

Bruderhähnen ein Zuhause geben

Bei Legehuhnrasen werden männliche Küken normalerweise getötet. Doch dank «henne & hahn» dürfen Bruderhähne weiterleben. David Eppenberger



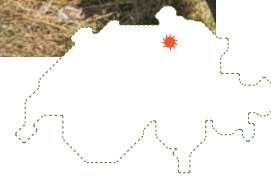
Glück gehabt kann man da nur sagen: Denn würde alles «wie gewohnt» laufen, würde es diese Hähne hier auf dem Biobauernhof von Peter und Marianne Ball in Brütten ZH nicht geben. Weshalb gackern sie dennoch zufrieden um den Stall herum? Weil sie Teil des Projektes «henne & hahn» sind. Sie sind eine Antwort auf die heutige auf einseitige Leistung geprägte Art der modernen Eier- und Pouletproduktion. Denn selbst für Biobetriebe ist es schwierig, sich dem Diktat der global stark konzentrierten Hühner-Branche zu entziehen. Vier Konzerne teilen sich den Weltmarkt und liefern die entsprechenden Küken, auch für die Hühnerställe in

der Schweiz. Diese Hühner legen entweder 300 Eier im Jahr oder entwickeln in kurzer Zeit viel Fleisch. Beides zusammen können sie nicht. Bei den auf Eierleistung gezüchteten Tieren sind die Hähne deshalb fehl am Platz, sie legen nicht nur keine Eier, sondern setzen auch zu wenig Fleisch an, um wettbewerbsfähig zu sein.

Was mit den männlichen Küken dann passiert, ist unschön und in den letzten Jahren von den Medien immer wieder aufgegriffen worden: Sie werden kurz nach dem Ausschlüpfen getötet und enden als Tierfutter oder als Kadaver in der Biogasanlage. Auch im 2000-Seelendorf Brütten haben die Leute vom Küken-Drama Wind



Foto: David Eppenberger (2)



Porträt

Peter und Marianne Ball bewirtschaften in Brütten ZH einen Bio Suisse zertifizierten Bauernhof mit einer Fläche von 15 Hektaren. Sie bauen Gerste, Mais und Weizen an, der in der Mühle als Biotierfutter verarbeitet wird. Weitere Produkte sind Kürbis und Nüsslisalat. Zudem lebt auf den Weiden eine Mutterkuh-Herde der Rasse Longhorn. Dem Bau des Legehennenstalls für die Bioeierproduktion vor zwei Jahren folgte im letzten Jahr der Kauf eines mobilen Stalls für eine Herde von Bruderhähnen. Sohn Roger Ball ist gelernter Landwirt und arbeitet vollzeit auf dem Betrieb mit. Bruder Andy und Schwester Rahel helfen in ihrer Freizeit tatkräftig mit. www.bio-ball.ch

bekommen. Als Peter und Marianne Ball vor zwei Jahren ihren neuen von Bio Suisse zertifizierten Hühnerstall mit 2000 Legehennen mit einem Eröffnungsfest in Betrieb nahmen, hätten viele gefragt, was denn nun mit den Männchen-Küken passiere, sagt Peter Ball. «Da wurde uns erst so richtig klar, dass wir keine plausible Antwort hatten.» Roman Clavadetscher zeigte ihm glücklicherweise einen Ausweg auf. Dieser zieht in Malans auf dem eigenen Betrieb selbst Biopoulets auf und ist dazu noch seit 13 Jahren Geschäftsführer einer Biobrüterei in der Zentralschweiz. Dort war er von Beginn weg direkt mit dem Eier-Hähnchen-Dilemma konfrontiert und suchte jahrelang nach einer praktikablen Lösung. Die seit langem angekündigte Geschlechtsbestimmung bereits im Ei wäre eine Möglichkeit gewesen, um der Tötung der männlichen Küken nach dem Ausschlüpfen zu entgehen.

Die Methode ist aber noch nicht marktreif und es ist unklar, wann das Verfahren zur Verfügung steht. «Wir wollten jedoch nicht noch lange zuwarten und versuchten es deshalb zuerst mit traditionellen Zweinutzungsrasen, die heute eigentlich nur noch von Liebhabern gehalten werden», erklärt der Agronom. Diese dem Biogedanken sehr naheliegende Lösung stellte sich aber als zu wenig wirtschaftlich heraus: Die Hühner legen deutlich weniger Eier und auch der Fleischzuwachs ist relativ bescheiden. «Die Eier und das Fleisch wären viel zu teuer gewesen und hätten bei den Konsumenten kaum eine Chance gehabt», sagt Clavadetscher, der den Biogeflügelmarkt und die Absatzchancen sehr gut kennt. Es galt deshalb, eine Lösung mit den gegebenen Rahmenbedingungen zu finden. Und

die hiess: Biobetriebe übernehmen Hähne, die sonst als Küken getötet worden wären und ziehen sie in einem tierfreundlichen Stall mit Auslauf auf. Je nach Verwendungszweck leben die Hähne dort 10 bis 14 Wochen und werden dann geschlachtet und weiterverarbeitet. Weil die Gewichte etwas tiefer sind als bei den Poulets der Mastrassen, werden sie mit einem Zuschlag von 3 Rappen pro Ei quersubventioniert. Diese Eier kommen von Hühnern, die ebenfalls im Programm von «henne & hahn» mitmachen und entsprechend mit einem Label ausgezeichnet sind. So kann das Bruderhahnfleisch in etwa gleich teuer verkauft werden wie das von Biopoulets.

EINE FRAGE DER ETHIK

Also sind alle glücklich? Nicht unbedingt. Es gibt auch Bruderhahn-Nörgler. Sie fragen sich, worin der Unterschied besteht, ob ein Hahn am ersten Tag oder erst nach ein paar Wochen getötet wird. Und dazu noch viel Futter frisst für relativ wenig Fleisch. Denn tatsächlich setzen Poulets ohne Auslauf mit weniger Futter mehr Fleisch an als die Bruderhähne der Balls. Doch Ressourceneffizienz ist eben nicht alles. «Es ist letztlich eine ethische Frage.»

Es waren denn auch vor allem tierschützerische Gründe, die Peter und Marianne Ball bewogen, beim Bruderhahnprojekt mitzumachen. Sie kauften einen mobilen Stall, der sich auf den Weiden beliebig verschieben lässt. «So profitiert jede neue Bruderhahn-Herde von einer frischen Weide und einem natürlichen Stallboden», sagt der Biobauer. Ende September zog die erste Gruppe mit 500 Tieren ein. Zufrieden und neugierig sind sie jetzt

BIOHÜHNERHALTUNG

Auf einem Bio Suisse-Legebetrieb dürfen maximal 2000 Legehennen in einem Stall gehalten werden. Der Auslauf ist obligatorisch und eine grosszügige Weidefläche muss allen Hühnern zur Verfügung stehen. Bei den Mastpoulets kommen mobile Ställe zum Einsatz, die nach jedem Umtrieb verschoben werden. Biopoulets dürfen frühestens nach 63 Tagen geschlachtet werden. Sämtliches Futter stammt aus biologischem Anbau und ab dem Jahr 2018 nur noch aus europäischem Anbau. KAGfreiland hat ergänzende Vorschriften; so müssen beispielsweise in einer Hühnerherde zwingend Hähne gehalten werden. www.bio-suisse.ch



Foto: David Eppenberger (4)

Wegen der Vogelgrippe war der Weidegang in den Wintermonaten behördlich verboten. Unter dem von einem Netz geschützten Vordach konnten die Bruderhähne aber trotzdem an die frische Luft.

Die Bruderhähne auf dem Biohof der Familie Ball leben in einem mobilen Stall mit täglichem Auslauf auf eine Weide.



HENNE & HAHN

nach knapp 14 Wochen im mit betriebseigenem Biostroh eingestreuten Stall und draussen unter dem mit einem Netz geschützten Vordach unterwegs. Der Auslauf auf der Weide bleibt den Guggeln vorerst verwehrt, weil eine «Stallpflicht» wegen der Vogelgrippe landesweit verordnet wurde. Die 500 Tiere werden nach den besonders strengen Richtlinien von KAGfreiland gehalten. Das heisst: maximal 500 Tiere pro Herde, normalerweise täglicher Auslauf, Biofutter, keine Antibiotika und dazu zahlreiche Beschäftigungsmöglichkeiten wie beispielsweise ein Sandbad. Geplant ist in Brütten zudem der Bau einer heizbaren Kükenstube, damit die Hähne künftig wirklich ab dem ersten Tag in vertrauter Umgebung leben können. Die aktuellen Junghähne verbrachten ihre ersten drei Wochen noch in der warmen «Kükenstube» in Malans bei Roman Clavadetscher.

GÖNNERSCHAFT ZUR UNTERSTÜTZUNG

Die Zeit der ersten Bruderhahn-Gruppe läuft hier in der Agglomeration von Winterthur bald ab. Würde man sie in der Gruppe belassen, wäre es bald vorbei mit der Harmonie, da es mit den Hahnenkämpfen losgehen würde. «Die Bruderhähne haben ein glückliches Leben bei uns im Moos», sagt Marianne Ball. Der Bevölkerung bieten sie eine Gönnerschaft an, um das Projekt zu unterstützen. «Gönnerinnen und Gönner erhalten von uns ein Paket Biobruderhahn-Fleisch und werden zu speziellen Events eingeladen.» An diesen wird auch erklärt, wie ein Biohof funktioniert. Dass beispielsweise die Hühner und Hähne viel betriebseigenes Biofutter erhalten, das gleich auf dem Acker nebenan wächst.



Nur der Profi sieht, dass dieser Hahn eigentlich im Vergleich zur Mastrasse etwas weniger Fleisch auf der Brust hat.

Die Vermarktung des Bruderhahn-Fleisches im Rahmen des Projektes «henne & hahn» übernimmt die Firma Gallina Bio AG, die Roman Clavadetscher Ende 2015 zusammen mit der Hosberg AG gründete. Die Firma koordiniert zudem die Einstellung, Ausstattung, Anzahl der Tiere und das Futter. Das Fleisch wird gemeinsam mit KAGfreiland als Bruderhahn-box vermarktet. Die Eier werden mit einem Zuschlag von 3 Rappen pro Ei in diversen Bioläden verkauft. Bislang wurden in der Schweiz 5000 Bruderhähne vermarktet. www.hennehahn.ch



Roman Clavadetscher und Peter Ball (v. l. n. r.).

In Zukunft wollen die Balls pro Jahr insgesamt vier Gruppen mit Bruderhähnchen bei sich aufziehen. Das wären dann jeweils genau gleich viele Tiere wie die 2000 Legehennen im Hühnerstall, die im Durchschnitt auch etwa ein Jahr lang Bioeier legen. Bei ihnen geht die Bruderhahn-Rechnung deshalb auf.