

Ap, Tier, AK
Neuland

So, wie es die „Verordnung zur Aufstallung des Geflügels zum Schutz vor der Klassischen Geflügelpest“ verlangt.

Die Aufstallung soll verhindern, dass mit dem Vogelgrippe-Virus infizierte Zug- oder Wildvögel heimisches Nutzgeflügel anstecken. Je nachdem, wie das Friedrich-Loeffler-Institut für Tiergesundheit die Lage einschätzt, wird Stallpflicht verhängt oder aufgehoben. Wenn – wie jetzt wieder in Sachsen und Bayern – die Geflügelpest umgeht, dann gilt dort Stallpflicht. In den nicht betroffenen Gebieten gilt dies aber nur in gelockerter Form: Geflügelzüchter außerhalb von Risikogebieten wie Flussniederungen, See- und Küstennähe können

Ausnahmegenehmigungen erhalten. Dann dürfen sie ihre Vögel immerhin aus dem Stall lassen, jedoch nicht im Freien füttern. Treten auch bei ihnen Vogelgrippefälle auf, sind die Ställe sofort zu

DIE ANSTECKUNGSKETTE Wildvögel-Nutzgeflügel ist aber umstritten: Stallpflichtgegner verweisen darauf, es sei wissenschaftlich nicht erwiesen, dass Wildvögel die Hauptverbreiter des Virus sind – erst im August wieder stellte eine Studie der Uni Erlangen fest, dass die bislang erhobenen Daten zu Wildvögeln „nicht vollständig, nicht adäquat und oft falsch“ seien. Zudem bleibe fraglich, ob infizierte Zugvögel die Kraft hätten, das Virus von Kontinent zu Kontinent zu streuen. Thomas Mettenleiter, Präsident des Friedrich-Loeffler-Instituts, bleibt trotzdem unge-rührt: „Fest steht: Wildvögel sind Träger des Virus. Es ist absolut denkbar, dass die Vögel sich an Rastplätzen auf ihrer Route wie in einem Staffellauf anstecken. Deshalb ist die Stallpflicht eine wichtige Vorsichtsmaßnahme.“

Derlei Hin und Her kann der Geflügel-industrie egal sein und die Stallpflicht sogar ganz recht. Denn dort herrscht ohnehin geschlossene Massenhaltung – Vogelknast ist da Produktionsprinzip. Nachteile hat nur die Konkurrenz – haben diejenigen, die für anständige Aufzuchtbedingungen →



Biobauer Niels Odefey zwischen seinen Tieren. Freilaufende Hühner nehmen nur langsam zu, ihr Fleisch ist fest und der Knochenbau stark. Abgänge gibt's nur durch den Hühnerhabicht

Von Freigängern und Knastbrüdern

Das Gesetz will, dass Hühner bei Vogelgrippe eingesperrt werden. Wie finden die Vögel das? **Ziemlichen Mist!**

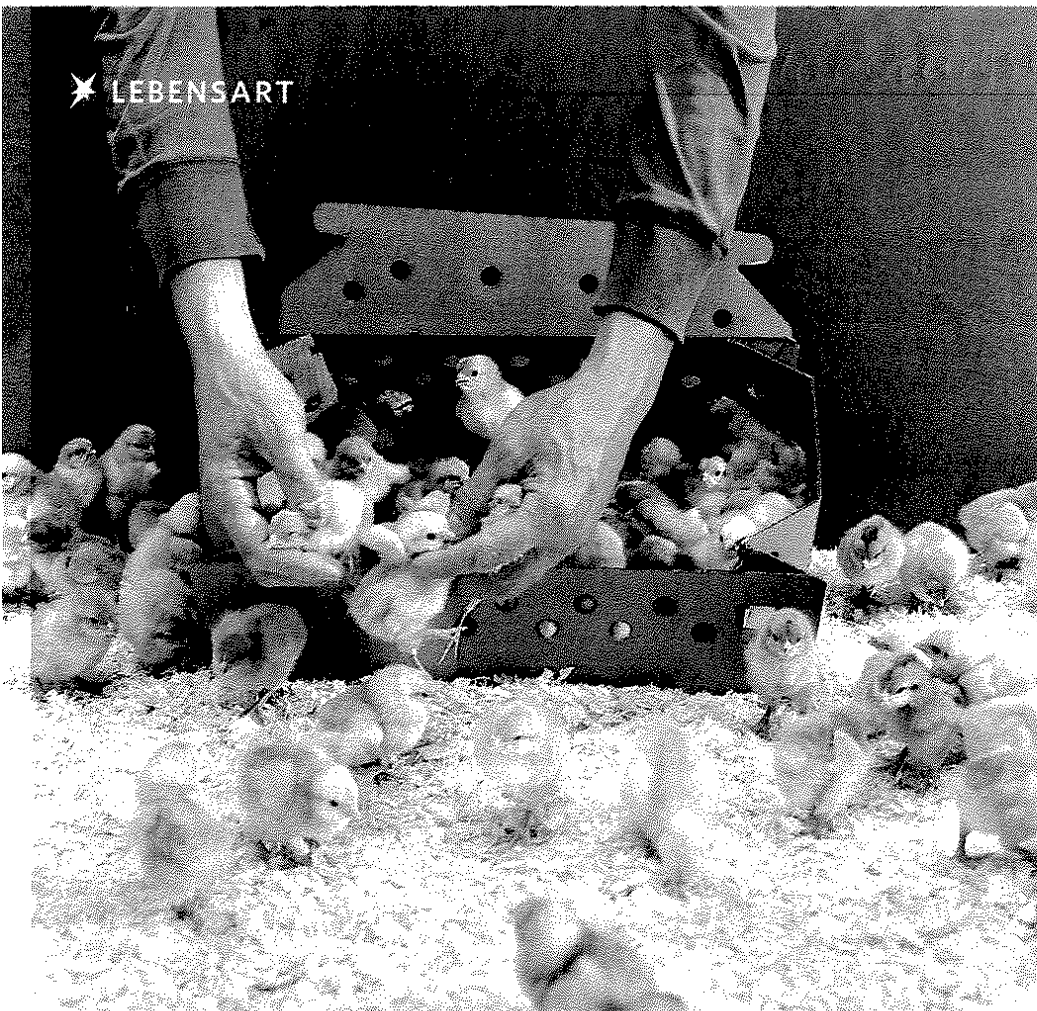
Ein Biolandwirt hat von seinen 1800 Hühnern 800 nach Recht und Gesetz behandelt. Mit üblen Konsequenzen

Von **UWE RASCHE** und
JÖRG FOKUHL (Fotos)

Es war im Grunde ein Tierversuch. Und Niels Odefey, 57, hätte ahnen können, dass man dafür die Mentalität eines Laborkittelträgers mitbringen sollte. Aber Odefey ist Biobauer, trägt von morgens bis abends grüne Latzhose und hegt und pflegt seine Viecher wie kein anderer. Deshalb konnte der Mann aus der Lüneburger Heide den Versuch auch nicht bis zum Ende durchziehen. Als seine Hühner sich im Stall gegenseitig aufzufressen begannen, brach er ab und gab ihnen die

Freiheit. Dass Stallhaltung unnatürlich ist und Qual und zu schlechterer Fleischqualität führt, auch unter Biobedingungen – für ihn war's bewiesen. Wozu die Tiere länger leiden lassen.

Grausame Experimente auf dem Ökohof – das darf doch wohl nicht wahr sein, oder? Wahr ist, dass der Odefey bei seinem Versuch nichts tat, als sich – gegen jede Überzeugung – an Recht und Gesetz zu halten. Zumindest, was einen Teil seiner Hühner betraf. Er ließ nämlich diesen Teil nicht wie sonst auf seinem Hof nach Herzenslust umherlaufen, picken oder in der Sonne dösen – sondern er sperrte ihn ein.



Süße Küken – ob sie bald zu Kannibalen werden, hängt von der Haltungsform ab

stehen und von denen die Kunden nichts anderes erwarten als das Optimum: die Freiland- und Biobetriebe nämlich.

Seit im September 2005 die Aufstallungspflicht verordnet wurde, fügen sich fast alle – Niels Odefey tat es nicht. Er tut es immer noch nicht. „Meinen Hühnern geht es am besten, wenn sie frei herumlaufen“, sagt er. „Es ist wie beim Menschen: Wer immer nur im Haus hockt, wird anfälliger für eine Grippe als einer, der sich regelmäßig an der frischen Luft bewegt.“

Stur ist der Mann, ja. Ein Qualitätsfreak, der keine Kompromisse und gerade deshalb das vielleicht beste Geflügel Deutschlands macht. Die Kunden lieben ihn, weil seine Tiere ein Leben hatten, das den Namen verdient; weil sie nach Freiheit schmecken. Die Medien schätzen ihn, weil der Hühnerrebell aus der Heide vom Federvieh viel Ahnung und stets eine starke Meinung hat. Die Behörden fürchten ihn, weil er sich von ihnen nichts sagen lässt. Zwangsgelder? Zahlt er nicht. Kontrolleure? Jagt er schon mal vom Hof. Inzwischen hat sich die Lage beruhigt. Und Odefey betont: „Wenn es in meiner unmittelbaren Nachbarschaft Fälle von Vogelgrippe gäbe, würde ich meine Tiere auch einsperren.“

Seine Spezialität sind Steirer Wildhendel, langsamst wachsende Mistkratzer. Er holt



Einen Teil seiner Tiere pferchte der Bauer in einen Stall mit Wintergarten, wo die Tiere einander mit der Zeit zu quälen begannen

sie als Küken aus Österreich und zieht sie unter freiem Himmel mit bestem Futter zu prächtigen Tieren auf. 15 Wochen dauert das – dreimal so lange wie das Leben der Billighähnchen aus der Supermarktruhe. Seit einem *stern*-Bericht (Nr. 45/2002) versendet er Hühner nur noch an Privatkunden. „Ich wollte nicht mehr mit dem Lieferwagen im Stau stehen, sondern so viel Zeit wie möglich auf dem Hof verbringen, meine Kraft ins Produkt stecken.“

Wer so handelt, braucht Verbündete. Detlef Fölsch etwa, emeritierter Professor

für angewandte Verhaltensforschung und artgemäße Tierhaltung an der Uni Kassel, Lorenz-Schüler, Geflügelkoryphäe: „Stallhaltung auslaufgewöhnter Tiere erzeugt schadenträchtiges Verhalten, Stress und Immunitätsschwäche – Voraussetzungen für Krankheiten“, schrieb Fölsch 2006 auf dem Höhepunkt der Vogelgrippe-Debatte in der „Süddeutschen“ – und stellte sich so auf die Seite der Stallpflichtgegner.

Die fragen angesichts der Zwangstötung von fast einer halben Million Enten in Mastbetrieben in Niederbayern, wie sich diese Tiere an Wildvögeln anstecken konnten, wo sie doch rund um die Uhr eingesperrt waren – bisher wird vermutet, das Virus könnte ja im Stroh der Tiere gelauert haben. Wie es da hineinkam? Fragezeichen.

Professor Mettenleiter führt trotzdem auch diesen Fall auf Zugvögel zurück. Wichtig sei eben die vollkommene Kontrolle der hygienischen Bedingungen bei der Masthaltung. Wer sich das dicke Bündel der gesetzlichen Hygienebestimmungen anschaut (Schutzkleidung im Stall beispielsweise), wundert sich, dass der Gesetzgeber dieser Branche, von Gammelfleisch-Skandalen gebeutelt, überhaupt so viel Verantwortlichkeit zutraut. Zusätzlich beschleicht einen ein dummes Gefühl: Wo so viel geregelt werden muss, muss auch viel im Argen liegen.

ODEFEY FÜHLT SICH BESTÄTIGT: Wenn konsequente Kerkerhaft für Geflügel nicht vor Vogelgrippe schützt – was soll das Ganze dann? Als Odefey den Wissenschaftler Fölsch anrief und ihm eröffnete, er wolle die Auswirkungen der verordneten Stallhaltung prüfen, auf seinem eigenen Hof mit den eigenen Tieren – und dass er dafür einen wissenschaftlichen Berater brauche, da überlegte Fölsch nicht lange.

Gemeinsam planten sie die Versuchsanordnung: Sämtliche 1800 Küken wurden zunächst wie üblich vier Wochen im Aufzuchtstall gepäpelt und dann auf drei Gruppen verteilt. 400 Tiere (Gruppe „Stall“) blieben im 50 Quadratmeter großen Kükenraum, um die Bedingungen konventioneller Bodenhaltung nachzustellen. Weitere 400 Tiere (Gruppe „Biostall“) zogen ebenfalls in eine geschlossene Behausung, allerdings von 60 Quadratmeter Größe und zu einem Viertel eine Art Wintergarten mit Tageslicht. „Diese Konstruktion ist das Resultat einer EU-Richtlinie – eine üble Mogelpackung“, findet Odefey: „Sie erlaubt Biobauern in Stallpflichtphasen, ihr Geflügel und ihre Eier weiter als Bio-Freiland zu deklarieren. Im →

WÜRTTEMBERGER SPÄTBURGUNDER LIEBT KÖSTLICHES AUS ALLER WELT

 **LEBENSART**

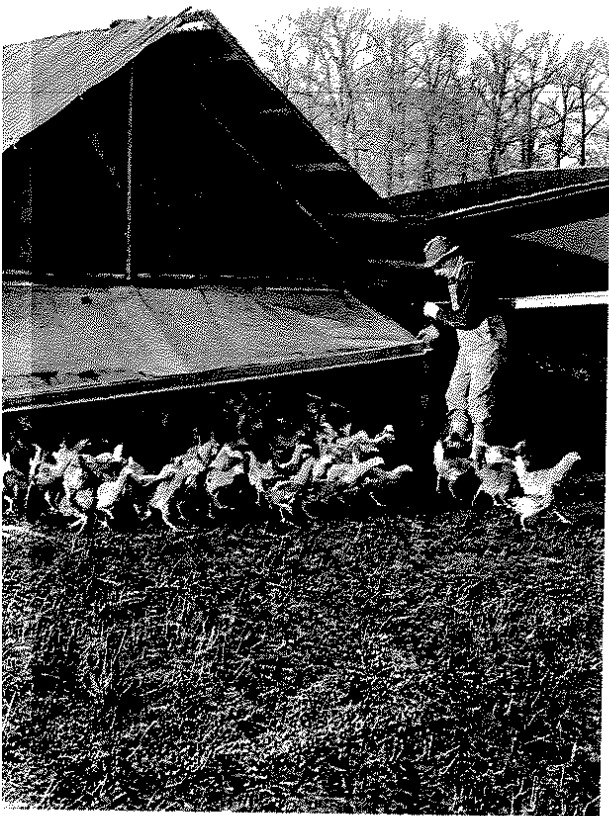
Grunde aber ist es Täuschung, denn die Hühner dürfen keinen Fuß ins Freie setzen.“ Die übrigen 1000 Tiere (Gruppe „Freigänger“) wuchsen auf wie stets bei Odefey: tagsüber in Freiheit; nachts in weitläufigen Ställen, als Schutz vor Fuchs, Marder und Iltis.

Im Laufe des 15-wöchigen Versuchs bekamen alle das gleiche Biofutter: Gruppe „Stall“ und „Biostall“ unbegrenzt, wie bei diesen Aufzuchtformen üblich. „Andernfalls würden die an eigener Futtersuche gehinderten Tiere vom ersten Tag an übereinander herfallen“, so Odefey. Die „Freigänger“ bekamen dreimal täglich Futter, aber nie zu viel. Schließlich sollten sie ja langsam wachsen und genug Appetit haben, um umherzurennen, Gras zu rupfen und Würmer zu zausen. Die Behausungen der Gruppen „Stall“ und „Biostall“ waren mit Strohballen, Sitzstangen, Kieselsteinen und Sand eingerichtet, um der Langeweile mangels Auslauf entgegenzuwirken.

stern-Fotograf Jörg Fokuhl dokumentierte das Einsetzen der Küken in den Aufzuchtstall. Er schwärmte, denn was gibt es Niedlicheres als ein piepsendes Gewimmel flauschiger Küken? Umso größer Fokuhls Entsetzen, als er gut neun Wochen später zum nächsten Fototermin erschien und in den Stall trat: Kaum eines der Hühner wies ein komplettes Federkleid auf. Das Hinterteil vieler Tiere war kahl gepickt, die Haut wund und blutig. Je mehr ein Tier verletzt war, desto mehr wurde es von den anderen durch permanentes Hacken gepeinigt. Aus Küken waren Kannibalen geworden. „Das zu sehen war ein Schock“, sagt Fokuhl.

In Woche sechs hatten die „Stall“-Vögel das Federpicken begonnen – trotz ständig voller Näpfe. „So holen sich die Hühner tierisches Eiweiß“, erklärt Odefey, „das sie bei Freilandhaltung in Würmern und Insekten finden würden.“ Ab Woche sieben entsorgte er fast jeden Morgen Leichen. Auch in der „Biostall“-Gruppe gab es Ausfälle; der Kannibalismus setzte etwas später ein, kostete aber am Ende dennoch 35 von 400 Tieren das Leben. Die glücklichen „Freigänger“ dagegen erfreuten sich bester Gesundheit. Zehn der 1000 Tiere starben auch hier, aber nur, weil Hühnerhabichte nicht umsonst Hühnerhabichte heißen.

Unterschiede auch in der Gewichtszunahme. Die Hühner aus dem „Stall“ waren nach acht Wochen 30 Prozent schwerer als die Freilandgockel, die der „Biostall“-Gruppe 15 Prozent. So war die Hälfte der „Stall“-Hühner bereits nach zehn Wochen schlachtreif. Zu diesem Zeitpunkt waren dort schon 70 von 400 Vögeln verendet.



Hungrig und tatendurstig stürzen die Freigänger morgens ins Gelände, wo sie kräftig scharren, nach Insekten picken und den Würmern an die Weichteile gehen

Odefey sah es nicht länger mit an. Er verfrachtete die restlichen geschundenen Kreaturen in die Freilandställe. „Keines dieser Hühner konnte mehr normal laufen, alle hatten Gebrechen wie verkrümmte Knochen oder falsche Beinstellung.“ Erst nach fünf Tagen stolperten die ersten ins Freie. Hundert Tieren wollte Odefey ein weiteres Leben nicht mehr zumuten – „ich habe sie dann selbst erlöst“. Die restlichen Tiere wurden normal geschlachtet, das Fleisch hat Odefey verschenkt.

UM SEINEN VIECHERN das Ende zu erleichtern und Transportstress zu vermeiden, schlachtet Odefey selbst. So konnte er auch die Fleischqualität vergleichen. Die Leber der Schnellmastgockel aus dem „Stall“ war hell wie die typische Fettleber einer Legehennen aus der Intensivhaltung; die Leber der „Freigänger“ zeigte gesundes Dunkelrot. Auch war ihr Fleisch deutlich fester als das der „Stall“-Gockel, das Odefey als „leicht wabbelig“ beschreibt. Und das Gerippe dieser Tiere war mangels Sonnenlicht labil. „Ich habe das beim Vakuumieren gemerkt“, sagt Odefey. „Wenn ich den gewohnten Druck einstellte, waren die Stallhühner platt.“

In zwei Aspekten, gesteht Odefey ein, sei sein Versuch bewusst nicht ganz realistisch gewesen. Erstens: Bei konventioneller Bodenhaltung versucht man durch permanentes, die Farbwahrnehmung hemmendes Kunstlicht die Aggressivität der Tiere im

Zaum zu halten. Diese Hühner sehen nie Tageslicht, aber eben auch nicht mehr so leicht Rot, die Lockfarbe für tierisches Eiweiß. 10 bis 15 Prozent Verlust seien aber auch bei dieser Haltung von vornherein einkalkuliert, sagt Odefey, der kein Dauerkunstlicht einsetzt.

Zweitens: Beim überwiegenden Teil der industriellen Masthähnchenproduktion werden weibliche Tiere nicht benötigt, da sie langsamer wachsen und weniger Brustfleisch bilden als die männlichen. Sie werden noch am Schlupftag vergast – „jede Woche Millionen Tiere“, klagt Odefey. Schon daher wäre für den Biobauern eine 1:1-Simulation nicht infrage gekommen. Bei ihm wachsen Hähnchen und Hühnchen zu gleichen Teilen auf.

Was sagt uns das Experiment nun am Ende? Bauer Odefey: „Alles andere als Freilandhaltung ist Tierquälerei.“ Egal, ob Bio oder nicht. Experte Fölsch: „Mit Stallhaltung zwingen wir die Hühner zum Fehlverhalten. Eine Wintergarten-Lösung wäre akzeptabel, wenn die Hühner mehr Platz hätten. Artgerecht ist aber nur die konsequente Auslaufhaltung.“ Odefey will seine Erkenntnisse aufschreiben: Der Betriebswirt sucht derzeit einen Veterinär-Professor, der ihn eine Doktorarbeit über Hühnerzucht schreiben lässt.

Ist der Unterschied in der Haltung aber auch schmeckbar? Nach der Schlachtung kam es im Sylter Restaurant „Coast“ zur Blindverkostung. Dort trat der Freilandgockel gegen ein Huhn eines renommierten Biobetriebs an. Der Freilandgockel war nie bis zur Sättigung gefüttert worden – und vor allem: nie innerhalb der offenen Ställe. Was illegal ist, die Tiere aber dahin treibt, wo Odefey sie haben will: nach draußen. Das andere Huhn fraß sein Futter gesetzeskonform im Stall, den Trog immer voll, sodass es kaum Lust hatte, ins Freie zu gehen, obwohl es gekonnt hätte.

Die Tischrunde fand das „all you can eat“-gemästete Biohuhn beileibe nicht schlecht. Und doch deutlich schlechter als den Freilandgockel, der Lobeshymnen ertete: dunkles, festes Fleisch, würziger, kräftiger Geschmack. Küchenchef Sven Dahl, durchaus gewohnt, vom Galloway-Rind bis zum Deichlamm mit exzellenter Ware aus Freilandhaltung zu arbeiten, war hingerissen. Sein Urteil: „Gigantisch!“

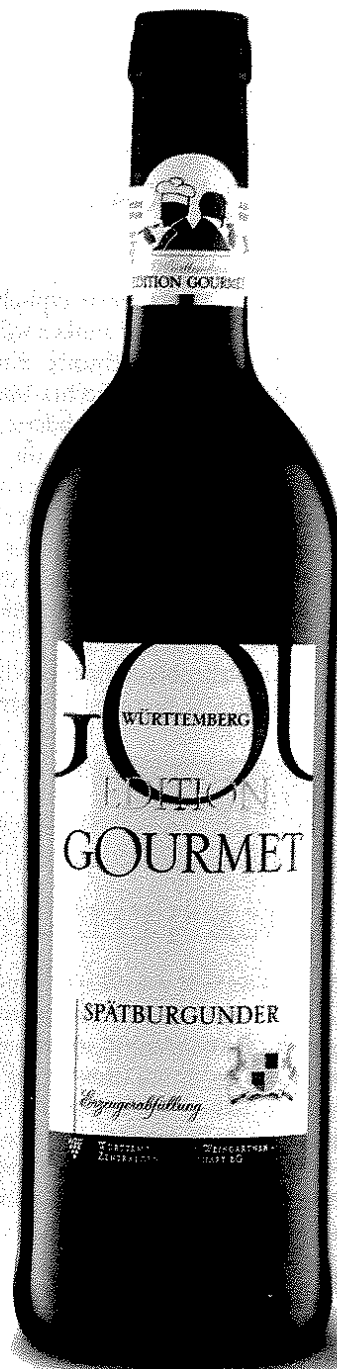
Mitarbeit: Stephan Draß



EDITION GOURMET

Trollinger, Schwarzriesling, Spätburgunder, Lemberger, Kerner und Riesling – die sechs Rebsorten-Spezialitäten aus der Edition Gourmet machen der kulinarischen Vielfalt in aller Welt jede Ehre. Der Spätburgunder zum Beispiel harmonisiert sehr gut zu Wildgerichten, hat aber auch eine Vorliebe für Lamm, Rind und Wildgeflügel.

WZG Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
Möglingen · Tel. 07141/48 66-0 · info@wzg-weine.de



KENNER  TRINKEN
WÜRTEMBERGER