

Geflügelmahlzeit Nein Danke

Was ist schlecht am Verzehr von Geflügelfleisch, besonders Hähnchen und Huhn?

(Dr. med. Karl Braun-von Gladiß, 1.1.2012)

Der durchschnittliche Deutsche verzehrt pro Jahr 10,7 kg Hühnerfleisch, im EU Durchschnitt sind das sogar 17,1 und in USA 40 kg.

Dies erfordert (allein in Deutschland) ca. 2,8 Millionen Tonnen Futtermittel. Der Anteil der aus Brasilien stammende Sojaschrot beträgt dabei 600.000 Tonnen. Diese Futtermittelproduktion zerstört sehr große Urwaldflächen und Regenwälder, beraubt Bauern ihrer einheimischen Landflächen und provoziert Landflucht und soziales Elend.

Brust oder Schenkel der Hähnchen werden in Deutschland selbst verzehrt. Weniger Attraktives landet über Kühlcontainer in afrikanischen Ländern und zerstört dort die lokalen Märkte.

Das Industriekonsortium um den Unternehmer Rothkötter erzeugt alleine etwa ein Viertel des Hähnchenbedarfs der Deutschen. Es sei bloß die Erfüllung der Verbraucherwünsche; so stellt es Herr Rothkötter selbst dar. Nicht er erzeuge den Markt, es sei umgekehrt: er folge nur der Vorgabe der Verbraucher, und einer müsse es ja tun.

In seinem bisherigen Betrieb wirft das Band schon jetzt 6,6 Hähnchen pro Sekunde filletiert und versandfertig aus. Doch in seiner neuen Anlage in Wietze / Nd.sachsen) steigt die Geschwindigkeit auf 7,4 Hähnchen pro Sekunde. Das macht 26.640 „Stück“ pro Stunde, ca. 600.000 am Tag und ca. 216 Millionen Hähnchen pro Jahr. Für den gesamten Bedarf der Deutschen sind die Zahlen dann mal vier zu nehmen.

Rodung von Wald für Futtermittelanbau, Brutanlagen, Massenmastbetriebe, Akkordschlachthöfe (3,7 „Stück“ pro Sekunde), Speditionen, Vermarktungslogistik - alle Bereiche müssen getaktet auf einander abgestimmt werden.

Auf knapp fünf Wochen Zeit und auf eine Fläche von weniger als 22x22 cm (1 qm für 21 „Stück“) ist dabei das Leben der Tiere vom Ausbrüten bis zur Schlachtung beschränkt. Der Mastprozess ist computeriell streng gesteuert: Kraftfutter, Hormon- und Antibiotikazusätze, Wachstumsbeschleuniger, Desinfektionsmittel, Pestizide – alle Komponenten werden programmgerecht dosiert. Wer meint, diese Chemikalien landeten nicht (auch) im Fleisch, ist naiv. Was sich davon im Tier nicht anhäuft, findet sich im Abwasser und in der Atmosphäre.

Die Presse (zum Beispiel Süddeutsche Zeitung am 14.8.2010 und am 7. Juli 2011, 3SAT am 13.9.2010 und die ZEIT am 23.9.2010) berichtete mehrfach über diese Fakten. Solche Reportagen, Dokumentarfilme und Journalistenrecherchen führen uns die Bilder des hinter diesen Zahlen stehenden Grauens immer wieder vor Augen.

Dass Viele die Betriebe der Hähnchenproduktionsindustrie „Hähnchenhölle“ nennen, erstaunt nicht. Erstaunlich ist vielmehr, dass es immer noch viele Zeitgenossen gibt, die meinen, ihr Geflügelkonsum sei eine harmlose Angelegenheit.

Die beschriebenen Zusammenhänge treffen auf biologisch gezogene Hähnchen weniger und im Idealfall gar nicht zu. Aber auch Bio-Hähnchen sind in der Regel nicht mehr die Tiere, die in einer kleinen Hühnerschar auf der Wiese des Bauernhofs lebend sich von Körnern, Salatblättern und Würmern ohne Kraftfutter ernähren. Die Bedingungen, die wir in der Massentierhaltung zu beklagen haben, sind hier abgemildert. Nichts desto weniger fordern aber auch hier Konditionen des Marktes und Preisdrucks eine im Vergleich zur Bauernhofidylle zugespitzte Situation und eine Schlachtquote, die das erheblich übersteigt, was man sich unter Nachhaltigkeit vorstellt. Wie weit sich im Einzelfall die Produktionsbedingungen bei biologischer Hähnchenzucht von denen der „Hähnchenhöllen“ industrieller Geflügelfarmen konkret unterscheiden, lässt sich nicht definieren. Es ist zu hoffen, dass der Unterschied sehr groß ist. Die Vorstellung vom Hühnerleben auf „Onkel Gustavs Bauernhof“

dürfte aber eher naiv sein und damit auch die Meinung, Chemikalienrückstände über Futtermittel seien bei Bio-Hähnchen völlig ausgeschlossen.

Die Gründe, die gegen Geflügelkonsum aus konventionellem Handel sprechen, werden nachstehend aufgelistet:

1. Im Fleisch sind oft Rückstände von Antibiotika, Wachstumsförderungschemikalien, zum Beispiel Hormone, Desinfektionsmittel und Pestizide enthalten.
2. Solche Rückstände fördern bei den Konsumenten Allergien, Hormonstörungen, Entzündungsvorgänge, Autoimmunkrankheiten. Menschen mit solchen Erkrankungen sollten also schon zur Verringerung kofaktorieller Belastungen auf den Verzehr von Geflügel verzichten.
3. Der Verzehr von Hähnchenbrust und Hähnchenschenkeln provoziert den Export unattraktiver Hähnchenteile nach Afrika, zerstört dort die lokalen Märkte und treibt Einheimische ins Elend.
4. Verbraucher tragen eine Mitverantwortung an den als unethisch zu bezeichnenden Konditionen von „Hähnchenhöllen“ und auch an den ökologischen und sozialen Auswirkungen.
5. Die Umweltbelastungen müssen als massiv bezeichnet werden, zum Beispiel Ammoniak-Ausdünstungen und Verunreinigung des Grundwassers mit Nitrat, CO₂-Anstieg, Klimaerwärmung und Energieverschwendung.
6. Große Regenwaldflächen werden gerodet, um die Produktion der Futtermittel sicherzustellen, welche wiederum die Voraussetzung ist für die Hähnchenproduktion am Fließband und für die Realisierung einer Schlachtrate von ca. 16 „Stück“ (Hähnchen) pro Sekunde zwecks Erzeugung von fast 1 Milliarde Kilogramm (genau: 883,143 Mill.) Hähnchenfleisch pro Jahr für Deutschland.