

Ausgabe
05

WOHNWERK WERK

Wohnen und leben
mit Ecken und Kanten



MINIMALISMUS: Weniger ist mehr
ZERO WASTE: Nachhaltiger Lebensstil
BAUMHÄUSER: In den Wipfeln

schlütersche
Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG



HENNE RETTET BRUDER

Deutsche Bio-Bauernhöfe engagieren sich jetzt gegen den nutzlosen Küken-Tod im Reißwolf. Wie das funktioniert, erzählt ein Landwirt aus Schleswig-Holstein. Auf dem Weg zu einer ethisch nachhaltigen Geflügelzucht.

119

lesezeit 5 min

Bild: Anna Engberg

WOHNWERKEN.de_Ausgabe 05

Text: Anna Engberg

Zurück zum
INHALT

Zum nächsten
ARTIKEL



Bild: Christian Petersen

ER ist ein Bauer mit Mission. Rund 1,4 Millionen Eier verkauft Christian Petersen im Jahr. Auf seinem Demeter Bio-Hof Ankersolt in der Nähe von Flensburg hält der Landwirt bald knapp 6.000 Legehennen. **Seit dem Frühjahr 2015 engagiert sich Petersen für die Bruderhahn Initiative Deutschland, kurz BID, die sich der Aufzucht von Bruderhähnen verschrieben hat.** „Bruderhähne sind die Brüder der Legehennen, die in der konventionellen Geflügelwirtschaft als Eintagsküken direkt nach dem Schlupf im

Reißwolf vernichtet werden“, erklärt Petersen: „Ihr Fleisch ist anders als das der normalen Masthähnchen und sie benötigen mehr Lebenszeit und damit Futter, um vollständig ausgemästet zu sein.“

KEINE FUTTERFRAGE!

Doch die Aufzucht der Bruderhähne ist keine Futterfrage, findet der Landwirt, sondern eine ethische. Deshalb verkauft er inzwischen rund ein Fünftel seiner jährlichen Eierproduktion, rund 280.000 Eier, unter dem Logo der Bruderhahn-Ini-



Bild: Christian Petersen

tiative: „Als teilnehmender Hof kennzeichnen wir die BID-Eier und können dadurch pro Ei 4 Cent an die Initiative abführen. Diese Einnahmen fließen direkt in die kostspielige Aufzucht der Bruderhähne“, berichtet der Landwirt aus Schleswig-Holstein und verbucht bereits erste Erfolge: „Wir haben fest gestellt, dass die Konsumenten den Mehrpreis für die Eier gerne zahlen“. **Anders als die Masthähnchen sind die Brüder der**



121

Ein Bruderhahn muss 140 Tage alt werden, um sein Endgewicht zu erreichen.

Bild: Valentina R. – Fotolia.com



**40 Millionen
Legehennen-Brüder
landen in
Deutschland jedes
Jahr im Reißwolf.**

122

Bild: Valentina R. – Fotolia.com

Legehennen nach Ansicht der Industrie aus ökonomischen Gesichtspunkten aber nicht effizient: „Ein konventionelles Masthähnchen wird 35 bis 40 Tage alt“, erklärt Petersen: „Ein Bio-Masthähnchen braucht 80 Tage, um sein Endgewicht von 1,6 kg zu erreichen. Ein Bruderhahn dagegen muss dafür sogar 140 Tage alt werden.“ Durch die lange Lebensdauer sei der Futterverbrauch für die Aufzucht eines Bruderhahns daher ungleich höher. Und noch eine Schwierigkeit ergibt sich: „Das Fleisch der Bruderhähne lässt sich nur schwer vermarkten.“

BRUDERHÄHNE: VERMARKTUNGSPROBLEM

„Die Konsumenten sind ein anderes Hähnchen gewohnt, das mehr Brustfleisch und weniger Schenkelfleisch hat“, so das Fazit des Landwirts. Zudem seien

Bild: Anna Engberg



die Bruderhähne mit rund 16 Euro pro Kilogramm ähnlich teuer wie Vieh und besonderes Geflügel: „Ein 1,6 kg schweres Hähnchen für 25 Euro, das wird uns nicht aus den Händen gerissen.“

Deshalb überlässt Petersen die Aufzucht und Vermarktung der Bruderhähne größtenteils der BID: **Auf ausgewählten Demeter- und Bioland-Höfen zieht die Initiative mit den Einnahmen aus den BID-Eiern eine dem Verkauf der teilnehmenden Höfe entsprechende Anzahl an Bruderhähnen groß.** „Für unsere jährlich verkauften 280.000 BID-Eier können wir über die BID 1.100 Bruderhähne aufziehen lassen, denn jedes Hähnchen wird mit mindestens 7,50 Euro subventioniert.“ Petersen schätzt die Transparenz, mit der die Bruderhähne eingekauft, großgezogen und geschlachtet werden: „Alles unterliegt der

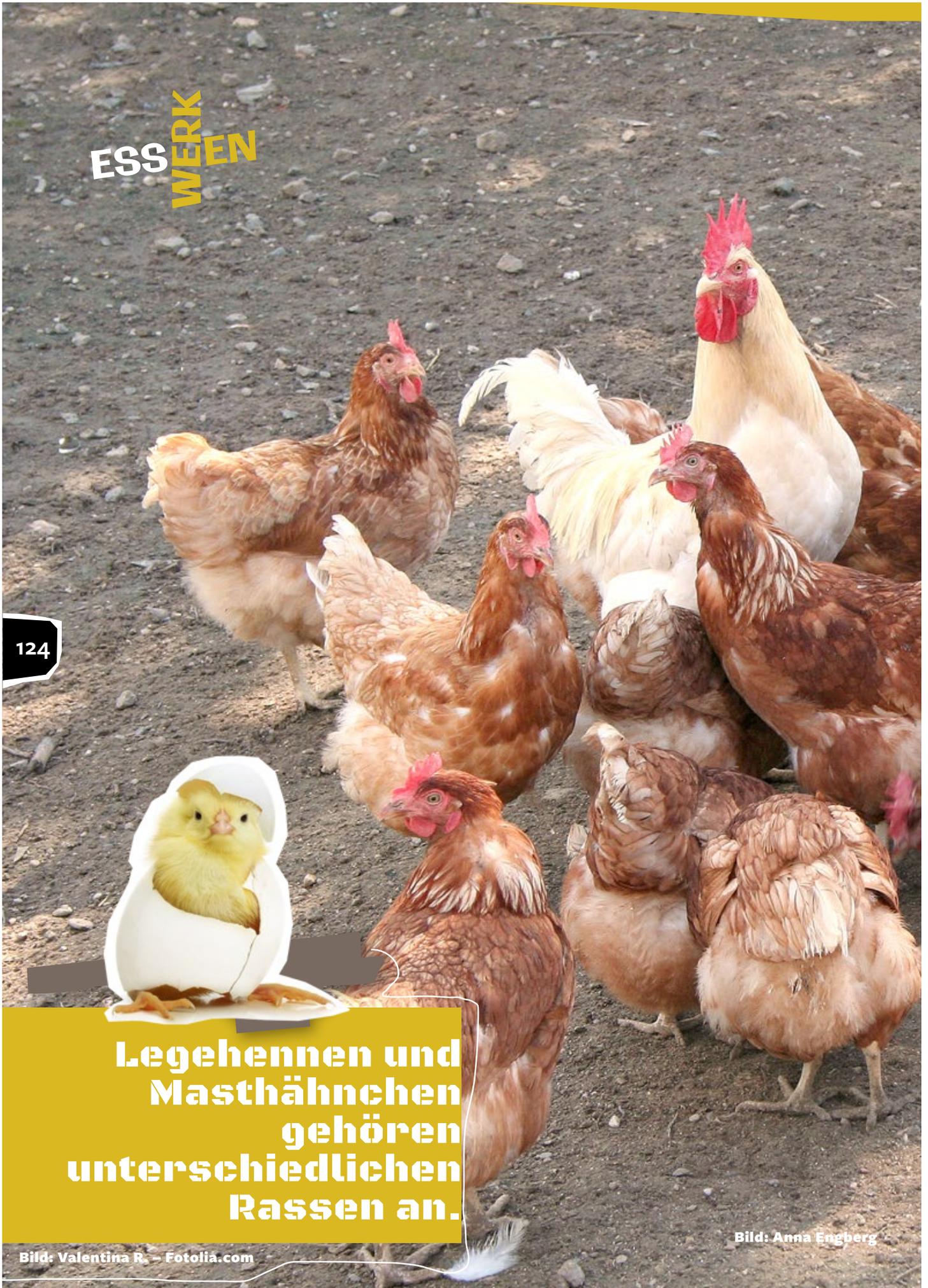
Bio-Kontrolle und wir müssen uns nicht selbst um die Vermarktung kümmern“, lobt er. Um sich bei der BID zu engagieren, müssen Geflügelhalter bei einem der beiden Bio-Anbauverbände **Bioland** oder **Demeter** anerkannt sein. Aufziehen müssen sie die Bruderhähne jedoch nicht.

Trotzdem ist Petersen stolz darauf, jedes Jahr auf Hof Ankersolt einen kleinen Anteil von rund 200 bis 300 Bruderhähnen selbst aufzuziehen. Diese wachsen gemeinsam mit den Legehennen vor Ort auf und werden nach der Mast



Ein 1,6 kg schweres Hähnchen für 25 Euro wird uns nicht aus den Händen gerissen. Bild: Valentina R. – Fotolia.com

**Legehennen und
Masthähnchen
gehören
unterschiedlichen
Rassen an.**



als ganze und halbe Hähnchen sowie verarbeitet verkauft.

40 MIO. BRÜDER LANDEN IM REISSWOLF

Das bundesweite Projekt Bruderhahn ist nur eine von zahlreichen Initiativen mit der gleichen Zielsetzung: Ob Bruder Ei, Bruder Herz, Bruderhähnchen oder die Bruderküken-Eier-Kampagne der Bio-Kette Alnatura, sie alle wollen das Tierwohl in der Geflügelhaltung verbessern und dem ethisch unhaltbaren Zustand entgegenwirken, dass nach wie vor rund 40 Millionen Legehennen-Brüder in Deutschland jedes Jahr im Reißwolf landen (Statistisches Bundesamt 01.12.2016). Die Geschichte der Geflügelhaltung gibt Aufschluss, warum sich das Küken-Schreddern als gängige Praxis etabliert hat: „Noch in den 60er Jahren legte ein Huhn im Idealfall 150 Eier

pro Jahr, heute legt ein Huhn in Bodenhaltung mit 300 Eiern die doppelte Menge“, resümiert Petersen den Wandel zur Hochleistungshenne. Seine Freiland-Hühner legen unter Bio-Bedingungen zwischen 250 bis 270 Eier im Jahr. Die hohe Legeleistung ist somit ein Ergebnis gezielter Züchtung.

Für die Brüder der überaus produktiven Legehennen hatte die bäuerliche Landwirtschaft bis jetzt keine Verwendung.

HÜHNERRASSEN- GENETIK ALS URSACHE

Die Ursache liegt tiefer, genau gesagt bei der Genetik der Hühnerrassen: **Legehennen und Masthähnchen gehören unterschiedlichen Rassen an und sind darauf gezüchtet, bestmögliche Leistung in der Eier- bzw. Fleischproduktion zu erzeugen.** „Weltweit liegen

95 Prozent der Geflügel-Genetik zur Eierproduktion in der Hand von drei Firmen. Wer nicht mitzieht, muss etwas Eigenes züchten“, sagt Petersen. Die Bruderhahn-Initiative sei nur eine Übergangslösung: „Das langfristige Ziel ist die Züchtung einer Zweinutzungsrasse durch **die Ökologische Tierzucht, einer gemeinnützigen GmbH vom Demeter-Bundesverband.**

Die Idee ist, in Eigenregie die Züchtung einer Hühnerrasse anzugehen, die sowohl für Eier als auch für Hähnchenfleisch genutzt werden kann.“

AUF DEM WEG ZUM ZWEINUTZUNGSHUHN

Umgesetzt wird dies aktuell in mühevoller Geduldsarbeit auf Hof Rengoldshausen am Bodensee. „Durch Zuchtversuche mit bis zu drei Linien gibt es dort inzwischen **Hybrid-Hühner**, die bis zu 250 Eier im Jahr legen und masttauglich sind.“ Doch bis zur ausgereiften Genetik dürften voraussichtlich noch zehn Jahre vergehen. Die Kosten liegen im zweistelligen Millionenbereich. „Mit

126



Bild: Anna Engberg

**MEHR
INFORMATIONEN**

finden Verbraucher und
Geflügelhalter unter
www.bruderhahn.de und
www.oekotierzucht.de

ausgezüchteter Genetik können wir davon ausgehen, dass die Tiere nach rund 100 Tagen schlachtreif sind“, prognostiziert Petersen. Dies wiederum bedeute weniger Futter und mehr ökonomische Effizienz.

Für die Zukunft wünscht sich der Landwirt mehr Unterstützung der Züchtungsarbeit durch die Gesellschaft.

Derzeit finanzieren Stiftungen und das Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft die Züchtungsinitiative. Sein persönliches Ziel sieht Petersen darin, selbst eine Bruderhahn-Fleischvermarktung hinzubekommen, bei der er für 6.000 Legehennen auch 6.000 Brüder erhalten kann: „Vielleicht sogar aus dem gleichen Schlupf. Denn das wäre für unsere Kunden sehr schlüssig und nachvollziehbar.“ 



Hier wird das Ökohuhn von morgen gezüchtet.

Quelle: Ökologische Tierzucht gGmbH/
www.youtube.de



Bild: Anna Engberg

ESS
WERK
EN

Über die Autorin

Anna Engberg studierte Philosophie und Literatur in Berlin und ist seit 2011 als freie Journalistin tätig. U. a. hat sie für den Tagesspiegel gearbeitet und schreibt und fotografiert für Print- und Onlinemedien zum Schwerpunkt Ernährung und Gesundheit. Auf ihrem Food Blog „Vegfoodlove“ bloggt die Autorin regelmäßig über nachhaltige Themen rund um eine gesunde vegetarisch-vegane Ernährung. Anna Engberg lebt und arbeitet in Wiesbaden.

www.vegfoodlove.de