

Ach du dickes Ei!



[1]

Eier sind in aller Munde. Man isst sie als Frühstücksei oder versteckt in Kuchen, Teigwaren, Saucen u.v.m. Dabei ist vielen Menschen nicht bewusst, was eigentlich hinter dem Hühnerprodukt steckt. Wir bezahlen nur wenige Rappen für ein Hühnerei – die Hühner aber kostet dies die Freiheit, die Gesundheit und schliesslich ihr Leben.

Wie naturnah ist die Eierproduktion?

Damit die Hühner täglich ein Ei legen, entfernt der Bauer jeden Tag die Eier aus dem Nest und nutzt so den natürlichen Erhaltungstrieb der Hühner aus. Das Huhn versucht vergeblich, ein Gelege zu schaffen, um dann die Eier auszubrüten und die Küken grosszuziehen. Im Alter von 15 Monaten sind die Legehennen dann so ausgelaugt, dass sie mehrheitlich nicht einmal mehr als Suppenhuhn Verwendung finden. Und da sich eine professionell vorgenommene Schlachtung nicht rentiert (Kosten: Fr. 1.– pro Huhn), werden jährlich etwa 1,4 Millionen Legehennen vergast.¹

Max. 20 Eier würde ein wild lebendes Huhn pro Jahr legen. Gezüchtete Hennen bringen es auf 300.

Woher kommen Eier?

Logisch: Nur weibliche Tiere legen Eier. Da männliche Küken aus Legehennenzuchtlinien auch für die Fleischproduktion nicht von Nutzen sind, wird jedes zweite Eintagesküken sofort nach dem Schlüpfen getötet, d.h. die Küken werden "gesext": Die weiblichen Tiere kommen in die Aufzucht, die männlichen werden sofort lebendig im sogenannten Kükenmixer zerhackt oder oder vergast.²

2,5 Mio. Küken werden jedes Jahr in der Schweiz getötet – alles Männchen.³



Tierwohl

Käfighaltung

Die Käfighaltung von Hühnern ist in der EU seit 2012 verboten – theoretisch. Praktisch ist es nach wie vor erlaubt, Hühner in Grosskäfigen oder sogenannten «ausgestalteten» Käfigen zu halten. Die Tiere leben dabei zusammengepfercht auf kleinster Fläche. Tageslicht oder Frischluft bleibt ihnen ihr Leben lang verwehrt. Die Mehrheit der in die Schweiz importierten Eier stammt aus solcher Haltung und wird vor allem für verarbeitete Produkte verwendet.

693 Mio. Eier wurden 2011 in die Schweiz importiert.

Boden- oder «Freiland»haltung

Gemäss Tierschutzgesetz sind bis zu zehn Hühner auf 1 m² erlaubt.[4](#)

Die Freilandhaltung unterscheidet sich im Gegensatz zur Bodenhaltung einzig darin, dass die Hühner Möglichkeit für Auslauf haben. Tatsächlich nutzen ihn aber nur wenige der mehreren Tausend Hühner und dies aus folgenden Gründen:

- Auf der offenen Fläche finden sie keine Verstecke, um, wie sie es in der Natur machen würden, vor Flugfeinden Schutz zu finden.
- Es fehlen erfahrene Leittiere, da alle Hühner bereits im Alter von ca. 15 Monaten getötet werden.
- Auslauf wird nur bei schönem Wetter gewährt – also vor allem im Sommer.
- Wenn einzelne Tiere durch das Gedränge zur Fronttüre ins Freie gehen, verlieren sie ihre Gruppe. Aus Angst davor, bleiben sie also lieber im Stall.
- Die Tiere stehen unter Dauerstress, weil die natürliche Hackordnung in Gruppen über ca. 90 Tiere nicht mehr funktioniert.

Um die Produktivität zu erhöhen, werden die Hühner in beiden Haltungssystemen bis zu 16 Stunden pro Tag mit Kunstlicht bestrahlt. Verhaltensstörungen sind die Folge dieser Haltung. Um gegenseitiges Anpicken oder gar Ausweiden zu verhindern, werden vielen Hennen im Kükenalter die Oberschnäbel ohne Betäubung abgebrannt oder abgeschnitten, das nennt man «Touchieren». Doch gerade der Hühnerschnabel ist durch zahlreiche Nervenbahnen ebenso empfindlich wie unsere Fingerkuppen.

Das tägliche Eierlegen ist keineswegs so amüsant, wie ein bekanntes Lied glauben machen will. Während ihre Vorfahren etwa zwölf bis zwanzig Eier pro Jahr legten, bringen es speziell gezüchtete Legehennen auf rund dreihundert pro Jahr.[5](#) Um die Eierschalen aufbauen zu können, wird den Knochen Kalzium entzogen. Dies ist neben der Bewegungseinschränkung und fehlendem Sonnenlicht eine der Ursachen für teils tödliche Technopathien 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 Massenhaltung rapid vermehrenden Parasiten dazu bei, dass eine von 15 Hennen pro Jahr bereits vor der Schlachtung stirbt.

18000 Hühner dürfen in der Schweiz pro Betrieb gehalten werden.[6](#)

Biologische Haltung

Bio-Hühner sollten auch bei schlechtem Wetter Auslauf bekommen. Ausserdem sind die Herden kleiner und die Tiere haben mehr Platz. Was aber bleibt, ist, dass auch für Bio-Eier die männlichen Küken getötet und die Hühner mit 15 Monaten entsorgt werden wie die konventionellen.

Gesundes Ei?

- Eier lösen so häufig Nahrungsmittelallergien aus, dass sie deklarationspflichtig sind.
- Eier können Nahrungsmittelvergiftungen, insbesondere Salmonellose, verursachen. Mehr als 1000 Fälle werden offiziell gemeldet. In Wahrheit sind es aber noch einige mehr, denn die Symptome ähneln einer Erkältung, so dass die Vergiftung häufig unentdeckt bleibt.^[7]
- Ein Ei enthält mehr als 200 mg Cholesterin.

Gesünder ist es, sein Eiweiss aus pflanzlichen Quellen zu beziehen wie Gemüse, Soja, Nüsse und Hülsenfrüchte.

Mangelscheinungen ohne Eier?

Abgesehen davon, dass hierzulande jeder im Schnitt doppelt so viel Eiweiss (Protein) wie nötig zu sich nimmt, sollte klar sein, dass natürlich auch Pflanzen aus Proteinen bestehen, nicht etwa nur Fleisch, Milch oder Eier. Von den etwa zwanzig Proteinbausteinen, den Aminosäuren, sind acht essentiell, das heisst, sie müssen mit der Nahrung aufgenommen werden, weil der Körper sie nicht selbst herstellen kann. Nun enthalten Tierprodukte zwar alle acht, aber Sojabohnen ebenso. Auch Nüsse, Getreide und Hülsenfrüchte sind sehr proteinreich. Dass beispielsweise Getreide die Aminosäure Lysin, Hülsenfrüchten Methionin fehlt, wäre nur dann ein Problem, wenn lediglich eines dieser Nahrungsmittel zur Verfügung stünde. Um also einen Mangel an einer Aminosäure zu erleiden, wären grosse Anstrengungen erforderlich, da die eine Gruppe die jeweils der anderen fehlende enthält.

Eiweissgehalt pro 100g Lebensmittel		
	Erdnüsse	25.3
	Geflügelfleisch	20.70
	Bohnen	20.2
	Rindfleisch	21.40
	Mozzarella	19.90
	Eier	12.50
	Linsen	10.20

Ökologie

Ursache vieler Umweltschäden ist die Jauche aus der Tierzucht. Davon produziert jedes einzelne Huhn täglich 180 g. Ammoniak aus Jauche hat sich beispielsweise als eine der Hauptursachen für das Waldsterben erwiesen, Nitrat im Trinkwasser stammt u.a. aus Jauche-Überdüngung.

Hinzu kommt, dass der Kalorienumsatz von Getreide beim Umweg über Tierfutter mit enormen Verlusten behaftet ist. Getreide, das zum Beispiel als Brot gegessen wird, kommt vollständig der menschlichen Ernährung zugute.

Wird das Getreide jedoch zuerst an Hühner verfüttert, muss doppelt soviel aufgewendet werden, um Eier zu erzeugen, die dem entsprechen. Das bedeutet Verschwendung von Nahrungsmitteln, Anbauflächen und Energie, sowie Schäden durch «Pflanzenschutzmittel» zur Ertragssteigerung beim Futtermittelanbau.

Was kann ich als Verbraucher tun?

Hier finden Sie einfache Tipps und Tricks, wie Sie Eier leicht ersetzen können: www.swissveg.ch/eifrei [2]

Letzte Aktualisierung: 04.07.2018

Fussnoten:

1. <http://www.tagesanzeiger.ch/wissen/natur/Das-traurige-Schicksal-der-Eintagskueken/story/14867368> [3]
2. <http://www.srf.ch/konsum/themen/konsum/legehennen-als-wegwerfware> [4]
3. http://www.tierimrecht.org/de/tierschutzrecht/schweiz/Nutztiere_II.php [5]
3. <http://www.nzz.ch/aktuell/schweiz/das-kurze-leben-der-legehennen-1.18051922> [6]

4. <http://www.blv.admin.ch/themen/tierschutz/00744/00747/index.html> [7] [PDF]
5. <http://www.blv.admin.ch/nutztiere/04312/04322/index.html> [8]
6. <http://www.landwirtschaft.ch/de/wissen/tiere/gefluegelhaltung/haltung> [9]
7. <http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01102/index.html> [10]

Weitere Infos:

- Mehr über Eintagesküken: <http://www.kagfreiland.ch/kampagnen/kombihuhn/hintergruende> [11]
- Eindrückliches Video von KAG-Freiland "[Tiere sind keine Wegwerfware](#)" [12]
- [NZZ: Rettet die männlichen Küken!](#) [6]
- Mehr zum Thema [Eiweissversorgung](#) [13].
- SRF 1, "Espresso", 16.04.2014: "[Eier-Produktion: Millionen Küken werden sinnlos getötet](#)" [14]
- Kassensturz, 19.04.2011: "[So werden männliche Küken vergast](#)". [15]
- Auf der Suche nach einer rein pflanzlichen Alternative zum Kochen und Backen? Wie wär's mit [MyEy](#) [16]?
- [Wie kann ich Eier in Rezepten ersetzen?](#) [2]
- SRF 10vor10: [Umstrittenes Kükentöten](#) [17], 28. März 2018

Source URL (modified on 04.07.2018 - 14:15): <https://www.swissveg.ch/eier>

Links

- [1] <https://www.swissveg.ch/eier>
- [2] <http://www.swissveg.ch/eifrei>
- [3] <http://www.tagesanzeiger.ch/wissen/natur/Das-traurige-Schicksal-der-Eintagskueken/story/14867368>
- [4] <http://www.srf.ch/konsum/themen/konsum/legehennen-als-wegwerfware>
- [5] http://www.tierimrecht.org/de/tierschutzrecht/schweiz/Nutztiere_II.php
- [6] <http://www.nzz.ch/aktuell/schweiz/das-kurze-leben-der-legehennen-1.18051922>
- [7] http://www.blv.admin.ch/themen/tierschutz/00744/00747/index.html?lang=de&download=NHZLpZeg7t,Inp6lONTU042l2Z6ln1acy4Zn4Z2qZpnO2Yuq2Z6gpJCEe4B7e2ym162epYbg2c_JjKbNoKSn6A--
- [8] <http://www.blv.admin.ch/nutztiere/04312/04322/index.html?lang=de>
- [9] <http://www.landwirtschaft.ch/de/wissen/tiere/gefluegelhaltung/haltung>
- [10] <http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01102/index.html>
- [11] <http://www.kagfreiland.ch/kampagnen/kombihuhn/hintergruende>
- [12] http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=WXAgdFE2L2g
- [13] <http://www.swissveg.ch/eiweiss>
- [14] <http://www.srf.ch/player/radio/espresso/audio/eier-produktion-millionen-kueken-werden-getoetet?id=64c8ed91-95a6-4ec3-9728-70fb0056bfaa>
- [15] <http://www.srf.ch/player/tv/kassensturz/video/archiv-so-werden-maennliche-kueken-vergast?id=8bb11bfd-6557-4c24-92a4-a5939e4e0753>
- [16] <http://www.myey.info>
- [17] <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>