



Foto: CS

Die Eierproduzenten kümmern sich nach dem Ausstieg der Verarbeiter selbst um die Verwertung ihrer Althennen.

Aus Althennen werden wieder Lebensmittel

Interview Ruedi Zweifel, Direktor des Aviform, berichtet im Gespräch mit dem dlz agrarmagazin über die Neuorganisation der Verwertung von Althennen in der Schweizer Eierproduktion.

dlz Ruedi Zweifel, in den letzten Jahren hat sich in der Verwertung von Althennen sehr viel geändert ...

Zweifel: Die Geschichte der Althennenverwertung beleuchtet in der Tat einige wichtige Stationen der Eier- und Geflügelfleischproduktion in der Schweiz. Bis in die 1990er-Jahre war die „genossenschaftliche“ Eier- und Geflügelproduktion in den SEG-Genossenschaften Bern, Zürich, Basel, Wallis und Romandie unter einem Hut. Diese organisierten sowohl die Eier- als auch die Pouletproduktion zusammen mit Landwirtschafts- und

spezialisierten Geflügelbetrieben. Die Verwertung von Althennen als Lebensmittel war für die SEG-Genossenschaften aufgrund ihrer Aktivitäten im Eier- und Fleischbereich ein logischer Geschäftsbereich.

Dann kam es innerhalb der SEG-Genossenschaften zu einer Auftrennung der Eier- und Pouletvermarktung. Die SEG Poulets AG wurde 1998 vom Fleischverarbeiter BELL übernommen.

Zweifel: Die SEG Poulets AG, die den vier regionalen SEG-Genossenschaften und der

SEG-Suisse gehörte, war bis in die 1990er-Jahre das einzige Unternehmen, das im grossen Stil Althennen schlachtete. Damals war das Althennengeschäft wirtschaftlich relevant. Das zeigt sich auch daran, dass die Migros-Tochter Optigal SA in den 1990er-Jahren noch in die Althennenschlachtung einstieg. Die Althennen wurden in Courtepin sowohl auf der Poulet- als auch auf der Trutenschlächterkette verarbeitet. Die beiden Artikel Suppenhuhn frisch und Suppenhuhn gefroren waren in den 1990er-Jahren ein fester Bestandteil in den Regalen der Detailhändler.

Doch etwas mehr als zehn Jahre später hatte sich die Situation grundlegend geändert. Weshalb?

Zweifel: Die Althennenschlachtung wurde zunehmend zum Problem, da die Inlandsproduktion in der Pouletmast Jahr für Jahr zulegte. 1990 wurden in der Schweiz auf 2.8 Mio. Tierplätzen Poulets aufgezogen, im Jahr 2000 waren es schon 3.8 Mio. und 2011 waren es bereits 5.5 Mio. Tierplätze. Diese enorme Steigerung blieb bei den Schlachthöfen nicht ohne Wirkung. Vorher war die Schlachtung von Legehennen auf den Pouletschlachtketten möglich, indem man die Geschwindigkeit reduzierte und gewisse Arbeitsabläufe anpasste. In den Schlachtketten in Courtepin und in Zell die nun an die steigende Inlandsproduktion angepasst und entsprechend ausgelastet waren, wurden die Althennen zunehmend ein Fremdkörper.

Welche Probleme stellten sich?

Zweifel: Die Schlachtkörper einer Althenne und eines Mastpoulets unterscheiden sich stark. Die Althennen sind schlanker und länger, das Poulet kürzer und vollfleischiger. Hinzu kamen zwei weitere schlachttechnische Probleme: Das eine war die Rupferei, da bei Althennen auch die Federkiele entfernt werden mussten. Das andere Problem war der Eierstock, der bei einer Althenne sauber entfernt werden muss. Die Spezialisierung der Schlachtketten auf Mastpoulets – die auch im umliegenden Ausland zu beobachten war – war der eine Grund, weshalb die Micarna und Bell aus der Schlachtung von Althennen ausgestiegen sind.

Gab es noch andere Gründe?

Zweifel: Auch das Konsumverhalten hatte sich geändert. Bei Coop und Migros war man

Zur Person

Ruedi Zweifel, Aviforum



Der Ingenieur-Agronom ETH Ruedi Zweifel war vor seiner Ernennung zum Direktor des Aviforum als Produktionsleiter bei einer Mastorganisation und davor im Technischen Dienst „Geflügel“ einer Futtermittelgruppe tätig. Das Aviforum hat als Stiftungsmitglieder die Bundesämter für Landwirtschaft und für Veterinärwesen, die 13 geflügelstarken Kantone sowie Firmen und Organisationen der Geflügelwirtschaft. Das Aviforum bietet die dreijährige Ausbildung zum Geflügelfachmann respektive zur Geflügelfachfrau mit Fähigkeitszeugnis an. Weiter betreibt das Aviforum praxisorientierte Forschung. Der Versuchsbetrieb verfügt über fünf Ställe mit insgesamt 19,000 Tierplätzen mit einer – in der Schweiz üblichen – besonders tierfreundlichen Stall- oder Auslaufhaltung. cs

zwar – und ist es noch heute – grundsätzlich am Artikel Suppenhuhn interessiert, aber es wollte sich angesichts des sinkenden Konsumenteninteresses am Suppenhuhn niemand ein Bein für Althennen ausreissen. Denn das darf man nicht vergessen: Schon vor dem Entscheid von Micarna und Bell, aus der Althennenschlachtung auszusteigen, wurden nur noch 10 bis 15 Prozent der Althennen als Lebensmittel verzehrt. Der Rest wurde – jedenfalls so lange dies noch möglich war – zu Tiermehl verarbeitet.

Wann informierten die Verarbeiter über den Ausstieg aus der Althennenschlachtung?

Zweifel: GalloSuisse, die Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten, wurde im Jahr 2007, also rund zwei Jahre im Voraus informiert.

Reichten zwei Jahre, um die Althennenverwertung vollständig neu zu organisieren?

Zweifel: Die Suche nach Alternativen gestaltete sich aufwendig. Noch im Jahr 2008 wur-

den rund 80 Prozent der Althennenschlachtkörper verbrannt oder in Biogasanlagen in Energie verwandelt.

Welches waren die wichtigsten Hindernisse auf dem Weg zu einer sinnvollen Verwertung der Althennen aus der Eierproduktion?

Zweifel: Das Hauptproblem war, dass in der Schweiz pro Jahr lediglich 1.7 bis 1.8 Mio. Althennen zu verwerten sind. Das sind zu wenig Schlachtkörper, um in der Schweiz eine Schlachtkette für Althennen wirtschaftlich betreiben zu können. In Österreich gibt es bei Linz einen Schlachthof, der sich auf Althennen spezialisiert hat. Dieses Unternehmen verarbeitet rund 7 Mio. Althennen pro Jahr. Eine Althennenschlachtkette in der Schweiz rechnete sich für die Eierproduzenten nicht. Deshalb galt es, einen Schlachthof zu suchen, der die Althennen verarbeiten kann. Der erwähnte Schlachthof in Linz war aber zu weit entfernt, da die Transportzeiten bis dorthin neun Stunden und mehr betragen. Die Schweizer Tierschutzgesetzgebung erlaubt jedoch nicht mehr als sechs Stunden Fahrzeit. Schliesslich wurde ein Schlachtbetrieb in der deutschen Bodenseeregion gefunden, der sich auf Biogeflügel spezialisiert hatte. Die Firma Stauss in Ertingen ist heute ein wertvoller Partner der Genossenschaft GalloCircle. Dort wird das Gros der Althennen aus der Schweiz verarbeitet. Rund 700'000 Althennen werden zu Verarbeitungsfleisch und 500'000 zu Suppenhühnern verarbeitet und in der Schweiz verkauft – auch in den Grossverteilern.

Wie stand es mit den kleineren Schlachthöfen in der Schweiz, die auch Geflügel verarbeiten? Hätten die ETS Fournier in Perly, die Kneuss Geflügel AG in Mägenwil oder die frifag märwil AG nicht auch die Schlachtung der Althennen übernehmen können?

Zweifel: Mit diesen Verarbeitern wurden Gespräche geführt und zwei Betriebe haben auch Hand geboten zur Schlachtung von Althennen. Doch die Kapazitäts- und Kostenfra-



Foto: www.kagfreiland.ch

1.2 Mio. Althennen aus der Schweiz werden heute in der Bodenseeregion verarbeitet.

ge stellte sich bei beiden Betrieben. Das heisst aber nicht, dass gewerbliche Verarbeiter nicht eine wichtige Rolle übernehmen können. Der regional tätige Betrieb Kopp in Heimisbach beispielsweise stellt Eierproduzenten als Lohnverarbeiter eine wertvolle Infrastruktur zur Verarbeitung von Legehennenbeständen bis etwa 2'000 Tieren zur Verfügung.

Weshalb haben sich die Eierproduzenten überhaupt in der Althennenverwertung engagiert?

Zweifel: Da gibt es zwei Gründe: Zum einen haben die Schweizer Eierproduzenten seit dem faktischen Verbot der Käfighaltung ein Image des Schweizer Eis aufgebaut, das besagt: Das Schweizer Ei wird vom glücklichen Huhn gelegt, das in artgerechten Ställen und mit Auslauf gehalten wird. Wegen diesen Besonderheiten der Schweizer Eierproduktion sind die Konsumentinnen und Konsumenten bereit, für ein Schweizer Ei deutlich mehr zu bezahlen als für ein Ei aus dem Import. Dass dieses glückliche Huhn nicht mehr als Lebensmittel verzehrt werden kann, wenn es einmal seine 305 bis 310 Eier gelegt hat, das konnten die Eierproduzenten weder hinnehmen noch vermitteln. Der zweite Grund war die Kostenfrage: Früher bekamen die Eierproduzenten für jede Althenne vom Verarbeiter einen Franken. Als die Verarbeitung von Althennen zu Lebensmitteln nicht mehr möglich war, wurde die Verarbeitung von Althennen plötzlich zu einem Entsorgungsproblem. Für die meisten Althennen mussten die Produzenten von da an einen Entsorgungsbeitrag in der Grössenordnung von 85 Rappen bezahlen.

Die Eierproduzenten haben sich demnach mehrheitlich auf ein gemeinsames Vorgehen bei der Neuorganisation der Althennenverwertung einigen können?

Zweifel: Ja, die Mehrheit der Eierproduzenten hat sich solidarisch engagiert. Das hat vielleicht auch damit zu tun, dass die Verwertung der Althennen eine Angelegenheit des Produzenten war und ist. In den Eierproduktionsverträgen sind die Althennen kein Thema. Insofern waren es die Eierproduzenten gewohnt, dass die Althennen in ihre Verantwortung fallen. Neben den Produzenten waren und sind aber auch die Junghennen-aufzüchter an der Frage der Althennenverwertung interessiert. Für die Lieferanten von Junghennen ist die Einnahme nach einem vorgegebenen Zeitplan sehr wichtig. Wenn es bei der Verwertung der Althennen hapert, dann trifft das die Junghennenlieferanten empfindlich.

Wie verankert ist die Genossenschaft GalloCircle heute?

Geflügelhaltern werden für anspruchsvolle Märkte neuerdings wieder Zweinutzungshybriden angeboten.

Zweifel: Heute sind rund 80 Prozent der Eierproduzenten als Genossenschafter bei GalloCircle beteiligt. Diesen Genossenschäftlern garantiert GalloCircle, dass die Althennen zum angemeldeten Termin – in der Regel drei Wochen vor der Einnahme der Junghennen – abgeholt werden. GalloCircle organisiert alle Schritte von der Abholung der Althennen über die Schlachtung bis zum Verkauf des Althennenfleisches an die Kunden, zu denen auch Migros und Coop zählen.

Die Frage der Althennenverwertung zeigt, dass Tierschutzfragen auch die vor- und nachgelagerten Bereiche betreffen, und nicht nur die Tierhaltung selbst. Engagiert sich die Eierbranche auch im vorgelagerten Bereich, im Bereich der Züchtung?

Zweifel: Ja. Die Schweizer Eierproduzenten haben früh bei den internationalen Züchtfirmen ihre Anliegen deponiert, als sich zeigte, dass die Legehybriden, die für die Käfighaltung gezüchtet wurden, in der offenen Volierenhaltung Probleme hatten. Umgekehrt interessierten die Erfahrungen der Eierpro-



Foto: www.kagfreiland.ch

duzenten in der Schweiz die Züchtfirmen, weil sich abzeichnete, dass die Schweizer Regulierung im Bereich der Eierproduktion in Europa Nachahmer finden würde. So gesehen haben die Schweizer Eierproduzenten sich nicht damit begnügt, nur die Tierhaltung zu verbessern. Sie haben auch darauf hingewirkt, dass ihnen geeignete Legehybriden für die alternative Haltung in Herden zur Verfügung stehen. Die heutigen, modernen

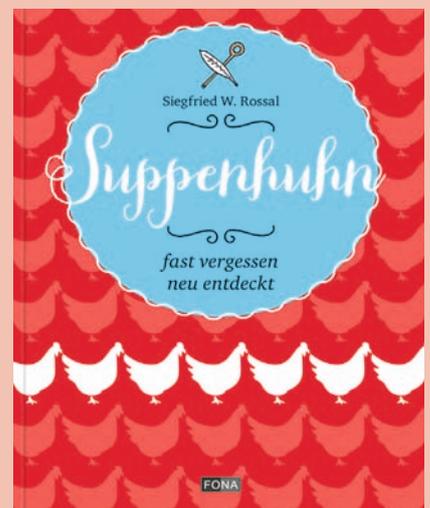
Suppenhuhn – neu zu entdecken

An der Vermisage des Buchs Suppenhuhn, „fast vergessen – neu entdeckt“ nahm neben dem Präsident der Genossenschaft GalloCircle, Willi Neuhauser, auch Nadja Brodmann von kagfreiland teil.

Die Nutztierschutzorganisation kagfreiland arbeitet seit Jahren zum Thema Zweinutzungs-huhn. In einem Forschungsprojekt „Zweinutzungsgeflügel“ suchte kagfreiland zusammen mit dem FiBL zwischen 1997 und 2001 nach einem Kombihuhn. Kreuzungsversuche waren allerdings nicht erfolgreich: Die Hennen der einen Zuchtlinie wurden viel zu schwer und legten kaum Eier. Die andere Kreuzung erreichte die Zielvorgabe nicht, trotz vielversprechender Resultate. In der Folge gab kagfreiland die Suche nach einer rentablen Zweinutzungsline vorerst auf. Statt dessen begann die Suche nach schwereren Legelinien, deren Männchen gemästet werden konnten. Auf der Suche nach geeigneten Legelinien werden auch Mastversuche durchgeführt.

Angaben zum Buch: „Suppenhuhn, fast vergessen – neu entdeckt“, 190 x 260 mm, 112 Seiten, Step-by-step-Fotos und ganzseitige Foodbilder, Hardcover, matt laminiertes Deckenüberzug, Preis 24.80 Franken, ISBN-Nummer 978-3-03780-483-4. Der Autor Siegfried W. Rossal gibt Kochkurse und kochte bis Mitte 2012 im

„Leuenhof“ im aargauischen Schneisingen. Ab Mai 2013 übernimmt Rossal die Leitung des Restaurants „Cocon“ der Seerose & Spa in Meisterschwanden. Sein Buch enthält unter anderen die folgenden Suppenhuhn-Rezepte: Hühnersuppentopf, Gurkensuppe mit Huhn und Dillblüten, Randen-Zwetschgen-Suppe mit Huhn und Ingwerschaum, Huhn im Filoteig, Hühnerterrine, Hühnerpfeffer und Huhn-Kartoffel-Curry. cs



Gemeinschaftlicher Effort: 80 Prozent der Eierproduzenten sind heute Genossenschafter von GalloCircle.

Legehybriden verhalten sich in der Herde ganz anders als noch vor 10 bis 15 Jahren. Das Problem des Federnpickens beispielsweise hat durch Züchtungsanstrengungen deutlich abgenommen.

Steht den Eierproduzenten mit der Junghahnfrage schon das nächste zu lösende Problem ins Haus? Derzeit müssen die männlichen Küken der Legehybriden ja nach dem Schlüpfen getötet werden, weil sie sich für die Mast nicht eignen.

Zweifel: Die Verwertung der Althennen und die Verwertung der männlichen Legeküken würde ich nicht gleichsetzen. Für mich gibt es da einen entscheidenden Unterschied: Die Legehennen hat ein Jahr auf dem Betrieb Eier gelegt. Was mit der Althenne passiert, ist für die Eierproduktion von fundamentalem Interesse. Damit will ich nicht sagen, dass die Tötung der männlichen Küken nicht auch unsere Aufmerksamkeit verlangt.

Welche Lösungen zeichnen sich im Bereich der männlichen Küken von Legehybriden ab?

Zweifel: Ich denke nicht, dass es möglich sein wird, die Sexkükenfrage gleich zu lösen wie die Verwertung der Althennen. Ich denke, dass es in einer Nische und mit entsprechender Aufklärung und Kommunikation möglich sein wird, für anspruchsvolle Kunden dem Zweinutzungshuhn wieder ein Aufleben zu ermöglichen. International bedeutende Züchtungsfirmen haben die Entwicklung solcher Tiere bereits wieder in Angriff genommen. Ausserhalb der Nische wird es jedoch darauf hinauslaufen, dass man dem Töten der männlichen Küken von Legehybriden ausweichen wird, indem am unbebrüteten



Fotos: www.kagfreiland.ch

Ei eine Geschlechtsbestimmung vorgenommen wird, wie man sie beispielsweise in der Rinderzucht ja schon kennt.

Weshalb wird diese Geschlechtsbestimmung heute bei den Legehybriden noch nicht praktiziert?

Zweifel: Anders als bei den Rindern, wo Spermien gesext werden können, wird das Geschlecht beim Geflügel nicht durch den Hahn, sondern durch die Henne weitergegeben. Das heisst, man wird beim Geflügel die Geschlechtsbestimmung beim Bruteier machen. So werden nur noch die weiblichen Küken der Legelinien ausgebrütet werden. Wenn so der Anteil der männlichen Küken auf fünf Prozent oder weniger gesenkt werden könnte, wäre das für die Eierbranche ein grosser Fortschritt.

Die Tierschutzdiskussionen im Geflügelbereich in der Schweiz zeichnen sich durch Sachlichkeit aus – auch wenn es um die Junghahnfrage geht. So spricht etwa der Präsident von GalloCircle auf einer Pressekonferenz zum Thema Suppenhuhn, zu der auch kagfreiland eingeladen ist, und GalloSuisse hat schon Pressekonferenzen mit dem Schweizer Tierschutz durchgeführt. Ist das für Sie selbstverständlich?

Zweifel: Der Geflügelsektor hat expliziter als andere Branchen in der Tierproduktion den Tierschutz zum eigenen Thema gemacht und sich so weitgehend aus der Defensive befreien können. Das prägt die guten Beziehungen zu den Schweizerischen Tierschutzorganisationen heute massgeblich.



1 Dass die männlichen Küken der Legehybriden nach dem Schlüpfen getötet werden müssen, stellt die Eierproduzenten nicht zufrieden. Auswege sind die Geschlechtsbestimmung der Bruteier und das Zweinutzungshuhn.

2 Althennen werden zu Suppenhühnern und zu Convenience-Produkten verarbeitet.

Genossenschaft GalloCircle

Die Genossenschaft GalloCircle mit Sitz in Bettwiesen wurde im Juli 2012 ins Handelsregister eingetragen, nachdem GalloCircle zunächst als Verein tätig war. Die Genossenschaft ist eine Selbsthilfevereinigung der in der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein tätigen Legehennenhalter und Vermehrer und bezweckt unter anderem die Vermarktung von Althennen als Lebensmittel. Dazu wird das Angebot an Althennen auf einer Plattform zusammengestellt und die Abnahme und Verwertung der Althennen disponiert.

CS