchbrot oder Kartoffeln hingegen um rund 740 bzw. 820 %. Der Produzentenpreis für ein konventionelles Ei blieb hingegen seit 1955 unverändert. Im konventionellen Bereich lässt sich daher nur mit vielen Hühnern Gewinn erwirtschaften, was wiederum den Strukturwandel weiter beschleunigt. Klar ist: Bei Billigeiern geht der Preis auf Kosten des Tierwohls.

Empfehlungen für einen tierschützerisch vertretbaren Konsum

Der Zürcher Tierschutz hat ein Dossier mit dem Titel «Die Legehenne - eine Spitzensportlerin» verfasst. Es enthält Tipps für einen bewussten, tierschützerisch vertretbaren Konsum von Eiern, Eiprodukten und (Suppen-)Huhnfleisch. Der Zürcher Tierschutz empfiehlt folgendes:

1) Verzicht auf billige Importware, 2) Schweizer Eier aus tierfreundlicher Bio- oder zumindest Freilandhaltung kaufen, 3) Eier und Eiprodukte bewusst geniessen und sparsam verwenden, 4) vermehrt Schweizer Huhnfleisch essen anstelle von Poulet oder anderem Fleisch - zur Zeit landen 30% der Suppenhühner in der Biogasanlage statt auf dem Teller.

Zudem gilt: Keine Eier ohne zu prüfen entsorgen - denn die Henne hat für jedes Ei einen Triathlon absolviert!

Weitere Informationen:

- Website Zürcher Tierschutz (<http://ots.ch/1Brs6>) Die Legehennen - eine Spitzensportlerin»
- Medienseite Zürcher Tierschutz (inklusive Bildmaterial zum downloaden) <http://ots.ch/yl7NF>

Kontakt:

Nadja Brodmann
Zürcher Tierschutz, Zürichbergstr. 263, CH-8044 Zürich
Tel. 044 261 43 36 ; Natel: 079 334 91 70
E-Mail: nbrodmann@zuerchertierschutz.ch

Medieninhalte



Legende: Die heutigen Hochleistungshennen legen bis 320 Eier pro Jahr. Quelle: © Anatolii / fotolia / Abdruck nur mit Quellenangabe erlaubt! Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/pm/100057078 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "ots/Zürcher Tierschutz/© Anatolii / fotolia"



Legende: So sieht eine «Bodenhaltung» aus: Die Legehennen leben in einem Voliersystem im Stall. Abdruck nur mit Quellenangabe erlaubt: Zürcher Tierschutz / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/pm/100057078 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "ots/Zürcher Tierschutz/© Zürcher Tierschutz"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100057078/100770913> abgerufen werden.