

Missstände in der Hühnerhaltung

JUNGHÄHNE

Was ist eigentlich ein Junghahn? Eine kleine «Hühnerkunde» soll dies erklären.

Junghahn - Poulet - Suppenhuhn

Heute werden in der konventionellen Hühnerhaltung zwei Nutzungsrichtungen unterschieden: für das Fleisch Mastpoulets, für die Eier Legehennen.

Fleischproduktion

Hierfür werden speziell gezüchtete Masttiere eingesetzt, sowohl weibliche als auch männliche, da sich das Gewicht am Ende der Mast nur geringfügig unterscheidet. Konsumiert werden diese Tiere als die allseits bekannten Poulets. In der konventionellen Pouletmast werden schnellwachsende Tiere in riesigen Masthallen in nur 32 bis 35 Tagen auf ca. 1,5 kg gemästet. Verarbeitet werden sie anschliessend in industriellen Schlachthanlagen, wo sie vor der Betäubung an den Beinen aufgehängt werden. Diese wässrigen, geschmacklosen Poulets gelangen so zu Schleuderpreisen in die Läden. Der ehemalige Sonntagsbraten verkommt zum billigen Fast-Food-Artikel.

Für KAGfreiland-Poulets werden dagegen Tiere eingesetzt, die weniger schnell wachsen. Sie werden ca. 70 Tage in kleinen Gruppen mit ständigem Auslauf ins Freiland gehalten. Masthilfsmittel (Leistungsförderer, Antibiotika etc.) und tierische Eiweisse sind in der Fütterung verboten. Die Verarbeitung der Poulets erfolgt in Schlachthanlagen, wo die Tiere vor dem Aufhängen betäubt werden.

Eierproduktion

Hier kommen hochgezüchtete Legehennen zum Einsatz, die bis zu 300 Eier pro Jahr legen. Danach sind die Tiere verbraucht und als Suppenhuhn bei den Konsumentinnen kaum mehr gefragt.

Die Brüder der Legehennen, **Junghähne**, jedoch sind «unnützlich», da sie keine Eier legen und gegenüber den Masttieren (Poulets) zu wenig schnell wachsen. Daher werden sie kurz nach dem Schlüpfen getötet - alleine in der Schweiz sind dies jährlich ca. zwei Millionen (2'000'000) Tiere!

Die Alternative der KAGfreiland - das Zweinutzungshuhn

Für Freilandhaltung eignen sich die erwähnten Hochleistungs-Tiere nur noch bedingt. Probleme wie Federpicken, Kannibalismus und Verkrüppelung von Knochen sind immer häufiger anzutreffen - auch in guten Haltungen. Ein von der KAGfreiland lanciertes Projekt hat zum Ziel, ein sogenanntes Zweinutzungshuhn zu finden, dessen Hennen robust sind und neben einer guten Eierleistung auch eine gute Fleischqualität erbringen. Zudem sollen die Brüder dieser Legehennen in 70 bis 80 Tagen zu schmackhaften Junghähnen gemästet werden

Beim Zweinutzungshuhn können somit alle Tiere sinnvoll genutzt werden

- Die Hähne als Junghähne, die wie Poulets zubereitet und konsumiert werden.
- Die Hennen als Eierlieferantinnen und nach der Legedauer als Huhn, das sich für viele Geflügelgerichte eignet. Hierzu ist ein KAGfreiland-Suppenhuhn-Brevier mit vielen Rezepten im KAGfreiland-Sekretariat erhältlich.

Das Projekt

Das Projekt «Zweinutzungshuhn» wurde von der KAGfreiland lanciert. Es arbeiten Fachleute des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und des BVET (Bundesamt für Veterinärwesen) mit. Finanziert wird das Projekt von Tierschutzorganisationen, v.a. dem Berner, dem Zürcher und dem Schweizer Tierschutz.

Im Herbst 1999 sind die ersten männlichen Tiere einer Zweinutzungslinie als Junghähne aufgezogen und vor Weihnachten geschlachtet worden. Die weiblichen Tiere sind seit Januar 2000 am Eierlegen. Bis Ende Jahr wird die Legeleistung erhoben und danach im Rahmen des Projektes ausgewertet. Im Laufe des Jahres 2001 sollen die Resultate letztlich in einem Bericht zusammengefasst werden. Um ein optimales Zweinutzungshuhn zu finden, muss anschliessend weitere Zuchtarbeit geleistet werden. Denn gesucht sind Hühner, die körperlich fit sind, ein natürliches Verhalten aufweisen und zugleich auch wirtschaftlich sind.

Die Produkte

Mit der Bestellung von Junghähnen unterstützen sie eine sinnvolle Nutzung der Hühner und helfen mit, das Zweinutzungshuhn zu etablieren. Junghähne sowie Suppenhühner und Poulets können bei www.kagfreiland.ch bestellt werden. Alles natürlich in kagfreiland-Qualität. Poulets und Junghähne sind von April bis Mitte Dezember, Suppenhühner das ganze Jahr erhältlich.