



Von Ursula Hudson,
Vorsitzende von
Slow Food Deutschland.

Ich wollt ich wär ein Huhn, ich hätt nicht viel zu tun. Ich legte vormittags ein Ei und nachmittags wär ich frei«. So gackerten und trällerten sich Lilian Harvey und Willy Fritsch vor 80 Jahren durch den Ufa-Kinohit »Glückskinder«. Die Screwball-Komödie spielt nicht auf dem Bauernhof, sondern in New York und das Traumpaar des damaligen deutschen Kinos muss sich darin unter anderem mit so modernen Problemen wie Erfolgsdruck und Karrieresorgen auseinandersetzen. Kaum vorstellbar, dass heute jemand die beschwerdefreie Alternative zur Lohnsklaverei ausgerechnet im Hühnerleben sähe. Zu sehr hat sich die Welt der gefiederten Haustiere seit den Dreißigern verändert und zu viel wissen wir darüber, als dass wir uns den Arbeitstag eines eierlegenden Huhnes herbeisehten.

Das Nutzhuhn, so wie wir es kennen, ist ein industrielles Produkt. Es wurde dazu gemacht, lange bevor die Agrarwirtschaft auch Rinder, Schweine und andere Tierarten den Prozessen der Massenerzeugung angepasst hat. Die Entwicklung begann nach dem Zweiten Weltkrieg mit der Zucht von produktionseffizienten Rassen, den genetisch vereinheitlichten Hybriden, die nach und nach die Vielfalt der traditionellen Rassen verdrängt haben.

Nach dem Gesetz »Wachsen oder Weichen«, das in der Landwirtschaft bis heute zur Anwendung gebracht wird, führte der Prozess zu ungeheurer Marktkonzentration. Riesenbetriebe wie der Schlachthof Wietze in Niedersachsen, wo fast einer halbe Million Hühnchen pro Tag geschlachtet werden, beherrschen heute beispielsweise das Fleischgeschäft. Die Erzeugung wurde industrieweit konsequent arbeitsteilig aufgebaut – Aufzucht, Legebetriebe und Mastbetriebe arbeiten getrennt. Das Gleiche gilt für den Markt für Hybridhühner, der ebenfalls gegliedert ist in Züchtung der Elterntiere, Kreuzung, Vermehrung und Mast oder Eierproduktion. Zucht und Mast werden von unterschiedlichen Unternehmen betrieben, die als Eigner der reinerbigen Zuchtlinien, auch die Entwicklungen und Ziele in der Zucht bestimmen und kontrollieren. Der Bauer hat heute so gut wie nichts zu sagen, wenn es um Hühnermast oder Eierzeugung geht. Die Richtung geben weltweit vier (!) Konzerne vor.

In nur wenigen Jahrzehnten ist ein rundum industrielles System entstanden, dessen Erfolgsprodukt ein Tier ist. Niedrige Preise und fragwürdige amtliche Ernährungsempfehlungen,

Mehr Wertschätzung für Hühner & Eier!

»Rund 945 Hühner verzehrt der deutsche Durchschnittsverbraucher.«

denen zufolge mageres weißes Geflügelfleisch dem weniger gesunden roten Fleisch vorzuziehen sei, haben den Hühnermarkt weltweit zum größten Fleischmarkt werden lassen. Dass es beim Fleisch grundsätzlich um eine Frage der Haltung geht, ist bei den Empfehlungsgebern immer noch nicht angekommen.

Laut dem Fleischatlas 2014 (Heinrich Böll Stiftung) verzehrt der deutsche Durchschnittsverbraucher rund 945 Hühner im Laufe seines Lebens – so viel wie von keiner anderen Tierrasse. Und immer mehr Hühner werden produziert: Was hier nicht verzehrt wird, geht als billige Hähnchenteile in Länder der Dritten Welt, mehrheitlich nach Afrika. Die Leidtragenden sind Tiere, Umwelt, Steuerzahler und die Menschen in den Ländern des Globalen Südens, deren eigene Geflügelmärkte durch unsere Exporte zerstört werden.

Dagegen regt sich mittlerweile im ganzen Land Widerstand. Landwirte suchen Wege, die traditionellen Zweinutzungsrasen wieder einzuführen. Andere mühen sich, die zu Millionen jährlich getöteten Brüder der Legehennen – die das Industriesystem als nutzlosen Abfall behandelt – zu mästen und als Bruderhähne auf den Markt zu bringen. Und die Bevölkerung geht auf die Straße und demonstriert gegen Riesenmastanlagen und Riesenschlachthöfe à la Wietze. Entwicklungspolitische Organisationen mahnen die destruktiven Folgen unserer Fleischexporte in die Länder des Globalen Südens an.

Für uns als Ko-Produzenten sind Huhn und Ei ein wichtiges Thema. Wir alle wissen, dass es schon allein aus ethischen Gründen nicht angeht, Hennen und Hähne in ein industrielles System zu überführen und sie zur Ware zu degradieren – von den fatalen ökologischen und sozialen Implikationen und dem Verlust von Geschmack und Genuss ganz zu schweigen. Nicht-hybride Hühner und Hähnchen sind jedoch selbst in der Biolandwirtschaft selten. Die bäuerlichen Betriebe, die sie halten, brauchen deshalb unsere Unterstützung als wertschätzende Käuferinnen und Käufer, die nicht nur die Brust, sondern das ganze Tier abnehmen und ein Ei als etwas Kostbares ansehen – auch an Ostern!

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig,

Ihre Ursula Hudson

Eine der erfolgreichsten Erfindungen aus dem **Schwarzwald**.

Und eine Kuckucksuhr.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Manche Dinge aus dem Schwarzwald ändern sich nie. Andere werden seit 1683 immer besser. Denn seit unserer Gründung als »Hammerwerk und Nagelschmiede« haben Innovationen bei uns Tradition. Bestes Beispiel: unsere Backofen-Serie 400, mit Backofen, Dampfbackofen und Wärmeschublade. Sie vereint modernste Technik und erlesene Materialien mit einzigartigem Design. Schließlich werden unsere Geräte nicht nur immer besser. Sie sehen auch immer besser aus.

Informieren Sie sich unter 089 20 355 366 oder unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU