

Das globale Huhn

Quelle: NZZ am Sonntag vom 1. Februar 2004

Text: Pascal Hollenstein

Atemberaubende Fortschritte in der Produktion, dramatische Reduktion der Kosten und immer grössere Konzerne: Das weltweite Hühner-Business ist eine Industrie, die mit Landwirtschaft kaum noch etwas zu tun hat. Hühner sind längst zum standardisierten Produktionsfaktor in einer stürmisch wachsenden Industrie geworden. Von Pascal Hollenstein

Da steht er also, der Star der Branche: strahlend weisses Federkleid, ein selbst für Hühner-Verhältnisse grotesk klein wirkender Kopf, breite, geschwellte Hühnerbrust. Irgendwie erinnert das Tier an einen Bodybuilder. Auch der ornithologische Laie erahnt: viel Fleisch!

«Cobb 500» heisst der Vogel. Ein richtiger Name ist das nicht, doch die Zeiten, als kommerziell eingesetztes Geflügel noch voller Fernweh «New Hampshire» oder patriotisch «Schweizer Huhn» geheissen wurde, sind lange vorbei. Die moderne Hühnerwelt ist kühl, rationell und marktorientiert. Hühner tragen Firmennamen und Seriennummern. Das «Cobb» im Namen des rundlichen Masthuhns steht für die Firma, die das Tier in ihren Zuchtlabors entwickelt hat und es nun rund um den Globus vermarktet: Cobb-Vantress, ein amerikanischer Geflügel-Konzern, der zum US-Hühner-Giganten Tyson Foods gehört. Die Zahl «500» ist eine Typennummer.

Cobb ist stolz auf ihr gefiedertes Werk: «Das Cobb 500 ist das beliebteste Masthuhn der Welt», heisst es in einer Firmenpublikation, «es gewährleistet exzellente Wachstumsraten, effiziente Futterumsetzung, einen überlegenen Skelettaufbau und niedrige Absterberaten in der Mast. Das alles ermöglicht den Mästern, grösseren Profit zu erzielen.» Besser noch: Weil das genetische Potenzial von Cobb 500 noch lange nicht ausgereizt sei, werde jede künftige Generation noch leistungsfähiger, noch ökonomischer und noch fleischiger.

Fleisch, Fleisch, Fleisch. Der Appetit der Weltkonsumenten auf Poulet ist ungebrochen. 70 Milliarden Kilo Geflügelfleisch warfen die Mästereien im Jahr 2000 auf den Weltmarkt. 1960 waren es noch unter 10 Milliarden Kilo gewesen. Seit vier Dekaden wächst die globale Poulet-Industrie jährlich um über fünf Prozent. Lebensmittelkandale oder Tierschutzkampagnen in einzelnen Ländern mögen zu kurzfristigen Einbrüchen in lokalen Märkten führen, am globalen Wachstumstrend ändert das nichts.

Designte Hybrid-Hühner

Die Beliebtheit von Hühnerfleisch hat vor allem mit dem Preis zu tun. Kein anderer Fleischsektor hat die Produktionskosten derart dramatisch gesenkt wie die Hühner-Industrie. Paul Aho, ein amerikanischer Geflügel-Ökonom, hat ausgerechnet, dass die ersten Grossfarmen in den USA 1944 das Kilo Lebendgeflügel zu 4,84 heutigen Dollars produzierten. Mittlerweile liegen die Produktionskosten noch bei 48 Cents pro Kilo Lebendgewicht. Innerhalb eines halben Jahrhunderts ist der Produktionspreis für Geflügel damit um 90 Prozent gesunken. Er wird weiter sinken. Er gehe nicht davon aus, dass der niedrigstmögliche Preis bereits erreicht sei, schreibt Aho.

Der produktionstechnische Durchbruch gelang der Hühner-Industrie in den frühen sechziger Jahren, als neue Typen von Küken und Junghennen in den Ställen Einzug hielten und die

bisher eingesetzten Rassehühner ablösen: die «Hybrid-Hühner». Technisch gesehen handelt es sich dabei um mehr oder weniger komplizierte Kreuzungen zwischen verschiedenen, ihrerseits züchterisch optimierten Hühnerrassen. Die Hybrid-Hühner brachten sowohl bei der Eier- als auch bei der Fleischproduktion einen Sprung in Sachen Produktivität. Gleichzeitig erhöhten sie die Abhängigkeit der Hühnerbauern von ein paar wenigen Grosskonzernen. Hybrid-Hühner sind in der Sprache der Hühner-Industriellen ein «Endprodukt». Man kann sie nicht weiterzüchten, sondern muss ständig auf das genetische Material der Grosselterngeneration zurückgreifen. Die Zucht wird damit zu einem komplexen und teuren Verfahren, das sich nur noch grosse Brüter-Gesellschaften leisten können. Weltweit befindet sich der Markt für Legehennen in der Hand von vier Hühner-Konzernen; auch bei den Masthühnern sind es weniger als zehn Konzerne vom Zuschnitt von Cobb. Branchenexperten erwarten, dass der Konzentrationsprozess und damit die weltweite Uniformierung des Hühnerbestandes noch lange nicht abgeschlossen sind.

Die extremen Züchterfolge lassen sich in Zahlen fassen. Vor der Hybrid- Revolution setzte ein durchschnittliches Masthuhn etwa ein Viertel des zugeführten Futters in Fleischmasse um; beim modernen Huhn ist es bereits die Hälfte. Die Leistung von Legehühnern ist von 200 auf 300 Eier pro Jahr emporgeschneit. Das fällt ökonomisch derart ins Gewicht, dass auch Biobetriebe nicht auf den Einsatz moderner Hybrid-Linien verzichten können.

Freilich hat die globale Hühner-Industrie mit der konsequenten Zucht auf Leistung sich - oder vielmehr: den Hühnern - auch eine Reihe von Problemen eingehandelt. Die männlichen Küken der auf Höchstleistung getrimmten Legehühner beispielsweise sind für die Mast nicht mehr zu gebrauchen, weil sie zu wenig Fleisch ansetzen. In der Schweiz werden pro Jahr gegen zwei Millionen frisch ausgebrütete männliche Küken aussortiert und vergast. In der Europäischen Union werden 280 Millionen Küken am ersten Tag ihres Lebens getötet - allerdings werden sie dort zumeist nicht vergast, sondern in einer Art Reisswolf geschreddert.

Die möglichst kostengünstige Selektion unerwünschter Männchen wird durch die modernen Zuchten erleichtert: Lohmann, Marktführer bei Legehennen, hat seine Küken so designt, dass das Geschlecht leicht am Federkleid zu erkennen ist und nicht zuerst die Geschlechtsöffnung in Augenschein genommen zu werden braucht. Die für das Aussortieren zuständige Mitarbeiterin bei Lohmann in der Schweiz schafft dank dieser als «Feather-Sexing» bekannten züchterischen Innovation 4000 Küken pro Stunde. An maschinellen Sortierverfahren wird intensiv geforscht.

Fleisch im Zementwerk

Auch die Weibchen freilich werden nicht alt. Nach der Aufzucht bis zur legefähigen Henne - sie dauert 18 Wochen - lebt die industriell genutzte Legehennen nur noch ein knappes Jahr, dann ist Schluss. Zwar könnte man die Hennen nach einer Legepause, in der sie wie ihre Verwandten in der Natur ihr Gefieder erneuern, problemlos für ein weiteres Jahr einsetzen. Diese Mauser-Pause, wie sie noch in den achtziger Jahren weit verbreitet war, erschwert allerdings die Planung in den Eier-Betrieben, die ihre maximale Produktion auf die Spitzenzeiten um Weihnachten und Ostern auslegen müssen. Zudem legen ältere Hennen tendenziell grössere Eier - und die sind bei Handel und Konsumenten nicht beliebt. Folge: Zwei Millionen einjährige Hennen werden allein in der Schweiz pro Jahr geschlachtet. Der Grossteil der Tiere wird - weil moderne Legehennen kaum Fleisch an den Knochen haben und die Konsumenten Suppenhühner nicht mehr mögen - zu Tiermehl verarbeitet und landet zur Verbrennung in der Zementfabrik.

Unter Experten umstritten ist die Frage, ob die Extremzuchten auch zu einer Zunahme von Verhaltensstörungen bei Hühnern geführt haben. Federpicken und damit verbundene Verletzungen bei Hühnern sind jedenfalls für die Industrie ein wirtschaftliches Problem. In den meisten Ländern packt man die Sache rabiatisch an: Mit einem heissen Messer wird den Legehennen bis zur Hälfte des Schnabels abgetrennt, wobei der Schnitt durch nervenreiches Gewebe führt. Dieses Coupieren ist in der Schweiz zwar verboten; erlaubt ist hingegen, den vordersten Teil des Schnabels abzutrennen. Experten schätzen, dass rund die Hälfte der Schweizer Legehühner so behandelt werden.

Auch bei den Masthühnern haben die Zuchterfolge negative Konsequenzen: Das Skelett kommt bei der extrem schnellen Zunahme an Muskelmasse nicht mehr mit. «Es gibt da ein Missverhältnis zwischen dem Gewicht und dem Knochenbau», sagt Ernst Fröhlich vom Bundesamt für Veterinärwesen, «und das kann zu Berufskrankheiten führen: Stand- und Gehschwierigkeiten, Druckschäden.» Tierschützer vermuten, dass die Tiere deshalb unter chronischen Schmerzen leiden. Jedenfalls drückt das eigene Körpergewicht so sehr, dass sich die Masthühner gegen das Ende ihres kurzen Lebens kaum noch bewegen. Den Mästern freilich kommt das nicht einmal ungelegen: Je weniger sich die Poulets bewegen, desto weniger Futter verbrauchen sie, bis sie das Schlachtgewicht erreicht haben.

Viel Platz zum Herumtollen hat das moderne Huhn ohnehin nicht. Während in der Schweiz die Tierschutzvorschriften maximal 30 Kilogramm Masthühner pro Quadratmeter Boden zulassen, stehen in den Niederlanden bis zu 50 Kilogramm auf einem Quadratmeter, was 25 ausgewachsenen Tieren entspricht. Doch die internationale Poulet-Industrie rechnet schon heute damit, dass sich die Produktionsbedingungen in den westlichen Industrieländern verschlechtern werden. Strengere Tierschutz-, Medikamenten-, Fütterungs- und Umweltschutzvorschriften würden bis 2005 allein in den Niederlanden zu Kostensteigerungen von sechs Eurocent pro Kilo Geflügelfleisch führen, schätzt der Agronom Peter van Horne. Für Frankreich rechnet er mit Mehrkosten von gegen vier Eurocent.

In einer Branche, die ihr Geschäft mit knappen Margen und grosser Menge macht, ist das ein Wettbewerbsnachteil. Für den Geflügel-Ökonomen Aho steht deshalb fest, dass die grossen Geflügelproduzenten ihr Geschäft weiter globalisieren und die Produktion in Gebiete mit weniger empfindlichen Politikern verlagern werden. Der Prozess ist in vollem Gange: In Brasilien und China wächst das Hühner-Business wie nirgendwo auf der Welt. Cobb 500 ist ein Weltbürger.

