

Geflügel



[1]

Geflügel gehört zu den ältesten Nutztieren der Menschheit. Verschiedene Funde belegen Hausgeflügelhaltung, beispielsweise in Asien, bereits 5000 vor Christus. Überall auf der Welt ist der Konsum von Geflügel und deren Eiern beliebt. Wie auch beim Hausrind und beim Hausschwein führt der grosse Bedarf an Geflügelfleisch zur Massen- und nicht artgerechter Tierhaltung auf der ganzen Welt. Die Vereinigten Staaten, China und Brasilien produzieren das meiste Geflügelfleisch. Den grössten Anteil dabei hat das Huhn. Aber auch die anderen gängigen Geflügelarten wie Pute, Enten, Gänse, Tauben, Wachteln, Perlhühner, Strausse und Wildgeflügel werden weltweit verseist.

Hühner

Hühner stammen vom Bankivahuhn ab. Wie ihre wilden Vorfahren gehören sie zu Bodenbewohnern und -brütern. Seit 700 v. Chr. ist die Haltung von Haushühnern in ganz Europa verbreitet. Erst ab dem Mittelalter wurden Hühner zur Fleisch- und Eigewinnung gezüchtet und gehalten. Sie leben am liebsten in kleineren Scharen unter der Führung eines Hahnes. Eine Henne (Glucke) brütet 21 Tage. Dann schlüpfen aus den Eiern kleine Küken. Diese sind Nestflüchter und vom ersten Tag an selbstständig auf Futtersuche. Hühner haben eine (wechselnde) Rangordnung und entwickeln auch Freundschaften. Sie sind ausgesprochen gesellig, ruhen miteinander aus und suchen auch die Nähe der Menschen. Sie können erfassen, wenn einem ihrer Artgenossen Leid angetan wird, das bringt die gesamte Hühnerschar in Aufregung.

Masthühner

Masthühner haben, wenn sie aus ihrem Ei schlüpfen, ein Gewicht von ca. 42 g. Durch Hochleistungsfutter, das speziell auf hohe Tageszunahmen ausgelegt ist, nehmen sie extrem schnell zu. Dadurch passiert nicht selten, dass ihre Beine unter ihrem Körpergewicht brechen und sie ein Dasein unter Schmerzen fristen. Die Tiere werden in riesigen Hallen gehalten (bis zu 27'000 Hühner in der Schweiz und im Ausland bis zu 100'000). Durch den psychischen Stress ist ihr Immunsystem geschwächt. Kein Wunder wird dadurch die Anfälligkeit für verschiedene Krankheiten, wie zum Beispiel die Vogelgrippe, stark erhöht. Dadurch wird der massive Einsatz von Pestiziden und Antibiotika nötig, um eine Ansteckung des Menschen möglichst zu verhindern. Damit das Hühnerfleisch so billig ist, wurde die Schlachtung vollständig durchrationalisiert. Sie darf heute nur noch rund 1 Franken pro Tier kosten!

Legehennen

Während die Vorfahren der heutigen Hühner etwa zwölf bis zwanzig Eier pro Jahr legten, bringen es speziell gezüchtete Legehennen auf rund dreihundert pro Jahr. Spezielle Zuchtbetriebe erzeugen Millionen Hennen. Da jedoch die Hälfte der geschlüpften Küken männlich sind und somit keine Eier legen, werden sie sofort nach dem Schlüpfen getötet (die Aufzucht wäre zu wenig rentabel). Sie werden lebendig in Fleischwölfen vermust, ertränkt, erstickt oder vergast, um als Tiermehl für Futter oder Dünger zu enden.

Um Futter zu sparen, wurden sie auf geringes Körpergewicht hin gezüchtet. Um die Legeleistung zu erhöhen, werden die Hühner oft 17 Stunden pro Tag mit Kunstlicht bestrahlt. Verhaltensstörungen sind die Folge dieser Haltung. Weil zu viele Tiere auf engstem Raum gehalten werden, kommt es oft vor, dass sich die Tiere gegenseitig

anpicken. Damit dies verhindert wird, werden vielen Tieren im Kükenalter die Oberschnäbel ohne Betäubung abgebrannt oder abgeschnitten. Doch gerade der Hühnerschnabel ist durch zahlreiche Nervenbahnen ebenso empfindlich wie unsere Fingerkuppen. Die Tiere haben noch Monate nach dieser «Amputation» grosse Schmerzen.

Um die Eierschalen aufbauen zu können, wird den Knochen Kalzium entzogen. Dies ist neben der Bewegungseinschränkung eine der Ursachen für teils tödliche Krankheiten wie Käfiglähme, Osteoporose, Fettlebersyndrom. Ausserdem ist es ein grosser Stress für die Hühner, sich nicht für die Eiablage zurückziehen zu können; eine unbeschreibliche Tortur in der Massenhühnerhaltung. Dies alles trägt, ebenso wie die sich durch die Massentierhaltung rapid vermehrenden Parasiten, dazu bei, dass viele Hennen noch vor der Schlachtung sterben.

Die Käfighaltung der Hühner ist zwar in der Schweiz verboten und soll in der EU in ein paar Jahren auch abgeschafft werden. Bis heute stammen aber die meisten Eier weiterhin von diesen auf engstem Raum zusammengepferchten Hühnern, die nie das Tageslicht sehen. Doch auch die erlaubte Bodenhaltung der Hühner ist weit von einem artgerechten Leben, wie es die Werbung stets verbreitet, entfernt.

Enten und Gänse

Unsere Hausente stammt von den Stockenten, die Hausgans von den Graugänsen ab. Enten und Gänse sind Wasservögel. Sie lieben und brauchen das Wasser um sich wohl zu fühlen. Gemeinsam baden und putzen sich um anschließend nah beieinander zu ruhen. Sie entwickeln auch Vorlieben gegenüber ihren einzelnen Artgenossen. Sie lieben es in der grünen Wiese oder im Wasser nach Schnecken und Würmer zu suchen. Die Brutzeit beträgt 25 bis 28 Tage. Die kleinen Küken können sofort schwimmen und gehen mit ihren Enten- oder Gänse-Müttern gleich auf Futtersuche. Beide Arten passen gut auf ihre Küken auf. Sie könn(t)en sehr alt werden. In der industriellen Massentierhaltung erreichen sie, wenn sie der Fleischgewinnung dienen, nicht einmal das erste Lebensjahr. Sie werden oft in Käfigen oder in riesigen Gruppen gehalten und müssen viel Leid ertragen (z. B. durch Mast und Lebendrupf). Auch sie sind beunruhigt, wenn einem Tier in der Gruppe etwas angetan wird.

Letzte Aktualisierung: 10.12.2019

Weitere Infos:

- Auf der Suche nach einer rein pflanzlichen Alternative für Eier? Wie wär's mit [MyEy](#) [2]?
- SRF Kassensturz: [Legehennen als Wegwerfware](#) [3], 19. April 2011
- SRF 10vor10: [Umstrittenes Kükentöten](#) [4], 28. März 2018

Source URL (modified on 10.12.2019 - 16:41): <https://www.swissveg.ch/gefluegel>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/gefluegel>

[2] <http://www.myey.info>

[3] <https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-esspresso/themen/konsum/legehennen-als-wegwerfware>

[4] <http://snip.ly/zmt9y#https://www.srf.ch/play/tv/10vor10/video/umstrittenes-kuekentoeten?id=9079db7d-1f8e-472c-9f88-d8670aee81b6&station=69e8ac16-4327-4af4-b873-fd5cd6e895a7>