



Neuzüchtung Zweinutzungshuhn, verschiedenfarbige Eintagsküken: *Optimierte Tiere*

LANDWIRTSCHAFT

Das Superhuhn

Bei der Eierproduktion werden Millionen Küken getötet. Jetzt hat die Industrie eine Rasse gezüchtet, die diese Praxis überflüssig machen kann – wenn die Verbraucher mitspielen.

Das Ergebnis akribischer Forschung lebt in einem unscheinbaren Stall aus den sechziger Jahren im bayerischen Kitzingen. In zwei langen Reihen stehen hohe Drahtboxen, jede drei Meter lang und zwei Meter breit. Darin befinden sich je 24 Hühner. Sie sehen vital und kräftig aus. Manche sitzen auf Stangen, andere scharren auf dem Boden, ein paar haben sich in Nester am Ende der Box zurückgezogen. „Lohmann Dual“ heißt die neue Zuchtlinie, der Name ist ein eingetragenes Warenzeichen des weltgrößten Legehennenproduzenten, der Lohmann Tierzucht im niedersächsischen Cuxhaven.

Schöpfer der neuen Hühner ist Lohmann-Geschäftsführer und Chefgenetiker Rudolf Preisinger. Jahrelang hat der 55-jährige Professor an der Zuchtlinie gearbeitet, verschiedene Rassen gekreuzt, Hühner vermessen, Eier gezählt, Futter abgewogen. Nun ist er zu dem Versuchsstall der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft gereist, wo die Tiere in einem Test mit anderen Züchtungen verglichen werden. Preisinger beobachtet seine Vögel, klatscht dann kräftig in die Hände. Hunderte Hühner verstummen für eine Sekunde, recken den Hals. Aber kein Tier fliegt in Panik auf. „So muss es sein“, sagt der Genetiker in bayerischem Tonfall, „ganz ruhige, brave Tiere.“

Die neue Zucht des Gallus gallus domesticus, des Haushuhns, ist eine kleine Sensation in der Agrarwirtschaft. Der Vogel ist das erste sogenannte Zweinutzungshuhn in der Produktpalette des Konzerns, aus dessen Ställen allein in Deutschland 45 Millionen Legehennen im Jahr stammen. Die neue Rasse liefert Eier und Fleisch: Die weiblichen Tiere der Zuchtlinie sollen 250 Eier im Jahr legen, die männlichen nach 70 Tagen Mast ordentliche Broiler abgeben.

Lohmann hat das Zweinutzungshuhn gezüchtet, weil die Kritik an der gängigen Praxis in der modernen Eierproduktion lauter wird. Millionen männliche Küken werden unmittelbar nach dem Schlüpfen noch in den Brütereien vernichtet. Sie sind in der Hühnerhaltung wertlos, weil sie zu einer Legerasse gehören und deshalb wenig Fleisch ansetzen und weil sie keine Eier legen. Die Küken landen lebendig in einem Muser, einer Art Fleischwolf, und dann im Abfall. Oder sie werden mit Kohlendioxid erstickt. So können die Kadaver wenigstens in Zoos oder Reptilienfarmen verfüttert werden.

Seit Jahren prangern Tierschützer und Verbraucherverbände den „Kükenmord“ in den Brütereien an, als perversen Auswuchs einer auf Gewinn getrimmten Massentierhaltung. Auch rechtlich ist die Tötung umstritten. Das Tierschutzgesetz verbietet es, Wirbeltiere ohne „vernünftigen Grund“ zu töten. Bislang allerdings tolerieren die zuständigen Landkreise die Praxis, zumindest wenn die toten Küken als Tierfutter vermarktet werden.

Aber Ende September griff der grüne Landwirtschaftsminister Nordrhein-Westfalens ein. „Diese Praxis ist absolut grausam. Tiere dürfen nicht zum Objekt in einem überhitzten und industrialisierten System werden“, findet Johannes Remmel. Binnen eines Jahres müssten die Landkreise in NRW die Tötung männlicher Eintagsküken untersagen, so der



JÜRGEN MÜLLER (L.)

Minister. Vielleicht wird Niedersachsen, das Land mit den weitaus größten Brütereien, bald nachziehen. Remmels Parteifreund und Amtskollege Christian Meyer lässt jetzt auch ein Verbot prüfen.

Das millionenfache Töten ist die Folge einer Industrialisierung der Geflügelproduktion. Bis in die sechziger Jahre wurden Hühner neben vielen anderen Tieren auf den Höfen gehalten. Die Hennen legten Eier, und wenn ihre Leistung nachließ, endeten sie als Suppenhuhn. Die Gockel kamen als Brathähnchen auf den Markt. Als die Nachfrage nach Eiern und Geflügel wuchs, versuchten die Züchter, die Tiere zu optimieren. Legehennen müssen schlank und zäh sein, Masthähnchen fleischig. Seither gibt es Legehennenrassen und Mastrassen.

Die Legespezialisten schaffen über 310 Eier im Jahr, 100 mehr als ihre Vorfahren vor 50 Jahren. Dafür setzen sie kaum Fleisch an. Masttiere dagegen werden binnen fünf bis sechs Wochen zwei Kilogramm schwer; dann werden sie geschlachtet, bevor sie überhaupt geschlechtsreif sind.

Heute werden fast nur noch Hybriden eingesetzt, Hochleistungshühner, die aus mehreren Zuchtlinien gekreuzt werden. Für Unternehmen wie Lohmann ist das ein gutes Geschäft, weil diese Tiere, anders als reinrassiges Geflügel, nicht auf den Bauernhöfen nachgezüchtet werden können. Die Landwirte müssen immer wieder Junghennen nachkaufen.

Die Hühnerproduzenten haben inzwischen sogar Gene eingekreuzt, die nur dazu dienen, das Geschlecht der Küken zu erkennen. Männlein und Weiblein unterscheiden sich dann etwa durch die Gefiederfarbe und können nach dem Schlüpfen besonders schnell zur Tötung getrennt werden.

Das Zweinutzungshuhn von Lohmann-Chef Preisinger könnte das hässliche Kükengemetzel, das es seit Einführung der Hybriden gibt, beenden. Fleisch und Eier von einer Rasse, das hört sich vernünftig an, fast wie früher. Doch die Tiere sind, trotz aller Bemühungen, nicht sehr effizient. „Die Hennen legen weniger Eier als die Legehybriden. Ihre Brüder brauchen, bis sie schlachtreif sind, 50 Prozent mehr Futter als normale Broiler“, räumt Preisinger ein.

Zudem sieht ein Brathähnchen aus dem Supermarkt bislang rund und kompakt aus, das Zweinutzungshuhn ist eher lang und knochig. Wo die Masthybriden Brustfleisch haben, ragt bei der Neuzüchtung nur ein schmales Brustbein hervor. Dafür besitzt das Tier kräftigere Schenkel. „Die Verbraucher müssen so etwas wollen“, sagt der Chefzüchter.

Genau das tun sie aber nicht. Die Kunden und damit der Lebensmittelhandel gieren nach hellem Brustfleisch, das hintere Drittel des Tierkörpers ist weitgehend unverkäuflich. Zudem sind die Eier des Zweinutzungshuhns zwei bis drei Cent teurer. Viele Kunden schauen aber gerade beim Eierkauf auf den Preis.

Deshalb lässt sich Lohmanns Wunderhuhn, seit zwei Monaten auf dem Markt, bisher kaum verkaufen. Erst drei Höfe in Österreich haben junge Hennen geordert. Selbst die Ökobauern warten ab. Sie geben ihren Hühnern zwar mehr Auslauf und anderes Futter als konventionelle Landwirte, haben aber dieselben Hochleistungshybriden im Stall. Und darum werden auch bei der Produktion von Bio-Eiern Millionen männliche Küken getötet.

Die industrielle Landwirtschaft will das Kükenproblem mit Hightech lösen: einer Geschlechtserkennung schon im Ei. So ließen sich männliche Tiere vor dem Schlüpfen aussortieren, was nicht nur Tierschutzdiskussionen vermeiden, sondern auch die Kosten der Brütereien reduzieren würde. Seit acht Jahren forscht die Universität Leipzig an einem Verfahren, das auf Hormonanalyse des befruchteten Eis beruht. Forscher der Universität Leuven testen eine Technik, bei der die Eier durchleuchtet werden. Doch beide Systeme funktionieren noch nicht zuverlässig, vor allem werden sie wohl zu teuer sein.



INGO WAGNER / PICTURE-ALLIANCE / DPA

Genetiker Preisinger
Hässliches Gemetzel beenden

Mit solch einem Verfahren könnten Lohmann und andere Produzenten die profitable Hybridenzucht beibehalten. Dabei hat sie weitere Nachteile. Die Tiere sind anfällig für Krankheiten. Wegen der hohen Legeleistung bauen die Hennen sogar den Kalk in ihren Knochen ab. Schon nach gut einem Jahr werden auch sie, wie zuvor ihre Brüder, schnöde entsorgt, als Tierfutter oder allenfalls als Suppenhuhn.

Manche Bio-Bauern gehen deshalb einen anderen Weg – zurück zur ursprünglichen Hühnerhaltung. Vor zwei Jahren startete der Bio-Verband Naturland ein Pilotprojekt, das statt auf hochgezüchtete Hybriden auf eine alte französische Rasse setzt, die Bressehühner. Einer der beteiligten Landwirte ist Lutz Ulms, der am Rande des Städtchens Sonnewalde in Südbrandenburg einen Ökohof betreibt. Er kaufte je 500 männliche und weibliche Küken, zog seine Tiere selbst nach, ließ die Legehennen nicht schon nach einem Jahr schlachten.

Seine Bio-Kunden seien von dem Projekt ganz angetan gewesen, berichtet Ulms. Nur für ihn selbst habe es sich nicht gerechnet. „Das ist ein hartes Brot“, zieht er Bilanz. Als er die jungen Hennen impfen lassen wollte, hatte er Schwierigkeiten, einen Tierarzt zu finden. „Für die Nutztierärzte lohnt sich die Reise zu uns nicht. Die Kleintierärzte verstehen nichts von Geflügelhaltung“, sagt er. Im Schlachthof musste er extra zahlen, wegen seiner geringen Mengen.

Selbst die Hühner erwiesen sich als unberechenbarer als gedacht. Etliche verletzten sich oder starben durch Federpicken. Andere hätten versucht, die Eier auszubrüten, statt neue zu legen. Am Ende kamen Ulms’ Tiere nur auf 160 bis 170 Eier im Jahr, im Naturkostladen kosteten vier Stück 2,40 Euro.

Aber auch mit Preisingers Zweinutzungshühnern lassen sich kaum Geschäfte machen. Sie legen zwar in ihrem Stall in Kitzingen brav ihre Eier. Nur leider sind die viel kleiner als erwartet. „Seit Wochen reicht es nur für Gewichtsklasse S“, klagt der Genetiker. Im Hofladen des Versuchsguts werden 30 Eier des Supervogels für nur einen Euro angeboten. Doch den Schnäppchen-Eiern geht es wie den Hühnern. Sie sind Ladenhüter.

Michael Fröhlingsdorf