

Vom Stall auf den Teller

Filmkommentar

Wir alle entscheiden tagtäglich beim Einkauf, beim Konsum, darüber, ob die Produzenten von Nahrungsmitteln mit der Natur und den Tieren schonungsvoll oder rücksichtslos umgehen. Ich meine, dass wir vor Exzessen in unserer Konsumwelt nicht die Augen verschliessen dürfen. In der Schweiz gibt es, glücklicherweise, beim Umgang mit Nutztieren oft mehr Verantwortungsbewusstsein als im Ausland. Das ist teils auf die Politik und die Gesetzgebung, teils auf die persönliche Einstellung der Produzenten zurückzuführen. Nur: Der Markt ist nicht geschützt, wir stehen in Konkurrenz mit dem Billigangebot der Einkaufszentren an der anderen Seite der Grenze. Doch billige Produkte sind oft das Resultat von brutalem Umgang mit den Tieren. Wer sich dagegen wehren will, muss meistens etwas tiefer ins Portemonnaie greifen. Die Frage ist einfach, ist uns der Tierschutz ein paar zusätzliche Rappen wert, vielleicht auch einige Franken pro Einkauf. Es gibt immer mehr Fachleute, die sagen, das Label-Marketing sei DIE Zukunftschance für die schweizerische Landwirtschaft. Mitgeschöpflichkeit bleibt leider allzu oft nur ein leeres Wort. So zum Beispiel in der Hühnermast. "Pouletmast". sagen wir und denken schon ans Fleisch während das Tier noch lebt.

VIDEO

Ein unscheinbares Dutzendgebäude in einem EU-Land. Was sofort auffällt: Statt Fenster hat es eine künstliche Belüftungsanlage. Und in den Hallen: Künstliches Licht und über 40'000 Mastpoulet in einem Raum. Mastbetrieb mit 100 bis 300 Tausend Tieren sind in der EU keine Seltenheit. Bei so hohen Besatzdichten muss der Kot jeden Tag peinlich genau auf Anzeichen von Krankheiten untersucht werden. Bei so vielen Tieren auf engem Raum spielen aber auch die klimatischen Verhältnisse im Stall eine grosse Rolle.. Die Temperatur und Luftfeuchtigkeit, der Ammoniakgehalt in der Luft und die Feuchtigkeit des Einstreu auf dem Boden. Ueber 4,4 Milliarden Masthühner werden in der EU gehalten. Die Industrie hat Hühner herangezüchtet, die innert vier, fünf Wochen so viel Fleisch angesetzt haben, dass sie schlachtreif sind. Das schnelle Wachstum hat aber Konsequenzen auf die Gsundheit der Tiere. Bein-Lähmungen, entzündete Fussballen und Herzstillstand sind Begleiterscheinungen. Poulet mit Lähmungserscheinungen können tagelang völlig austrocknet unentdeckt am Boden herumsitzen, sie schaffen es nicht mehr, sich bis zu den Wassertrögen zu schleppen. Der tägliche Kontrollgang auf einem Betrieb. Die toten Tiere werden eingesammelt. Sie haben den Stress in der drangvollen Enge nicht überlebt. Dieser Betrieb beliefert übrigens auch die Schweiz.

In der Schweiz werden jährlich über 35 Millionen Masthühner aufgezogen. Bei uns sind maximal 30 kg Tier pro Quadratmeter Stallfläche erlaubt. Das macht etwa 15 Tiere pro Quadratmeter aus. Seit 2008 schreibt die Tierschutzverordnung zudem Sitzstangen oder erhöhte Flächen vor. Über 90% der Ställe haben heute einen Wintergarten.

Ein Küken schält sich aus dem Ei. Der Kraftakt dauert einige Minuten. Während noch in den 50er Jahren die weiblichen Tiere zum Eierlegen und die männlichen zur Mast aufgezogen wurden, sind Zweinutzungsrasen heute dem Leistungsdenken zum Opfer gefallen. Einerseits werden Hühnerrassen gezüchtet mit dem Ziel der schnellen Fleischproduktion, andererseits solche für die Eierproduktion.

Am ersten Tag wird ausgeschieden. Sexen nennt man diesen Vorgang. Ein Spezialist sortiert die Küken nach Geschlecht. Die brauchbaren –weiblichen- in den linken Topf, die überzähligen –die männlichen- in den rechten. Denn nur die weiblichen Tiere interessieren. Die männlichen sind überzählig

Der Sexer ist ein gesuchter Spezialist. Der Koreaner mit Wohnsitz in der Ostschweiz arbeitet im Akkord. 1'800 Geschlechtsbestimmungen schafft er pro Stunde. Seine Fehlerquote liegt bei 0,2%.

Jährlich werden in der Schweiz zwei Millionen männliche Küken getötet. Sie sind - bei Hühnerrassen, die zum Eierlegen gezüchtet werden-, unerwünscht. Die auf das Eierlegen spezialisierte Hühnerrasse setzt kaum Fleisch an. Die Aufzucht würde daher zu lange dauern und wäre für die Bauern zu teuer.

In der EU gilt das Verbot konventioneller Käfige in der Legehennenhaltung seit 1. Januar 2012. Seither sind sogenannte „ausgestaltete Käfige“ vorgeschrieben – eine allerdings geschönte Umschreibung. Aus ethologischer Sicht stellen sie keine echte Alternative dar.

Nach EU-Richtlinie ist neu eine ständig nutzbare Fläche von etwa einem A4-Blatt bei einer Besatzdichte von 16,7 Hennen pro m² im Käfig vorgeschrieben. Die Käfighöhe liegt bei 45 cm. Dazu gibt es ein mit Plastikvorhang abgeschirmtes Nest zur Eiablage,

- und Sitzstangen und einen Bereich mit Einstreu.

- Jedes Käfigabteil muss mit einer Einrichtung zum Kürzen der Krallen ausgestattet sein.

- Bei der geringen Fläche und der niedrigen Käfighöhe ist nach wie vor kein Flattern und Fliegen in der bedrängnisvollen Enge möglich. Die Einrichtungen, vor allem die Sitzstangen, engen sogar den Bewegungsraum zusätzlich ein. Verhaltensweisen wie Gehen oder Laufen sind den Tieren genau so wenig möglich, wie in den alten Käfigen.

Auch mit diesen neuen, sogenannten ausgestalteten Käfigen wird den Bedürfnissen der Legehühner nur in geringem Masse entgegengekommen. Die ganze Übung entpuppt sich als Kosmetik. Der oberflächlich informierte Konsument lässt sich vermutlich beruhigen. Der engagierte Tierfreund wird zu unterscheiden wissen, zwischen dieser neuen Käfigversion und einer echt tiergerechten Haltung.

***Leo Steiner, Dagmarsellen:** Die Schweizer denken anders, oder sind gezwungen worden anders zu denken. Wir haben das große Glück, dass wir den Konsumenten im Rücken haben, der bereit ist, für artgerecht gehaltene auch den Futterpreis zu zahlen des Produktes. Und ich denke, das ist eine Win-Win-Situation für alle Seiten, sei es für das Tier, den Bauern und den Konsument.“*

Also Friede, Freude, Eierkuchen ? Ja..wäre da nicht noch ein Problem. Wohin mit den ausgedienten Legehennen. Suppenhühner sind nicht mehr in Mode. Das erlebte auch Louis Bischofberger.

***Louis Bischofberger, Wirt, Hotel Kreuz, Egerkingen:** Wir sind darauf gekommen, weil wir keine Suppenhühner mehr erhalten haben. Unsere Lieferanten sagten uns, die gibt es nicht mehr. Aber das kann ja nicht sein.. Wir haben ja eine so große Eierproduktion in der Schweiz.Irgendwo müssen diese Hühner sein. Und dann brachte ich in Erfahrung über verschiedene Kanäle, dass diese tatsächlich nicht mehr eingesetzt würden, nicht mehr verkauft würden. Und da habe ich mich gewehrt und ging auf Quellsuche“.*

Fündig geworden bei seiner Quellsuche ist der initiative Wirt auf dem Hof der Familie Frederiks auf dem Herrenhof in Bennwil.

Die Hühner auf dem Herrenhof findet man allerdings erst auf den zweiten Blick. Sie sind in den Erlenstauden bestens vor dem Gier versteckt. Leo Frederiks hat 12'000 Legehühner auf seinem Betrieb. Mit viel Freilauf, einem Wintergarten und einer Innenhalle mit Sitzstangen, einem Naturboden und sichtgeschützten, individuelle Abteilen für die Eierablage.

Die Eier-Produzenten haben sich zum GalloCircle zusammengeschlossen, um die Verwertung der ausgedienten Hennen für die Fleischverwertung zu pushen. Weil die großen Schlachtereien ausgestiegen sind. Der Koch lässt sich vor Ort informieren.

Erich Frederiks: *Wir Schweizer haben als einziges europäisches Land das Problem mit den Legehennenverwertung. Die Holländer haben dies nicht, die deutschen haben dies nicht, die haben alle eine Verwertung für die Suppenhühner, die wissen noch, wie sie Suppenhühner zubereiten müssen. In der Schweiz ist dies halt ein Problem, dass man die rund zweieinhalb Millionen Hühner, die alljährlich anfallen wenn die Legephase vorbei ist nicht mehr verwerten kann. Und dies ist so.“*

Aber wieso funktioniert dies in anderen Ländern einwandfrei und hier in der Schweiz nicht ?

Erich Frederiks: *„Ich gebe die Schuld halt schon auch der Gesellschaft, die es sich leisten kann, diese Tiere wegzuerwerfen. Man hat ein hohes Einkommen in der Schweiz und jeder kann das kaufen was er will. Man kann Rind, Kalb und Schwein kaufen und Suppenhuhn, das eigentlich ein günstiges Lebensmittel wäre, das fliegt zwischendurch, das braucht man gar nicht mehr.“*

Louis Bischofberger: *„Von mir aus gesehen ist es ganz klar ein Vermarktungsproblem. Weil, der Stellenwert –man kann heute alles haben- das Suppenhuhn wird in seinem Wert nicht anerkannt und weil es nicht anerkannt wird, ist es nichts wert. Dabei wäre es eben sehr viel wert, soviel wie ein anderes Huhn auch. Und vor allem die Suppe, die daraus gewonnen werden kann, der Fond ist sehr hochwertig und das Fleisch kann man sehr wohl verwenden. Ich finde es einen Unsinn, wenn man hinget und will Würste und weiss nicht was alles daraus machen. Das Fleisch ist ein einwandfreies Nahrungsmittel.“*

Sagt's und serviert in der Gaststätte seiner Kundschaft Suppenhuhn und Weichei.

Kennen Sie das schon ?

Aldo Faglia, Gast: *Ja, ich kenne das von zuhause. Mama hat dies oft gemacht. Das kam ständig auf den Tisch“.*

-Über tausend Suppenhühner hat Bischofberger bereits in seiner Küche verarbeitet.

Auch bei den Truten hat man auf spezielle Fleischrassen gezüchtet. Truthühner sind sehr laufaktive Tiere und bewegen sich hauptsächlich gehend fort. Schweren Putenzuchtlinien fällt es aufgrund ihres höheren Gewichtes und der veränderten Körperform schwer, verschiedene Aspekte des Verhaltensrepertoires wie Fliegen, Fortbewegung, Gefiederpflege, Aufbäumen und Paaren auszuüben.

Das sind schnellwachsende Truten auf einem Schweizer Biohof. Nach drei, dreieinhalb Monaten sind sie schlachtreif.

Im Gegenzug dazu diese langsam wachsende Trutenrasse. . Es sind schlanke Tiere die sich mühelos bewegen können. Es gibt in der Schweiz nur drei Betriebe, die solche Truten züchten. Der Grund: Sie setzen weniger Brustfleisch an und müssen länger, -rund ein halbes Jahr- gemästet werden bis sie das gewünschte Schlachtgewicht erreicht haben.

Zu einem anderen Thema:

Pro Jahr essen Herr und Frau Schweizer rund 200'000 t Schweinefleisch. Rund 10% davon werden aus dem Ausland importiert, Fleisch von etwa 250'000 Tieren.

-Hauptimportländer sind Deutschland und Italien. Wobei die in Italien geschlachteten Tiere oft erst aus anderen Ländern in die italienischen Schlachthöfe gekarrt werden.

-Hier ein kleiner Einblick, wie viele Schweinebetriebe im EU-Raum aussehen.

(Spinnenetz) - Fensterlose Mastanlagen. Anreize fehlen. Die Tiere: Dichtgedrängt in ihren Buchten.

- Trister Alltag in Holland.

(Ungarn) In der Schweiz gibt es über 100 Unternehmen, die ausländisches Schweinefleisch importieren, verarbeiten oder verkaufen

- Tiere, die sich aus Langeweile über die Ohren der Artgenossen hermachen.

- Eine spanische Version der Freilandhaltung.

Ja. Und dann gibt es ja auch noch die Schweinemastbetriebe in der Schweiz. Ich war entsetzt, als ich vor einigen Monaten in diesem Betrieb gefilmt habe. Doch die Fachleute haben mir versichert, dass diese Haltung gesetzeskonform ist.

In Schweizer Kühllhäusern lagern derzeit zwischen 4 bis 5'000 Tonnen Schweinefleisch. Der Absatz harzt – trotz dauernder Aktionen. Mit einer Besserung sei aber kaum zu rechnen, zumal die Grillsaison vorbei sei. Und ein Export sei nur mit einem grossen Abschreiber möglich. Der Produzentenverband Suisseporcs ruft nun zum Handeln auf. Züchter sollen weniger Schweine produzieren

Die anhaltend sinkenden Preise für Schlachtsauen haben zu geführt, dass die Sauenhalter ihre Betriebe in den letzten Jahren rationalisierten und versuchen die Produktivität zu steigern. Das bedeutet, dass Züchter superfruchtbare Muttersauen züchten. Für den Züchter ist es natürlich ein Vorteil, so kann er mehr Geld verdienen, für die Muttersau und die Ferkel jedoch ist es eine Katastrophe.

Peter Bühlmann, Schweinezüchter: „Das Problem ist durch die Zucht, bei der wir heute laufend züchten auf immer mehr Ferkel. Da haben wir das Problem dass wir dadurch mehr Ferkel haben. Zitzen haben sie zu wenig oder sie geben zuwenig Milch für die vielen Ferkel. Und wir haben heute bereits 13, 14, 15 bis 18 Ferkel pro Muttersau.“

(Wie ist es im Ausland ? Ist es dort noch ausgeprägter?)

Peter Bühlmann: „Vor allem die Franzosen. Sie haben ihre Tiere mit chinesischen Schweinen gekreuzt und so rasch eine Erhöhung der Ferkelzahl erreicht. Und wir Schweizer haben dann auch Tiermaterial aus Frankreich importiert und so den Zuchterfolg erzielen können.“

Je mehr Ferkel ein Sauenzüchter verkaufen kann, desto mehr Geld verdient er. Das ist grundsätzlich legitim, solange das Tierwohl dabei gewährleistet bleibt. Doch es mehren sich die Anzeichen, dass unter dieser Fruchtbarkeitssteigerung Gesundheit und Wohlbefinden von Muttersau und Ferkeln leiden. Ihr Organismus wird zu Höchstleistungen gezwungen

Hansueli Huber, Schweizer Tierschutz STS: „ Die Muttersau muss sehr viel Milch produzieren um die Ferkel durchzufuttern. Sie muss jeden Tag 10 Liter Milch produzieren. Das ist so viel wie vor 40 Jahren eine durchschnittliche Milchkuh gegeben hat. Sie wird abgesäugt, sie magert ab und es ist kein Wunder, dass solche Mutterschweine nach zwei Jahren im Schlachthof landen“.

Aber auch für die Ferkel gibt's grosse Probleme wenn sie in einem so großen Wurf geboren werden. Einige kommen schon tot auf die Welt. Dann gibt es aber auch Bauern, die Serbelnde, Lebensschwache einfach an eine Wand schlagen, sie tot schlagen.

Mit der Zunahme der Wurfgrösse wird auch die Schwankung der Geburtsgewichte markanter. Das sieht man ganz deutlich da bei diesem Kümmerling.

Darum gibt es Bauern, die die grösseren Ferkel frühzeitig wegnehmen damit die Kleineren eine bessere Chance haben, damit sie nicht abserbeln. Oder sie werden in einer künstlichen Amme gebracht und dort mutterlos aufgezogen mit einem Futterautomaten, der alle halbe oder volle Stunde im Takt wie beim Muttertier warmes Futter verabreicht.

Peter Bühlmann, Schweinezüchter: „. Und so haben wir kein Problem mehr. Wenn sie Wärme haben. Und Futter haben sie hier auch.“

Erfunden hat das System der Tüftler Zanotelli.

Thomas Zanotelli, Tüfter „Also motiviert hat mich, weil ich immer gesehen habe, dass ein gewisser Prozentsatz von Tieren einfach sukzessive unter der Muttersau eingegangen sind, das heißt auf deutsch gesagt, sie sind verhungert und dies heißt, entweder musste sie der Bauer töten oder dann hat er sie einfach bei der Mutter gelassen und dort sind sie nach und nach verhungert. Man hat gesehen wie sie immer schlanker geworden sind Und um dies alles zu verhindern, haben wir dieses System aufgebaut.“

Es ist sicher besser, man hilft diesen Tieren damit sie überleben können, aber es ist natürlich eine reine Symptombekämpfung. Aus tierschützerischen und ethischen Gründen müsste diese einseitige Zucht auf immer mehr Ferkel pro Muttersau gestoppt werden.

Tomatenernte in einem riesigen Treibhaus in der Magadinoebene. Der Handel stellt Normen für Obst und Gemüse auf, weil er es so am effektivsten transportieren und verkaufen kann. Was nicht in die Norm passt, wird vernichtet. Rund ein Drittel unserer Lebensmittel landet auf dem Müll, bevor sie unseren Esstisch überhaupt erreicht. Für den Verzehr wären sie einwandfrei, doch für den Handel sind sie zu klein, zu groß oder haben sonst eine Macke.

Die Schweizer Tafel ist ein Projekt der Stiftung Hoffnung für Menschen in Not. Sie holen bei den Grossverteilern Essewaren, die kurz vor dem Ablaufdatum stehen ab um sie an Bedürftige zu verteilen.

Sprecher COOP-Filiale: „Wir haben viele Waren, die am Abend ablaufen, die wir nicht mehr verteilen können. Zuerst kommt das Personal zum Zug, und nachher dürfen wir die Ware der Schweizer Tafel mitgeben, die es an Leute verteilen kann, die darauf angewiesen sind.“

--Wieso braucht es solche Organisationen?

Sprecher „Die Schweizer Tafel“: „Es gibt verschiedene Gründe. Ja einfach gesunder Menschenverstand. Teils wird so viel weggeworfen, 180 Tonnen pro Tag, irgendwo ist es doch noch wichtig, dass man wenigstens mit einem kleinen Teil noch was sinnvolles machen kann.“

Abfall, Überfluss. Besonders graviert ist es, wenn Lebewesen, Nutztiere involviert sind. Tiere, die wegen industriellen Haltungsbedingungen oder Zuchtlinien sinnlos sterben.

Ich wollte vom Ethikdozenten Thomas Gröbly wissen: Ist Fleischkonsum überhaupt ethisch vertretbar?

Thomas Gröbly: „Ich bin Vegetarier. Ethisch ist es nicht vertretbar Fleisch zu essen aber ich muss ehrlicherweise sagen, dass ich in ein Dilemma komme, weil ich weiss, dass die Tierhaltung für eine biologische Landwirtschaft notwendig ist, dass wir 40 Prozent der Landwirtschaftsfläche weltweit als Grasland haben und nur Tiere können dies in wertvolle Lebensmittel umsetzen. Und der Biolandbau braucht Tiere und Tierhaltung für eine gute Fruchtfolge und das Düngen der Wiesen und der Äcker. Also insofern bin ich da ein bisschen hin und her gerissen. Ich würde sagen, ethisch ist es nicht vertretbar, Fleisch zu essen aber praktisch ist es notwendig, aber dann muss man die Tiere sehr gut halten.“