

Abo [Der grosse Eier-Check](#)

Glückliche Hühner? Gibt es nicht

Bio, Freiland, kein Kükentöten – die Gütesiegel auf Eierschachteln werden immer zahlreicher und verwirrender. Oft verschleiern sie, wie das Huhn wirklich lebt.



[Bettina Weber](#)

Publiziert: 13.11.2021, 23:00



Das auf hohe «Legeleistung» getunte Hybridhuhn legt fast jeden Tag ein Ei
– nach 340 Stück ist das Tier im wahrsten Sinne des Wortes kaputt.

Foto: Getty

Die Onlinekommentare sind brutal: «Der Geschmack ist unterirdisch.» «Schmeckt einfach nicht gut. Nicht einmal Aromat hilft.» «Optisch top, aber davon hat man nicht viel, wenn es nicht schmeckt.» «The Boiled», das soeben lancierte vegane Ei der Migros, vermag die Kundschaft nicht zu begeistern und erhält eine Gesamtbewertung von einem einzigen Stern, die Bestnote wären fünf Sterne. Es sieht aus wie ein gekochtes Ei, besteht aber aus Soja, eine Viererpackung kostet 4.40 Franken.

Von unzähligen tierischen Produkten gibt es längst pflanzliche Kopien – nur vom Ei gab es das bisher nicht. Womöglich kein Zufall. Denn so hip die vegane Ernährung sein mag, an der Beliebtheit von echten Eiern vermag sie nichts zu ändern. Im Gegenteil: 2020 war ein Rekordjahr. Gemäss Bundesamt für Statistik verzehrten Schweizerinnen und Schweizer 189 Stück pro Kopf ⁷, das sind 5 Eier mehr als im Jahr zuvor und der höchste Wert seit 1999. Zählt man die verarbeiteten Eier hinzu, sind es mehr als 200.

Eier werden trotz Veganismus immer beliebter

Natürlich liegt das an der Pandemie. Das Ei erfreut sich aber auch deshalb grosser Popularität, weil es rehabilitiert wurde. Es ist nicht die bössartige Cholesterin-Bombe, als die es jahrelang verschrien war, sondern gilt mittlerweile als wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung.

Für das Tierwohl bedeutet das nichts Gutes. Denn gemäss einem Bericht des Bundesamts für Landwirtschaft hatte der hohe Eierbedarf zur Folge, dass der Trend zu Bio- und Freilandeiern «gestoppt» wurde. Heisst: Die grosse Nachfrage musste durch Importe gedeckt werden. Viele Eier stammten also aus Ländern, in denen das Tierschutzgesetz weniger streng ist als hierzulande.



Importierteier werden in der Regel unter diesen Umständen produziert:
Hühner in einem Betrieb in Frankreich.

Foto: Getty

Allerdings ist auch bei inländischen Eiern längst nicht klar, unter welchen Bedingungen sie produziert wurden. Die Gütesiegel sind so zahlreich wie schwammig. Die neusten Label heißen «ohne Kükentöten» und «Zweinutzungshuhn», daneben gibt es Bio und Freiland, Bodenhaltung und Import, Demeter und KAG Freiland. Bei einigen Schachteln heisst es sogar: «Hühner geniessen doppelt so viel Auslauf.» Doppelt so viel wie welche Hühner? Und sowieso: was ist jetzt besser – «Bio» oder «ohne Kükentöten» oder geht das Hand in Hand?

In einem Punkt allerdings sind alle Kartons gleich: Sie zeigen ausnahmslos fröhlich aufgeplustertes Federvieh, meist auf einer grünen Wiese unter blauem Himmel. Nach Idylle sieht das aus, nach viel frischer Luft und einem durch und durch glücklichen Hennenleben.

Was die Labels auf den Eierkartons bedeuten:

^ Infos ausblenden

Import: Käfighaltung ist noch nicht in allen EU-Ländern verboten, die meisten Importeier stammen aber aus Bodenhaltung. Pro Betrieb sind 100'000 Tiere oder mehr üblich. Ihre Schnäbel werden meist gestutzt, damit sie sich nicht gegenseitig verletzen. Es sind 18 Hennen pro Quadratmeter erlaubt.

Bodenhaltung: Erfüllt Mindestanforderung der Tierschutzverordnung. Es dürfen bis zu 17 Hennen pro Quadratmeter gehalten werden, macht ein A4-Blatt pro Tier. Die Bodenhaltungsbetriebe in der Schweiz erfüllen jedoch zusätzlich die Vorgaben der Garantiemarke Suisse Garantie, es gibt Auslauf und Sitzstangen.

Freiland/Naturafarm von Coop: Tiere können täglich nach draussen, Auslauf pro Henne: 2,5 Quadratmeter. Es gibt Sitzstangen und Legenester.

Bio Schweiz/Bio-Knospe/BioSuisse Knospe/Naturaplan von Coop: Gehen über die gesetzliche Bio-Verordnung hinaus. Unterscheiden sich nur gering, meist bezüglich Anforderungen ans Futter. Auslauf pro Henne: 5 Quadratmeter. 80% des Futters müssen aus biologischem Anbau stammen.

KAG Freiland: Biobetriebe. In jeder Hennengruppe muss ein Hahn gehalten werden, jede Henne hat 5 Quadratmeter Auslauf zur Verfügung, der Transport ins Schlachthaus darf nicht länger als 2 Stunden dauern.

Demeter: Biobetriebe und das strengste Label, wenn es um das Tierwohl geht. Es gibt in jedem Stall einen Hahn, männliche Küken werden nicht getötet, kein Kupieren von Schnäbeln, Krallen, Flügeln. Futter zu 100 Prozent aus biologischem Anbau.

Zweinutzungshuhn (Coop)/Bruderküken (Alnatura) /Henne & Hahn (Aldi): Spezielle Züchtung, bei der die männlichen Küken nicht getötet, sondern beide Geschlechter genutzt werden: Die Hennen für die Eierproduktion, die Hähne für die Mast.

Kein Kükentöten (Respeggt von Migros): Neues Verfahren, dass die Geschlechtsbestimmung im Ei ermöglicht, sodass die männlichen Küken gar nicht erst ausgebrütet werden. Diese Methode ist bei Bioeiern nicht erlaubt, daher handelt es sich nur um Freiland Eier. Wer beides will, bio und ohne Kükentöten, muss zu Demeter greifen.

Mit der Realität hat das nicht sehr viel zu tun. Denn ethischer Eierkonsum ist eigentlich nicht möglich, da nicht mit dem Tierwohl vereinbar, findet Kate Stoykova, Juristin bei der Stiftung Tier im Recht und spezialisiert auf die Haltung von Nutztieren. Legehennen müssen selbst bei den Labels mit den strengen Biorichtlinien zuchtbedingt fast jeden Tag ein Ei legen (das Urhuhn, das Bankivahuhn, legt dreimal im Jahr maximal 12 Eier).

Nach einem Jahr werden sie auch in den meisten Betrieben mit Bio-Label getötet (obschon Haushühner bei guter Haltung 12 Jahre alt werden könnten). Und der angeblich strenge Schweizer Tierschutz gewährt einem Huhn gerade mal einen Min-

destplatz von der Grösse eines A4-Blatts zu, und in einem Betrieb dürfen bis zu 18'000 Hühner gehalten werden.

Auch Biobetriebe töten männliche Bibeli

Mit Idylle und einem glücklichen Hennenleben hat das wenig zu tun. Noch schöner wird es mit Blick auf die männlichen Küken. Weil diese weder zur Eierproduktion noch zur Mast taugen – sie setzen das Fleisch am falschen Ort an und geben geschmacklich nichts her –, werden die kleinen Brüder der weiblichen Tiere unmittelbar nach dem Schlüpfen mit Gas getötet (ihr Schreddern ist seit Anfang 2020 verboten). Und zwar auch in jenen Betrieben, die das Bio-Gütesiegel tragen (einzige Ausnahme: Demeter).



Wenn eines der beiden Bibeli ein Männchen ist, wird es kaum mehr lange leben: Auch in Bio-Betrieben werden die kleinen Hähne mit Gas getötet.

Foto: Getty

Es gibt Betriebe, die auf das Massentöten verzichten und auf Zweinutzungshühner setzen. Die Eier sind gekennzeichnet mit den Labels «Bruderküken» (Alnatura), «Henne & Hahn» (Aldi) oder eben «Zweinutzungshuhn» (Coop): Die männlichen Bibeli dürfen weiterleben – immerhin 10 Wochen lang, dann enden sie als Mistkratzerli. Aldi Suisse meldete im Januar, man habe auf diese Weise seit 2018 exakt

40'742 männlichen Küken das Leben gerettet – zumindest vorerst.

340 Eier in einem Jahr Lebenszeit gelegt

Das Hauptproblem besteht darin, dass Zweinutzungshühner leistungsschwächer sind. Die Hennen produzieren weniger Eier, die Hähne setzen weniger schnell Fleisch an als jene Züchtungen, die voll auf die Mast oder die Eierproduktion getunt werden. Die Zweinutzungshühner sind weniger lukrativ und werden ein Nischenprodukt bleiben. Da aber etwa in Deutschland ab Januar 2022 das Töten der männlichen Küken verboten ist, kommt nun häufig ein Verfahren zum Einsatz, mit dem sich das Geschlecht bereits im Ei bestimmen lässt – um so zu verhindern, dass die männlichen Küken überhaupt ausgebrütet werden. Die Migros setzt mit dem «Respeggt»-Label auf diese neue Technik.

Das ist zwar aus tierethischer Sicht ein Fortschritt – für die männlichen Küken. Für die Hennen ändert sich damit nichts. Zum Beispiel an der «Lebenslegeleistung von 340 Eiern pro Tier», wie es beim Bundesamt für Landwirtschaft offiziell heisst.



Unser Appetit auf Eier ist riesig. Bezahlen dafür tun die Hühner, die in ihrem kurzen Leben fast täglich ein Ei legen müssen.

Foto: Getty

Ein herkömmliches Rassenhuhn würde diese Menge nicht annähernd schaffen. Und so findet man in den Schweizer Betrieben, auch in jenen mit Bio-Label, ausschliesslich Hybridhühner. Ein paar wenige Firmen weltweit produzieren diese Hennen, die es in zwei Ausführungen gibt: als genetisch perfektionierte Eierproduzentinnen oder genetisch perfektionierte Fleischlieferantinnen.

Das Tier ist nach einem Jahr im wahrsten Sinne des Wortes kaputt

Die Tiere produzieren so viele Eier, dass ihrem Körper dadurch das Kalzium entzogen wird. Nach rund einem Jahr führt das nicht nur zu brüchigen Knochen, sondern auch dazu, dass die Schalen der Eier brüchig werden. Sobald das der Fall ist, hat die Henne ausgedient – und endet als Suppenhuhn oder Biogas. Ihr Leben hat dann maximal eineinhalb Jahre gedauert.

Weil Hochleistungshennen nach so kurzer Zeit – noch als Jungtiere – am Ende ihrer Kräfte angelangt sind, erfüllen sie gemäss Tier im Recht die Definition einer Qualzucht. Genau wie beim Pelz ist diese in der Schweiz zwar verboten, deren Import aber nicht. Die Hybridhühner werden deshalb im Ausland gezüchtet. Sie kommen als Küken hierher – wo dann auch ihr Nachwuchs schlüpft.

Korrektur vom 18.11.2021, 08:25 Uhr: In einer früheren Version dieses Artikels waren die Angaben zur Herkunft der Hybridhühner und zu den Vorgaben der Bodenhaltung in der Schweiz (in der Info-Box «Was die Labels auf den Eierkartons bedeuten») nicht korrekt wiedergegeben. Diese wurden angepasst.

SonntagsZeitung

Bettina Weber ist Autorin der der SonntagsZeitung und schreibt über gesellschaftspolitische Themen. [Mehr Infos](#)

Publiziert: 13.11.2021, 23:00