



Stammheim 26.08.2013

Die ganze Wahrheit über Hühnerfleisch

Die Produktion eines Brathähnchens dauert gerade einmal einen Monat. Sein Fleisch ist gesund und billiger als das vom Schwein oder Rind.

Doch wo kommen eigentlich die 100 Millionen Tonnen Geflügel im Jahr her?

Quelle Welt der Wunder 08/13

96,4 Prozent sind gedopt

Antibiotika helfen nicht nur gegen Krankheiten, sie haben auch noch einen anderen Vorteil: Die Medikamente reduzieren die Zahl der natürlichen Bakterien im Darm und lassen Hühner dadurch die Nahrung besser verwerten und schneller wachsen. Diese Art Doping ist seit 2006 EU-weit verboten. Dennoch steigt der Antibiotikaverbrauch weiter: 96,4% aller Hühnchen waren lt. einer Studie des nordrhein-westfälischen Umweltministerium mit Antibiotika behandelt – **vorgeblich**, weil sie krank waren.

Von 40 auf 1500 Gramm in 30 Tagen

Die Zuchtküken wiegen bei der Geburt etwa 40 Gramm. Durch Antibiotika Spezialnahrung und einem mit künstlichen Licht geregelten 20 – 24 – Stunden-Tag legt eines von einem Monat rund 1450 Gramm zu. Mit diesem Gewicht wird das Masthuhn geschlachtet. Zum Vergleich: Freilandhühner benötigen die doppelte Zeit, um das Schlachtgewicht zu erreichen.

Ein Fünftel Huhn besteht aus Brust

Masthühner werden durch Züchtung den Wünschen des Verbrauchers angepasst, und der

will vor allem Brust. Der Brustanteil des Körpers hat sich in den vergangenen Jahren von 9 auf 18 Prozent des Gesamtgewichtes gesteigert. Die Tiere stürzen gegen Ende der Mast nach vorn und können, auch weil das Knochen- nicht nicht mit dem Muskelwachstum mithält, kaum noch aufstehen. Ihnen bleibt nur noch auf die nächste Fütterung zu warten - oder auf den Tod wenn sie es nicht mehr zur Futterstelle schaffen.

Amputation bei 80 Grad Celsius

Bis zu 10 Prozent beträgt die Sterbequote durch Krankheiten bei einem normalen Mastdurchgang. Sie wäre durch Verletzungen mit Schnäbeln noch wesentlich höher, denn die Enge in den Käfigen macht die Tiere aggressiv. Damit sie sich nicht selbst oder andere verletzen, trennt ein 80 Grad heißer Infrarotstrahl den Küken in den ersten Tagen ihres Lebens etwa drei Millimeter der Schnabelspitze ab. Pathologische Untersuchungen zeigen, dass dabei auch Knochen sowie von Gefäßen und Nerven durchzogenes Gewebe beschnitten werden.

22 Hühner pro Quadratmeter

Maximal 39 Kilogramm Huhn dürfen pro Quadratmeter gehalten werden – das erlaubt das Gesetz. Diese Fläche entspricht dem 1,4-fachen einer DIN-A4-Seite pro Tier, bis 2009 waren es noch deutlich weniger als eine ganze Seite. Die eingeschränkte Beweglichkeit bringt dem Mäster Vorteile: Das Huhn verbraucht weniger Energie, legt schneller an Gewicht zu und kann früher geschlachtet werden.

Jedes fünfte Tier ist verseucht

In der Tiermast werden mit über 1734 Tonnen etwa fünfmal so viele Antibiotika eingesetzt wie Menschen verschrieben werden. Nach Tiergruppen aufgeschlüsselte Zahlen existieren nicht. Ist ein Huhn krank, erhält als Vorsichtsmaßnahme gleich der gesamte Stall mit teilweise 100 000 Tieren Antibiotika. Sie bekommen die gleichen Medikamente wie Menschen, das fördert die Bildung von gegen Antibiotika immunen Varianten, sogenannten MRSA-Bakterien. Das Bundesinstitut für Risikobewertung fand die hochgefährlichen Keime bei 22 Prozent der Hähnchen- und sogar bei 42 Prozent der untersuchten Putenfleischproben. Sie sterben zwar beim Erhitzen ab. Kommt aber etwa das Tauwasser über die Hände mit anderen Lebensmittel in Kontakt, kann sich ein Mensch anstecken. Etwa 25000 Menschen sterben pro Jahr in Europa an einer MRSA-Infektion.

975 Hühner in 79 Jahren

Rund 1,7 Millionen Hühnchen essen die Deutschen jeden Tag. Im Laufe seines Lebens verzehrt jeder von uns statistisch 945 Tiere. Ein Grund für die Popularität ist der Preis: Mit 20 bis 30 Cent kosten 100 Gramm Huhn nur die Hälfte dessen, was Rind - oder Schweinefleisch kosten. Ein Bio-Hähnchen kommt dagegen im Supermarkt auf 10 Euro mehr, denn es wächst nur halb so schnell und frisst mindestens doppelt so viel. Der Marktanteil biologisch erzeugter Tiere liegt aber nur bei 0,6 Prozent.

320 Eier pro Henne

Freilebende Landhühner legen im Schnitt etwa 36 Eier pro Jahr. Die gezüchteten Legehennen kommen mittlerweile auf mehr als 320 Eier im Jahr. Sie sind aber bereits nach 16 Monaten „produktionstechnisch“ so ausgereizt, dass sie – im Gegensatz zu ihren Artgenossen in der freien Natur- geschlachtet werden. Sie enden meist als Suppenhühner.

Sonne und Frischluft sind tödlich

Klassische Hühnerrassen wie das Deutsche Lachshuhn haben auf einen Geflügelhof nichts zu suchen. Hier dominieren nach ihren „**Herstellern**“ benannte Hochleistungsrassen wie **Lohmann LSL-Classik**. Diese sind entweder auf maximale Gewichtszunahme oder auf Legeleistung getrimmt. Federkleid, Schartrieb, Fortpflanzungsfähigkeit, Immunsystem – all das verbraucht (zu) viel Energie, darauf muss in einer genormten Umgebung verzichtet werden. Hühnerfarmen gleichen daher schwer bewachten Festungen, in denen ein Computer Tagesablauf, Futter, Licht und Temperatur genau festlegt. Tages- statt Kunstlicht löst da schon Stress aus, der zu einem Herzinfarkt führen kann. Masthühner bei offenen Fenster zu halten wäre ihr Tod: Frischluft enthält zu viele Keime.

610 Millionen Hühner pro Jahr

Mehr als eine halbe Milliarde Hähnchen werden allein in Deutschland jedes Jahr produziert. Drei Viertel davon in geschlossenen Mastbetrieben, das heißt in von der Außenwelt abgeriegelten Einrichtungen, die sogar die Luft filtern. Allein in Deutschlands größten Geflügelzuchtbetrieb in Wietze bei Celle werden jede Sekunde vier Hühner geschlachtet.

40 Millionen Eintagsküken

Aus betriebswirtschaftlicher Sicht haben Hähne nur Nachteile: Sie können weder Eier legen noch lassen sie sich so schnell mästen wie Hühner. Professionelle Sortierer – sogenannte Sexer – sortieren wenige Stunden nach dem Schlüpfen alle männlichen Küken aus. Sie garantieren eine Fehlerquote von maximal zwei Prozent. Um den Verlust für die Produzenten gering zu halten. **Pro Jahr enden 40 Millionen dieser sogenannten Eintagsküken planmäßig im Schredder und anschließend als Tierfutter oder auf dem Müll.**

Wieviel Huhn steckt in einem Chicken Nugget

Chicken Nuggets bestehen zu etwa zwei Dritteln aus Füllung und einem Drittel aus Panade, was aber von Hersteller zu Hersteller stark variiert. Unabhängige Testlabore haben schon Panadenanteile von 56 Prozent ermittelt! Die Panade ist ein Gemisch aus Mehl, Cornflakes, Fett, Gewürzen, Farbstoffen und Geschmackverstärkern. Die Füllung besteht je nach Qualitätsstufe zu 80 bis 50 Prozent aus sogenannten Formfleisch (zermahlene Fleischreste), der Rest sind Wasser, Stärke, Eiweiß und Enzyme, die das Produkt strecken und seine Form stabilisieren. Der Fettanteil steigt durch die Verarbeitung von einem auf rund 20 Prozent reines Fett.

Achtung: Katalysatoren für Kühe sind bereits vorgesehen!!!!!!!!!!