

Vierte Preisverleihung der Hans-Rönn-Stiftung - Menschen für Tiere, Düsseldorf im Jahre 2002

Eröffnungsansprache des 1. Vorsitzenden der Stiftung
Prof. Dr. iur. Wolfgang Karnowsky, Dortmund

Ich begrüße im Namen von Vorstand und Kuratorium wieder alle Versammelten ganz herzlich, besonders aber die noch später vorzustellenden Preisträgerinnen und Preisträger.

In meiner Vorjahresansprache habe ich über die philosophischen Grundlagen der Tierrechte gesprochen.

Heute will ich etwas ganz Konkretes, sehr Plastisches berichten, damit wir unser zentrales Thema, nämlich etwas im Sinne einer artübergreifenden Ethik zu tun, immer wieder anschaulich werden lassen.

Ich möchte nicht, dass jemals der Eindruck entsteht, es würden hier typische Sonntagsreden gehalten.

Unsere Stiftung hat gerade auch das Ziel, **Leiden beredt werden zu lassen**. Dazu brauche ich die nächsten 10 Minuten und ich bitte um entsprechende Geduld.

Im Zusammenhang mit der Hennehaltungsverordnung habe ich die Geschichte der jur. Auseinandersetzung dokumentiert (Kopie kann angefordert werden). Ich habe mich nicht damit beruhigt, dass 2007 das Leiden der Käfighennen ein Ende haben soll.

In Ergänzung und wegen der vielfältigen Diskussionen über die Agrarwende habe ich während der Beschäftigung mit dem Thema mit Augenzeugen gesprochen, wie immer viel gelesen und auch mit Veterinären diskutiert.

Der folgende Bericht soll exemplarisch für das Tierleid in unserem Land stehen, für eine Agrarwende werben und als Frage an die sog. bäuerliche Landwirtschaft gelten.

Streiflichter zur Hennenhaltung 2002

1. Das Leben eines Huhns ist kurz oder in knapp sechs Wochen auf den Tisch des Verbrauchers

Auf dem Bauernhof währt es zwei, vielleicht drei Jahre, in modernen Mastbetrieben dagegen nur fünf bis sechs, allenfalls acht Wochen. Mehr Zeit ist nicht notwendig, damit aus einem pfirsichgroßen Küken ein Hähnchen durch große Futtermengen mit fast zwei Kilo Gewicht wird.

Die Verkaufssprache bevorzugt den sächlichen Begriff "Hähnchen". Das scheint auch nicht so logisch, obwohl jedes zweite Schlachttier eine Henne ist. Denn in dieser kurzen Zeitspanne werden die Tiere zwar schlacht-, aber noch längst nicht geschlechtsreif.

Hühnerfleisch ist begehrt wie nie. Es gilt als gesund und bekömmlich, läßt sich leicht zubereiten und ist zudem billiger als Fleisch vom Schwein oder Rind.

Die BSE-Krise hat den Produzenten eine unerwartete Zusatzkonjunktur gegeben. Seit dem Jahr 2000 wird in Deutschland zum ersten Mal mehr Geflügel (Pro-Kopf-Verbrauch: 15,6 Kg) als Rind- und Kalbfleisch (14,6 Kg. verzehrt).

2. Ein Blick ins Nachbarbundesland

Im sog. Oldenburger Münsterland nennt, bodenständig und sehr fromm, weil zum Bistum Münster geprägt, werden von Großunternehmern zusammen mit sog. bäuerlichen Partnern jährlich um die 210 Millionen Hähnchen "produziert" - die Hälfte der gesamten deutschen Produktion. Das Unternehmerkonzept lautet: Alles aus einer Hand, um Risiken zu minimieren. Aus eigener Zucht kommen daher die Eier, aus eigenen Brütereien die Küken, die die bäuerlichen Partner dann schlachtreif machen - nach Vorgaben einiger Großunternehmer, die ständig die Bauern kontrollieren. Das Futter kommt teils aus eigenen Futtermittelwerken, oft im Ausland oder werden von anderen Produzenten im Ausland, oft aus der sog. Dritten Welt über den Mittelkanal importiert, und die Hähnchen werden dann in eigenen Großbetrieben geschlachtet, gekühlt, verarbeitet und verpackt.

Mir wurde versichert, dass keine Gentechnik oder antibiotischen Leistungsförderer eingesetzt und auch künftig nicht angewendet werden sollen. Ja, es wurde gesagt, es werde Futter ohne tierische Eiweiße und ohne antibiotische Leistungsförderer verwendet und bei Krankheiten Antibiotika nur "ausnahmsweise" eingesetzt. Eine Sprühimpfung, mit der Krankheiten vorgebeugt werden soll, erhalten die Küken gleich nach dem Schlüpfen. Schaut nun aber genauer auf die Tierproduktion!

3. Fast eine halbe Milliarde

420 Millionen Hähnchen werden jährlich - z.B. 2001 - in Deutschland produziert, rund 100 Millionen davon exportiert. Außerdem kommen 370 Millionen Hähnchen aus dem Ausland importiert; davon längst nicht alle in einwandfreiem Zustand. Warum wir Deutschen exportieren und das gleiche Produkt importieren, habe ich nicht klar herausgefunden.

Wöchentlich veröffentlicht die Europäische Gemeinschaft Listen mit beanstandeten Lieferungen. Ende April 2002 enthielten beispielsweise gefrorene Hähnchenteile aus Brasilien Nitrofurane, Geflügelfleisch-Spezialitäten aus dem gleichen Land das Mittel Listeria und Entenbrüste aus Thailand gar Salmonellen.

4. "Schöne" Bodenhaltung

Wie lassen sich 210 Millionen Hühner jährlich "artgerecht" aufziehen, mästen und schlachten? Fünfzehn Kilometer von einer dieser Konzernzentralen nämlich in Twistringen liegt das Dorf Drentwede. Am Ortseingang befindet sich eine der in dieser Gegend häufigen unscheinbaren Lagerhallen; diese ist ungefähr 1500 Quadratmeter groß. Hier werden die sog. "Wiesenhof"-Hähnchen in Bodenhaltung gemästet.

Der Eingang ist stark gesichert und aus Gründen der Hygiene nur mit Schutzkleidung passierbar. 37 000 Hähnchen werden hier in 35 Tagen schlachtreif gemacht. Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Futterleistung, Gewicht - sämtliche für den Produktionsprozeß relevanten Daten sind elektronisch gesteuert. Statistisch gesehen müssen sich rund 22 Tiere nur einen Quadratmeter teilen. - ein Thema für sich.

Futter und Wasser sind erreichbar. Manche Tiere ruhen, manche laufen geschäftig umher, baden im Staub oder schlagen mit den Flügeln. Sieben- bis achtmal wird der Bestand innerhalb eines Jahres umgeschlagen. Die Anlage für einen Mastbetrieb muss der Landwirt mit eigenen Mitteln bauen, das Futter von "Wiesenhof" beziehen. Mindestens einmal pro Monat erscheint unangemeldet ein Inspektor aus dem Konzern.

Der Mäster betreibt daneben Schweinezucht und Ackerbau. Er zöge Hähnchen mit Auslauf im Freien groß, sagt er, wenn der Konsument ihm den erheblichen Mehraufwand (50 Prozent) bezahlte. Doch nur ein Prozent der Produktion entfallen auf sog. Weidehähnchen. Unweit von Drentwede, in Twistringem, zieht ein Bauer solche Hähnchen groß. Je zehn Tiere teilen sich einen Quadratmeter Fläche. Sie wachsen langsamer, sind erst in 56 Tagen schlachtreif.

5. Der LKW und das Trampolin

Es ist soweit. Der Lastzug ist schon bestellt, der die Hähnchen in die 30 Kilometer entfernte Schlachtereie bringt. 350 Tiere passen in einen Behälter; dort hinein werden sie lebendig gestopft. Jeder Lastzug kann bis zu 8000 Tiere fassen. In Lohne wird im Zweischichtbetrieb täglich geschlachtet in Spitzenzeiten schon mal 240.000 innerhalb von 24 Stunden.

Die Lastzüge fahren in eine jetzt mit sogenanntem Schwarzlicht ausgeleuchtete Halle. Für die Tiere simuliert dieses Licht Dunkelheit und damit Schlafenszeit.

Aufgeregtes Gackern ist daher nicht zu vernehmen. Was man hört, sind die Ladegeräusche. Es muss schnell gehen. Die Tiere werden in Behälter geworfen.

Gabelstapler schieben im Schlachthof die Behälter vom LKW auf ein Transportband. Dort werden sie gekippt, die Tiere rutschen automatisch auf eine Art von Trampolin-Band, das sie zu einem Karussell befördert, wo sie wieder vollautomatisch mit den Beinen an einen Haken gehängt werden - eine "Schlachtlinie", an der die Tiere kopfüber in einer schier endlos erscheinenden Reihe baumeln. Die Schlachtlinie führt zu einem Vorhang, hinter dem die Tiere neuerdings mit Heißluft betäubt werden.

Wenige Meter dahinter öffnen scharfe Klingen den Tieren automatisch die Halsschlagader.

6. Die mörderische Perfektion

Vom Anhängen oder Aufhängen bis zum Tod vergehen zwischen 15 und 20 Sekunden. Die Tötung nach althergebrachter Art auf dem Bauernhof dauert sicherlich nicht kürzer. Ob sie aber für die Tiere weniger Streß bedeutet, bezweifele ich.

Schockierend ist für mich die bis zur Perfektion betriebene Mechanisierung des Todes. Alles läuft automatisch ab: Nach dem Tod bluten die Hähnchen eine Strecke lang aus. Anschließend führt die Schlachtlinie durch Heißwasser. Die Federn lockern sich, Scherautomaten rupfen sie. In Israel sind ja nun - im jetzigen Jahr - schon gentechnisch veränderte, federlose Hühner gezüchtet worden.. Arbeitsgänge sparen ist ja die Devise.

Zur Schlachtstrecke zurück: Jetzt werden die Innereien entfernt, zuletzt wird die Lunge herausgesaugt.

An diesem Punkt stehen auch die staatlichen Veterinäre, die den Vorgang überwachen und Stichproben entnehmen. Wiesenhof hat jetzt ein eigenes Computersystem entwickelt, ein sogenanntes "selbstlernendes" System, das die Hähnchen je nach Größe, Aussehen und Farbe in verschiedene Qualitätsstufen einteilt und entscheidet, ob sie ganz oder zerlegt, als Keule oder Brust, paniert und gewürzt als Spezialität oder zu Geflügelwurst verarbeitet in den Supermarkt oder in die Gaststätten kommen.

Wenn Sie in die Tiefkühltheke im Laden schauen, denken sie bitte an meine heutigen Worte.

7. Der Taubenvater

Einer der ganz großen Tierproduzenten - so wurde mir berichtet, es sei der Eigener der geschilderten Wiesenhofproduktion im Oldenburger Münsterland - beschäftigt sich in seiner Freizeit als lieber Taubenvater mit seinen über 150 Brieftauben, die bei ihm wohl im Schnitt fünfzehn Jahre alt werden.

Aber das ist ja auch eine andere Vogelgeschichte.

Ich danke für die *Geduld!*