



ERNÄHRUNG

# Im Akkord zur Schlachtreife

Keine anderen Lebewesen werden so industriell gezüchtet, gemästet und verwertet wie Hühner und Puten. Über 50 Milliarden Stück Geflügel verarbeitet die Branche weltweit pro Jahr. Führend sind deutsche Firmen. Ihre Methoden stoßen zunehmend auf Gegenwehr.

**E**in Putenküken kämpft sich ins Leben. Es krempelt sich etwas langsamer aus dem Ei als die anderen, vielleicht lag es etwas weit unten.

Die anderen, das sind 125. Ihr Nest ist eine Plastikbox in einer Brüterei, 85 mal 60 Zentimeter groß, mit schmalen Seitenschlitzen, durch welche die Beine und Schnäbel derer gedrückt werden, die es nicht weiter nach oben geschafft haben.

Aus der Box werden die Küken auf eine Stahlrutsche geworfen, von der sie auf ein Fließband fallen – zumindest die, die ordentlich aussehen.

Doch in fast jeder Box gibt es ein paar, die nicht so richtig hochkommen, taumeln oder noch mit dem Schlüpfen beschäftigt sind. Manchmal geben ihnen die Brüteremitarbeiter noch ein paar Minuten.

Wenn sie dann nicht ordentlich stehen, werden sie in den Kasten zurückgesetzt. Zwischen Schalenresten und totgeborenen oder siechenden Artgenossen geht es ein anderes Fließband nach oben – auf eine Rampe, wo sich hinter Plexiglas jetzt auch das eine Küken aufgerappelt hat und fiepend umblickt.

Doch es ist spät dran. Zu spät.

Die Box wird gekippt. Das Küken rutscht mit den Schalen in einen Häcksler, wo sein Leben zermanscht wird, als es gerade begann.

Wie diesem Tier in der Brüterei Kartzfehn bei Oldenburg ergeht es im Jahr Millionen Küken in Deutschland. Sie sind Störfaktoren einer Branche, die im Akkord daran arbeitet, Leben zur Schlachtreife zu bringen. Tiere sind für diese Wachstumsindustrie Rohstoffe, die mög-

lichst fix verarbeitet und zügig ins Regal müssen.

Vor 50 Jahren brauchte ein Huhn zwei Monate, um mit gut einem Kilogramm Gewicht geschlachtet zu werden. Heute frisst es sich in Riesenställen quasi unter Dauerbeleuchtung in 33 Tagen auf 1,6 Kilo. Sein Sättigungsgefühl haben die Züchter ausgeschaltet. Sein Muskelfleisch wächst schneller als die Knochen, die unter der Turbomast häufig kapitulieren. Vor allem zum Ende des manischen Fressens können sich viele Tiere – ob Puten oder Broiler – kaum mehr auf den Beinen halten. Zum Futter- und Wassertrog schleppen sie sich unter Qualen. Brustblasen, Brüche, Fußballenverätzungen und Pickattacken bereiten vielen Dauerschmerzen.

Die Industrie braucht indes nicht unbedingt gesunde Tiere, mit kranken läuft



ZYNET OZERN / REUTERS

## Masthühner auf Geflügelfarm Opfer der Wachstumsindustrie

Beistand erhalten – abgeschickt von Grotelüsens privatem Faxgerät. Selbst für niedersächsische Verhältnisse war das etwas zu viel des Guten. Die Ministerin musste gehen.

Grotelüsens Branche stößt nun auf wachsende Gegenwehr. Und die kommt nicht nur von Umweltschützern, „sondern auch von der nicht in der Landwirtschaft tätigen Bevölkerung sowie von Landwirten selbst“, so Hans-Wilhelm Windhorst im Magazin „Geflügelwirtschaft und Schweineproduktion“.

Der Agrar-Geograf Windhorst war bisher einer der namhaftesten Fürsprecher der Branche. In diesem Aufsatz ist er kaum wiederzuerkennen. Er warnt vor Umweltschäden und Seuchenrisiken der Industriemast. Die Überversorgung mit Fleisch, so der Autor, werde zu Verdrängung führen, womöglich zum „Zusammenbruch ganzer Produktionsketten“.

Windhorst zielte vor allem auf den Schlachthof, den Franz-Josef Rothkötter gerade in Wietze bei Celle hochziehen lässt: 27 000 Hähnchen sollen hier bald geschlachtet werden – pro Stunde. Das wären 135 Millionen im Jahr, mehr als irgendwo sonst in Europa.

Entlang der A7 zwischen Soltau und Northeim sind etwa 200 neue Mastställe geplant. „Hühner-Highway“ nennen das die Bürger, die im „Netzwerk Bauernhöfe statt Agrarfabriken“ dagegen kämpfen. Über hundert solcher Initiativen soll es inzwischen bundesweit geben. „Hühnerkot riecht, als hätte sich jemand gerade frisch übergeben“, sagt Petra Krüler, die in Etelsen bei Verden eine Mastanlage mit 100 000 Plätzen verhindern will.

Rothkötter war Futtermittelhändler, bevor er 2003 mit einem ersten Schlachthof im Emsland in die Geflügelverarbeitung einstieg. Er wuchs mit Discountern wie Lidl, die damals Frischfleisch ins Sortiment nahmen. Und er wuchs sehr schnell: Von null auf inzwischen über 20 Prozent Marktanteil in sieben Jahren.

Weil das Geschäft mit Geflügel wegen der Seuchengefahr risikoreich ist, brauchte Rothkötter einen zweiten Standort. Und da die mit Ställen gepflasterte und von Gülle ausgelaugte Weser-Ems-Region nicht mehr in Frage kam, lockte ihn die Landesregierung nach Celle in Ostniedersachsen.

Für den Bau des Schlachthofs erhält er 6,5 Millionen Euro Subventionen. Die Kommunalpolitiker in Celle bejubelten das Objekt als „Sechser im Lotto“ und versprachen „bis zu 1000 Arbeitsplätze“. Dabei hatte Rothkötter selbst nur von 250, ein anderes Mal lediglich von 100 gesprochen – nun hat er mit akutem Mästermangel zu kämpfen und verschob gerade erst die Fertigstellung.

Mögliche Hindernisse wie die Erweiterung von Kläranlagen scheinen kein Problem zu sein. Zudem ist Rothkötter gut verdrahtet. Juristisch unterstützt wurde er etwa von der Osnabrücker Kanzlei Funk.Tenfelde, zu deren Bürogemeinschaft auch Niedersachsens Ex-Landeschef Christian Wulff zählt. Der heutige Bundespräsident steht noch immer auf dem Firmenschild, allerdings mit dem Zusatz: „Übt seinen Beruf z. Zt. nicht aus“.

Wie zuvorkommend Rothkötter & Co. behandelt werden, zeigt ein Erlass des Landwirtschaftsministeriums vom vergangenen Frühjahr: 150 Meter Abstand müssen Mastställe zu Wäldern einhalten – eigentlich. Doch Niedersachsen dachte sich für bauwillige Landwirte etwas ganz Besonderes aus: Selbst nicht gefällte Bäume sollen plötzlich als umgelegt gelten. Der Wald, so der Erlass, sei „als nicht vorhanden zu bewerten“.

Doch nun wächst der Widerstand in der Region. In einigen Dörfern herrscht sogar „Hähnchenkrieg“ („Die Zeit“). Am frühen Morgen des 30. Juli 2010 brannte in Sprötze in der Nordheide ein Stall für 37 000 Masthühner ab. Es war der Stall eines Rothkötter-Mästers. Im Internet bekannte sich kurz darauf eine „Animal Liberation Front“ zu dem Brandanschlag. Die Aktion sei durchgeführt worden, „um direkt Leben zu retten, da alle vorher argumentativ geführten Auseinandersetzungen gescheitert sind“.

Bauernpräsident Gerd Sonnleitner sieht bereits die Demokratie in Gefahr und bat den Bundesinnenminister in einem Brief um Beistand. „Rechtswidrige Kampagnen und eine mediale Hetzjagd“ seien schuld daran, dass die Geflügelbranche „in Verruf“ gerate. Dabei nehme die doch „den Tierschutz sehr ernst“.

Wie konnte es so weit kommen?

## Die Zucht: Das optimierte Huhn

Ein Huhn konnte früher leicht 15 Jahre alt werden. Es war robust, anpassungsfähig und fraß, was am Boden liegenblieb. Das Huhn diente den Römern als Orakel, den Germanen als Grabbeigabe, und es war die Notreserve auf Schiffen. Auch alte Arten wie das rote Kammhuhn legten Eier, etwa 36 pro Jahr.

Heute schaffen Legehennen über 300 Stück – egal, wie schlecht sie gehalten werden. „Die legen einfach ums Verrecken“, so der Veterinär einer Landesaufsichtsbehörde, der nicht genannt werden möchte. Nach einem Jahr werden sie getötet. Für die Branche ist es billiger, mit neuen Tieren von vorn anzufangen. Kein Lebewesen ist produktionstechnisch so ausgereizt wie das Huhn.

Angefangen hat es hierzulande in den fünfziger Jahren, als Ketten wie Wienerwald Geflügelfleisch populär machten. Erste Küken wurden aus Amerika per Luft

das Geschäft genauso gut. Mehr als 50 Milliarden Vögel werden in Geflügelfabriken pro Jahr weltweit produziert. Die Zuwachsraten des weißen Fleisches sind so enorm, dass sich längst auch Finanzinvestoren für das Geschäft interessieren. Am niederländischen Konzern Plukon Royale Group („Friki“) etwa halten sie die Mehrheit.

Besonders stark wächst die Branche in Deutschland: Von 2003 bis 2009 stiegen die Schlachtzahlen um fast 40 Prozent auf knapp 1,3 Millionen Tonnen. Das ist weit mehr, als die Deutschen essen, obwohl sie 1,7 Millionen Hühnchen pro Tag vertilgen.

Dennoch setzen die Manager der großen Geflügelkonzerne weiter auf Wachstum. Hunderte neuer Riesenställe sind geplant – vor allem in Niedersachsen.

Das Land gilt als Mekka der Mäster. 30 Millionen Hähnchenmastplätze gibt es allein im Emsland. Auf die Politik – ob rot oder schwarz – war stets Verlass. Hier zog die Lobby sogar ins Ministerium ein: Bis vor einigen Wochen lenkte die Putenmastunternehmerin Astrid Grotelüschen (CDU) das Landwirtschaftsressort. Doch dann kam heraus, dass sie früher in einem Schlachtbetrieb für Dumpinglöhne verantwortlich war. Umstrittene Mäster hatten zudem vorformulierten juristischen

fracht eingeflogen, und bereits 1956 beglückte Heinz Lohmann die Nation mit dem „Goldhähnchen“, dem ersten deutschen Markenbroiler. Das genetische Know-how freilich kam aus Übersee. Die Architekten der Massentierhaltung, so beschreibt es der Amerikaner Jonathan Safran Foer in seinem Bestseller „Tiere essen“, hatten dort die „Hühner von morgen“ entwickelt. Und zwar zwei ganz unterschiedliche Linien – eine für Eier und eine für Fleisch.

Die Genetik der Tiere wurde dafür gründlich manipuliert. Zwischen 1935 und 1995 stieg das Durchschnittsgewicht eines Masthuhns um 65 Prozent, während seine Lebensdauer um 60 Prozent sank. „Diese Tiere sind so degeneriert, dass schon Tageslicht für sie ein Stressfaktor ist“, sagt die Veterinärin und Autorin Anita Idel.

Im System gibt es jedoch einen Fehler: die Brüder der Legehennen. Während die Mast mit männlichen und weiblichen Tieren möglich ist, setzen die Hähne aus den Legelinien kaum Fleisch an, und Eier legen können sie auch noch nicht. Die Industrie hat keine Verwendung für sie.

Wiesenhof – das ist ein niedlicher Name für ein Unternehmen, dessen Tierfabriken aussehen wie Hochsicherheits-trakte. Wiesen und Höfe braucht dieses System seit langem nicht mehr.

Ein Huhn aus der Fabrik, da hat Wesjohann recht, kostet heute kaum noch etwas. Das Kilogramm Hähnchenfleisch gibt's für 1,80 Euro. Geflügel ist inzwischen günstiger als ein Salat aus der Region.

Die Bestseller-Rassen, die Cobb 500 oder Ross 308 heißen, werden mit Bedienungsanleitungen geliefert, die Tagesablauf, Futter, Licht und Temperatur regeln. In den Ställen geht das meiste vollautomatisch, eine Arbeitskraft versorgt in dieser Industrie inzwischen 100 000 Tiere. Die Großen wie Wiesenhof oder Heide-mark operieren quasi voll integriert: Von der Zucht, über das Futter, die Küken, Mast, Schlachtung und Verarbeitung ist alles in eigenen Händen, manchmal sogar die Ställe. PHW/Wiesenhof hat sogar Impfstoffe im Programm.

Die Mäster sind zwar theoretisch frei, tatsächlich aber nur noch Lohnarbeiter:

schen über die Genetik von drei Vierteln des weltweiten Mastgeflügels: Aviagen und Cobb-Vantress. Aviagen, die weltweite Nummer zwei und ursprünglich auch amerikanisch, gehört inzwischen zur Agrarholding von Erich Wesjohann in Cuxhaven, dem Bruder von Paul-Heinz. Beide Unternehmen sind seit 1998 getrennt, angeblich können die Brüder nicht so gut miteinander. Die intensive Geschäftsbeziehung der beiden hat das allerdings nicht verhindert, die Küken für Paul-Heinz kommen aus der Zucht seines Bruders Erich. Beide vertrauen sogar derselben PR-Agentur. Weder die Wesjohanns im Emsland noch die in Cuxhaven waren für den SPIEGEL zu sprechen.

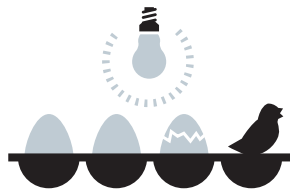
Weil das Geschäft so verwundbar ist, werden Farmen und Labore abgeschottet wie Reinräume in Chip-Fabriken. Nicht umsonst stehen sie in Cuxhaven oder in Schottland in Küstennähe. Bei vorherrschendem Westwind werden mögliche Erreger wenigstens ins Landesinnere gepusht und nicht auf die eigenen Farmen in der Nachbarschaft. „Die Zuchtfarmen“,

## Das jüngste Gericht

Lebenslauf eines Masthuhns

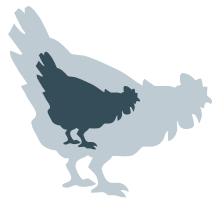
### Beim Züchter

werden Eier in beheizten Schränken ausgebrütet. Am 1. Tag wiegt das Küken **40 Gramm**.



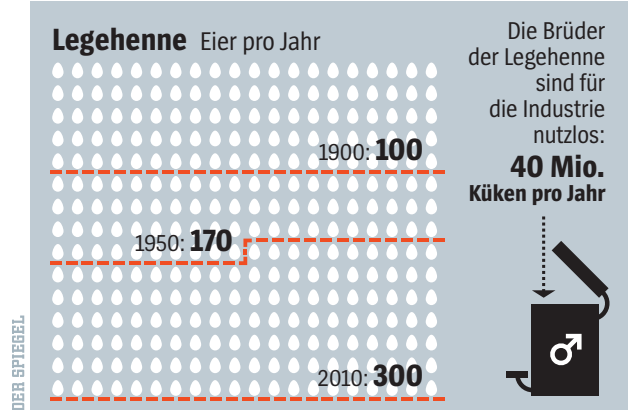
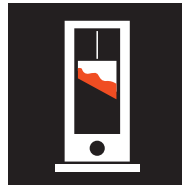
### Beim Mäster

wiegt das Tier am 14. Tag **400**, am 30. Tag **1600 Gramm**.



### Beim Schlachter

Am 33. Tag wird es mit Kohlendioxid betäubt, bevor ihm ein Messer die Kehle durchtrennt.



Über 40 Millionen Eintagsküken werden deshalb pro Jahr getötet – und wandern in den Abfall.

### Die Industrie: Für jeden Markt das passende Produkt

„Die moderne Geflügelzucht ist eine große soziale Tat“, glaubt Paul-Heinz Wesjohann. Der 76-Jährige, ein freundlicher Herr mit dichtem weißem Haar, ist eine Art Nestor der deutschen Geflügelwirtschaft. Er freut sich darüber, dass Hühnerfleisch heute etwa dasselbe kostet wie vor 50 Jahren. Als Wesjohann im väterlichen Betrieb anfing, musste er noch selbst misten. Er sah, wie aus Verschlügen Ställe und aus Ställen über hundert Meter lange Lager mit automatisierter Futtersteuerung wurden. Wer heute mit ihm reden will, muss sich an eine PR-Agentur wenden.

Wiesenhof heißt die bekannteste Marke seines PHW-Konzerns, eine Nachfolgefirma von Lohmanns „Goldhähnchen“ und mit über zwei Milliarden Euro Umsatz und 40 Tochterfirmen Marktführer in Deutschland.

Das Vertragsunternehmen liefert die Küken für etwa 20 Cent pro Stück. Verkauft der Mäster sein Huhn dann wieder an die Wiesenhofs & Co., bekommt er rund 95 Cent pro Kilo. Zieht man die Investition für den Stall und die Kosten für Futter, Energie und den Tierarzt ab, bleiben wenige Cent übrig, wenn überhaupt: Denn Seuchen- und Krankheitsrisiken trägt in diesem System allein der Lohnmäster.

Wie selbständig die Mäster tatsächlich sind, zeigte ein Infoschreiben des PHW-Managers Felix Wesjohann vor einiger Zeit. Aus gegebenem Anlass („Tierschützer sind unterwegs / Meldungen in Funk und Fernsehen“) wies er die Mäster quasi an, Unbefugten keinen Zutritt zu gewähren. „Betriebsfremde Tierärzte“, hieß es weiter, seien „nicht unbeaufsichtigt in die Ställe zu lassen“. Bei Arbeiten der Impfstofftruppen – hier geht es meist etwas rabiatier zu – seien „die Türen verschlossen“ zu halten. Hier sprach ein Vorgesetzter zu seinen Untergebenen.

Die Branche ist mittlerweile hoch konzentriert. Nur noch zwei Firmen herr-

so Anita Idel, „sind deren Fort Knox, diesen Schatz geben die nicht aus der Hand.“

Lohmann Tierzucht (LTZ) heißt die Cuxhavener Firmengruppe von Erich Wesjohann, benannt nach dem alten Gründer Heinz Lohmann. Am Stadtrand steht eine Art Campus mit Laboren und Bruterei, es gibt Zuchtfarmen und eine unscheinbare Zentrale hinter dem Nordsee-deich. Nach einem Weltmarktführer, der über hundert Länder beliefert, sieht es nicht unbedingt aus.

Lohmann verspricht, „für jede Haltungsform das passende Huhn“ und „für jeden Markt das passende Ei“ zu liefern. Die Produktion von neuem Leben läuft als Just-in-time-Geschäft. „Lufthansa Cargo weiß ein Jahr im Voraus auf den Tag genau, wann ein Betrieb in Asien mit Küken bestückt werden soll“, so die Veterinärin Anita Idel.

Von ehemals Hunderten Hühnerrassen dominieren heute nur noch eine Handvoll Hybridzüchtungen den Markt. Versuche, diese Masthühner zu befreien und auf Höfen weiterleben zu lassen, endeten kläg-



PETER FRISCHMUTH / JARGUS

**Hendl auf dem Münchner Oktoberfest:** „Was so schnell wächst, hat nicht viel Geschmack“

lich: Viele der überzüchteten Tiere starben nach wenigen Wochen an Herzinfarkt. Diese genetische Verarmung und mangelnde Fitness sei „ein kritischer Punkt“, räumt selbst ein internes Lohmann-Protokoll ein. Da müsse man „gut argumentieren“.

Doch das gelingt dem deutschen Weltmarktführer offenbar nicht so gut: Die Staatsanwaltschaft Stade ermittelt gegen die Firmenspitze wegen Verstoßes gegen das Tierschutzgesetz. Denn das Optimieren des Huhns für den Weltmarkt ist ohne Tierquälerei praktisch nicht möglich: Zuchthühnerküken wurden massenweise an Kämme und Zehen amputiert und beschnitten. Ein Gutachten für die Ermittler bestätigt das Verbot: In selten klarer Weise stellt das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Laves) darin klar, dass für die Verstöße auch keine tierärztliche Indikation, also Ausnahme, vorliegt.

In Cuxhaven wurden zudem massenweise für die Zucht unbrauchbare männliche Eintagsküken mit CO<sub>2</sub> vergast. Töten ohne Grund untersagt jedoch das Gesetz. Die Kadaver sind offenbar nicht einmal verarbeitet worden, etwa zu Tierfutter. Nach Ermittlungsunterlagen, die dem SPIEGEL vorliegen, wurden die toten Küken zur Bremerhavener Entsorgungsgesellschaft gebracht, wo sie im Hausmüll landeten. Das jedoch wäre illegal, weil Kadaver in Tierkörperbeseitigungsanstalten gehören, was deutlich teurer gewesen wäre.

„Keiner Branche haben Ministerien und Behörden so viel Rechtsbrüche durchgehen lassen wie der Geflügelindustrie“, sagt Edmund Haferbeck von der Tierschutzorganisation Peta. Nach den Ermittlungen in Stade sei die Politik aber nun plötzlich „zusammengezuckt“ – zuerst in Niedersachsen und nun auch im Bund. Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner erwägt sogar das Neubauverbot jeglicher Käfiganlagen.

Ein bemerkenswerter Schwenk, denn auch die Union hatte sich die klausropho-

bischen Kleingruppen-Legebatterien von der Industrie lange als tierschützerische Wohltat verkaufen lassen.

Das Verfahren gegen Wesjohanns Firma LTZ schleppt sich schon eine Weile hin. Fragen dazu wollte der verantwortliche Geschäftsführer Rudolf Preisinger nicht beantworten, er sei so viel unterwegs. Aus Ermittlungsunterlagen geht jedoch hervor, dass LTZ für die Amputationen ärztliche Indikationen konstruiert haben soll – mit Hilfe eines Veterinärs des Landkreises Cuxhaven. Der hatte die Verstümmelungen in einer ersten Bewertung noch für unzulässig erklärt, kurz darauf schwenkte er auf die LTZ-Linie ein: Das Kämmeschneiden sei nötig, weil dieses Organ umklappe „und demzufolge häufig das Auge der betroffenen Gesichtshälfte verlegt“. Das allerdings haben viele Hühner-Kämme seit Jahrhunderten so an sich.

Der tatsächliche Grund für den schmerzhaften Schnitt, so das Laves-Gutachten, ist wirtschaftlicher Natur: Er wird gemacht, um das Geschlecht zu unterscheiden.

In einem internen „Ethik-Protokoll“ schreibt LTZ: „Kämme- und Zehenschnitten bleiben im Prinzip illegal, wurden bisher jedoch noch nicht kontrolliert – dieser Bereich bleibt sehr gefährlich für LTZ.“

### Die Mast: Warum der Schnabel amputiert wird

Auch die Bruterei Kartzfehn in Wiefelstede bei Oldenburg lässt sich von LTZ/Aviagen bestücken, meist mit der Rasse Big 6. Wer den Betrieb besichtigen will, muss zuerst unter die Dusche und durch Desinfektionsschleusen. 13 Millionen Eier werden hier pro Jahr zum Schlüpfen gebracht, die Küken bis nach Ägypten verschickt. Auch in den Hotels am Roten Meer soll der europäische Gast seinen gewohnt genormten Geflügelgeschmack genießen können.

Bereits die Elterntiere dieser Mastküken zieht Kartzfehn selbst groß – in über

130 Ställen eines ehemaligen Putenkombinats in Brandenburg. Sie sollen sich befruchten und Eier legen, aus denen dann die Mastputen schlüpfen. Die Elterntierzucht ist noch mit richtiger Handarbeit verbunden. Etwa bei der Besamung: Die klappt wegen der riesigen Brustumfänge der Tiere nicht mehr auf natürliche Weise. Bosse beschäftigt deshalb speziell geschulte „Samen-Melker“. Bei guter Leistung – es kommt sehr aufs Gefühl an – gibt es eine Melk-Prämie.

Die Eier dieser Elterntiere, die dann in Wiefelstede ankommen, werden in den Brutmaschinen unter stündlicher Wendung bei 37 Grad Celsius ausgebrütet. Trotz Hightech werden 1,3 Millionen Eier im Jahr nicht befruchtet und landen im Müll, die Schlupfrate liegt bei nur 75 Prozent.

Was dann geschlüpft ist und für gut befunden wurde, fliegt per Hand auf die Förderbänder – zu den Kükensexern, einem Team von zehn Südkoreanern, die das Geschlecht der Tiere bestimmen. Die Sexer arbeiten im Zwei-Sekunden-Takt: Sie drücken den Küken auf den Hintern, das Küken kotet grünlichen Brei, der Sexer inspiziert den Darmausgang und wirft das Tier dann entweder auf das Hahn- oder Hennenfließband. Vier Cent gibt es pro Küken, das Team garantiert der Bruterei 98 Prozent Genauigkeit.

Bevor die Küken in versandfertige Kartons kommen, wird ihr Kopf noch in eine Maschine gehängt. Sie baumeln wie an einem Galgen, während ihr Schnabel in einer Art Anspitzer steckt und bei etwa 80 Grad mit Infrarotlicht amputiert wird. Amputationen sind nach dem Tierschutzgesetz verboten. Aber für ganz Niedersachsen gilt quasi eine Dauerausnahmegenehmigung.

„Die Schnabelbehandlung ist umstritten“, gibt Firmenchef Heinz Bosse zu. Doch sie geschehe, versichert die Branche stets, nur zum Schutz und späteren Wohlbefinden der Tiere, die sich sonst bepicken würden. Auch in vielen Bio-Ställen ist es inzwischen so eng, dass Schnabelspitzen abgebrannt werden.

„Schnabelkürzen ist nicht wie Nagelschneiden“, sagt Hermann Focke, „das geht mitten ins Leben und führt zu dauernden Amputationsschmerzen.“ Focke ist der ehemalige Leiter des Veterinär-amts Cloppenburg, einer Region mit der größten Nutztierdichte Europas.

Der tatsächliche Grund für das Kürzen sei die klausrophobische Enge in den Ställen vor allem zum Ende der Mast hin – ein Stadium, das die Branche hermetisch abschirmt. Putenhähne wiegen dann gut 20 Kilogramm. Sie haben ihr Geburtsgewicht von 50 Gramm in 22 Wochen 400fach gesteigert. 40 Prozent ihres Gewichts sind Brustfleisch.

Schon Wochen vor dem Schlachttiermin, sagt Focke, können sich viele kaum noch bewegen. „Sie vegetieren nur noch

dahin.“ Verlustraten von bis zu zehn Prozent gelten als normal, das sind immerhin ein paar tausend Tiere bei jedem Mastdurchgang. Bis zu 100 Prozent der in Schlachthöfen untersuchten Puten, so eine Studie der Uni Leipzig, hatten Hautverätzungen an den Fußballen, fast 30 Prozent der untersuchten Hähne litten an schmerzhaften Brustblasen. Viele schaffen die Mastzeit nur, weil sie fast ständig unter Antibiotika stehen.

„Was hier passiert ist Qualzucht“, sagt Focke, der Hunderte Ställe überprüft hat.

### Der Verbraucher: Wer zahlt den wahren Preis?

Francisco Mari und Rudolf Buntzel beschreiben in ihrem Buch „Das globale Huhn“, wie seuchenanfällig eine der Hybridrassen war. Aber das wurde natürlich nicht zugegeben. „Die schwer kalku-

QS-geprüft – das ist auch der Friki-Schlachthof in Storkow. Nahe der polnischen Grenze werden dort in einem ehemaligen DDR-Kombinat 100 000 Hähnchen pro Tag geschlachtet. Geschäftsführer Bernhard Lammers produziert hier das wohl billigste Fleisch der Republik, seine Kunden sind Discounter im Osten. „Hier“, ruft Lammers durch den Maschinenlärm, „ist die Anlieferung, da bekommen die Tiere eine Ruhepause.“ Die Hühner kauern in engen Plastikboxen, in acht Stockwerken übereinander. Sie werden aus der Box auf ein Tunnelfließband gekippt, in das CO<sub>2</sub> geleitet wird.

Durch Gucklöcher ist zu sehen, dass viele Tiere auch danach noch zucken. Die Hühner werden dann mit der Hand auf den Haken gedrückt und fahren am Schnittmesser vorbei. Füße und Kopf werden abgetrennt, bevor die Tiere in den

Doch das lasse sich nicht verkaufen. Der Verbraucher, heißt es in der Branche gern, wolle es so billig. Wenn wir es nicht tun, lautet ein anderes beliebtes Argument, machen es andere.

Aber wer sollte in die Bresche springen? Die Niederländer vielleicht? Dort gibt es inzwischen Stilllegungsprämien, weil das Grundwasser in einigen Regionen die Massen von ausgebrachtem Tierkot nicht mehr verkraftet. Selbst deutsche Böden sind so überdüngt, dass ein Vertragsverletzungsverfahren aus Brüssel droht.

Genau genommen ist der Preis für das Fleisch gar nicht niedrig, es bezahlen ihn nur andere. Die Tiere mit der Qualzucht, die osteuropäischen Billiglöhner in den Schlachtereien und die Umwelt, die durch den Sojaanbau, eine Grundlage des Hühnerfutters, massiv geschädigt wird: Für die Kultivierung der eiweißreichen Bohne

liebaren Risiken müssen systemimmanent beherrscht werden“ – mit Pharmazeutika und QS-Systemen, einer freiwilligen Selbstkontrolle, die auch den Futtermittelpanscher Harles und Jentsch jahrelang durchgewinkt hat. „Der freie Auslauf der Hühner wird als Gefahr dargestellt, primitiv und unorganisiert, was angeblich den Verbraucherwünschen nach Sicherheit widerspricht.“

Doch wie sicher ist dieses System, das durch Antibiotika-Einsatz so resistente Keime erzeugt, dass Geflügelbauern in Krankenhäusern inzwischen als Sicherheitsrisiko gelten? Das jahrelang Klärschlamm zu Futtermittel verarbeitete und jüngst dioxinhaltige technische Fette? Und das den Verbraucher „über Jahrzehnte auf Preis, Preis, Preis getrimmt und zu Billigheimern erzogen hat“, wie Ex-Metro-Chef Klaus Wiegandt selbstkritisch anmahnt?

Brüter und dann in den Rupfer kommen. Erst kurz vor der Filetierung und Verpackung kommt hier der Staat ins Spiel.

Eine einzelne Fleischbeschauerin sitzt am Band, wo die nackten Hühner vorbeirattern. Mal schneidet sie einen blutunterlaufenen Flügel weg, mal nimmt sie ein ganzes Huhn ab, doch gegen das Tempo des Fließbands kommt sie nicht an: Wenn sie sich ein Tier vornimmt, rasen etliche andere unbesehen durch.

Nicht nur in Storkow kommt es vor, dass ganze Herden trotz vermeintlicher „Salmonellen-Null-Toleranz“ mit Keimen befallen sind. Das Salmonellenfleisch wird dann nicht entsorgt, nein, es darf weiterverarbeitet werden, etwa zu Wurst, Nuggets oder Cordon bleu.

Schon seit mehreren Jahren, sagt Lammers, versuche er dem Handel eine Art länger gemästetes Öko-Huhn anzubieten.

werden in Südamerika riesige Urwald- und Savannengebiete gerodet, der Pestizideinsatz auf den Feldern steigt.

Und schließlich zahlt auch der Verbraucher, der Fleisch bekommt, das nach nichts schmeckt. „Alles, was so schnell wächst, hat nun mal nicht viel Geschmack, muss man eben ordentlich würzen“, so Wilhelm Hoffrogge, Cheflobbyist des Zentralverbands der Geflügelwirtschaft.

Den Menschen in Möckern in Sachsen-Anhalt hat all das den Appetit nicht verdorben. Zum alljährlichen Broilerfest war die Stadthalle vor einigen Monaten dermaßen überfüllt, dass die 500 halben Hähnchen nicht reichten. Es waren Wiesenhof-Hähnchen, denn der Konzern ist der größte Arbeitgeber vor Ort.

Und dafür ist man hier noch dankbar: In Möckern steht sogar ein Wiesenhof-Denkmal.

NILS KLAWITTER