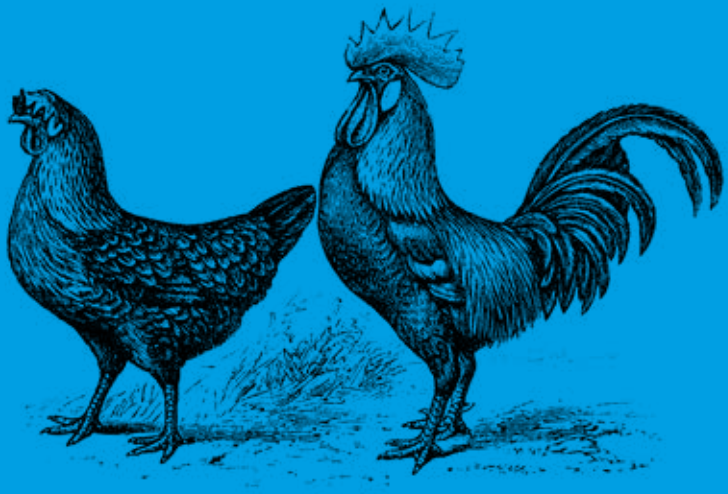


INFO *blättle*

Bruderhahn



Sehr verehrte Kundinnen und Kunden,

die neueste Entwicklung im Handel mit Eiern ist kaum zu übersehen. Dem gewohnten Ei hat sich vielerorts ein weiteres hinzugesellt: das Bruderhahn-Ei. Dass die Beschäftigung mit den Brüdern der Legehennen längst überfällig war, dürfte vielen klar gewesen sein. Doch transparente Konzepte, die die Hintergründe der Initiativen zum Thema „Bruderhahn“ beleuchten, findet man noch kaum. Deswegen haben wir Ihnen eine Broschüre zusammengestellt, die nicht nur die Entwicklung des Themas erläutert, sondern auch die konkreten Ansätze unserer Partnerbetriebe vorstellt. Die Aufzucht der Bruderhähne auf dem *Hofgut Martinsberg*, die wir in unserer Marktleser dokumentarisch begleitet haben, sowie die *Bruderhahn Initiative Deutschland* (BID), die vom Bauckhof mitbegründet wurde. Außerdem die neu entstandene Zusammenarbeit zwischen dem *Hofgut Martinsberg* und den *Herrmannsdorfer Landwerkstätten*.



Inhalt

Kein Bruderhahn-Fleisch? Kein Bruderhahn-Ei!	4
Eierproduktion in Deutschland	6
Das Problem und seine Geschichte	8
Das Problem heute	10
Die Suche nach einer nachhaltigen Lösung	12
Bruderhähne auf dem Hofgut Martinsberg	16
Bruderhahn-Fleisch vom Bauckhof	18
Weit vorne: Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten	22

Kein Bruderhahn-Fleisch? Kein Bruderhahn-Ei!



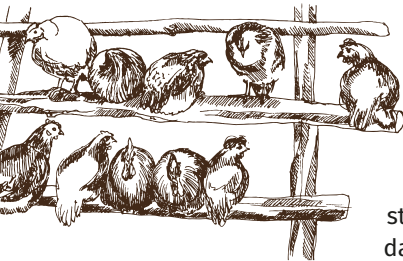
Die Nachfragen nach Bruderhahn-Eiern häufen sich natürlich auch in den Marktläden. Der Fokus interessierter Konsumenten liegt bislang hauptsächlich auf ethisch produzierten Eiern. Was viele nicht wissen: der Erfolg dieser Initiativen hängt maßgeblich von der Nachfrage des ethisch produzierten Fleisches der Brudertiere ab. Wer also Bruderhahn-Ei sagt, der muss auch Bruderhahn-Fleisch sagen. Die Konkurrenz durch die fleischigen Masthähnchen ist jedoch groß. Die entscheidende Frage ist: Wird das dunklere und festere Fleisch der Bruderhähne gekauft? Für unsere verwöhnten Gaumen wird es eine Umstellung, weil wir vor allem das butterzarte Hähnchenbrustfilet kennen. Doch, wenn dieses Fleisch keine Nachfrage findet, dann wird es nicht lange im Lebensmittelbereich angeboten. Nur ein Konzept, das sowohl für die Hennen als auch für die Hähne eine Lösung aufzeigt, ist glaubwürdig. Bruderhahn-Eier zu verkaufen und keine Bruderhahn-Fleischprodukte anzubieten, zielt nur auf eine schnelle öffentliche Wirkung.



Eierproduktion in Deutschland

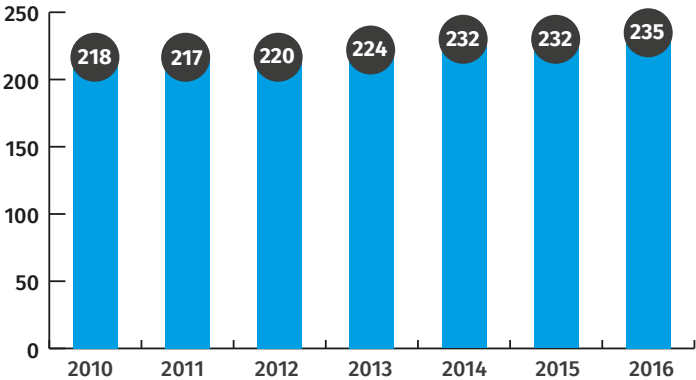
Die Deutschen lieben Eier. 2016 haben sie im Durchschnitt 235 davon gegessen. Über die Jahre musste trotzdem eines immer gewährleistet werden, damit die Nachfrage auch ja nicht zurückgeht: Die Eier mussten billig sein. Und sie blieben billig. Wie kaum ein anderes Lebensmittel. 1970 musste noch 22 Minuten für eine Schachtel Eier gearbeitet werden, heute sind es gerade mal vier.

Eine solche Entwicklung konnte nur mit einer industriellen Produktionsform erreicht und wirtschaftlich verkraftet werden. Neben vielen anderen Maßnahmen setzte man deshalb auf Tiere, denen durch Zucht quasi ein Eierlege-Turbo eingebaut wurde. Und wie so oft, wenn man der Natur ins Handwerk pfuscht, hatte auch dies negative Folgen. Unter anderem, dass die Gewichtszunahme der Hähne dafür stark zurückging. Im Fachjargon heißt das, dass sich die Mastleistung zugunsten der Legeleistung stark vermindert hat. Und nicht nur von dieser Züchtungsrichtung ging Gefahr für die Bruderhähne aus. Gleichzeitig wurden natürlich züchterisch Linien entwickelt, deren Mastleistung stark anstieg. Im konventionellen Massenbetrieb sind das dann die traurigen Gestalten, die aufgrund ihrer starken Gewichtszunahme kaum laufen können.



Was aber sollte mit den ineffizienten männlichen Vertretern der Zuchtlinien geschehen, die auf Eierproduktion gezüchtet wurden? Sie sind „lebender Abfall“. Sie alle wissen es: Diese Küken werden unmittelbar nach dem Schlüpfen getötet, eine Praxis, die unlängst das Oberverwaltungsgericht Münster als „Teil der Verfahren zur Versorgung der Bevölkerung mit Eiern und Fleisch“ weiterhin erlaubt hat. Das bedeutet 40 Millionen Eintagsküken pro Jahr!

EIERKONSUM PRO KOPF IN DEUTSCHLAND



Das Problem und seine Geschichte

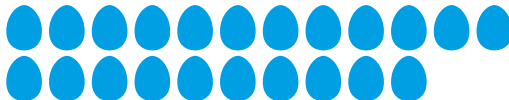
Um die Entwicklung des Problems nachzuvollziehen, müssen wir zurückgehen in die 1970er Jahre. Damals entstanden die ersten Bio-Betriebe und die Nachfrage nach wertvollen Lebensmitteln begann ganz langsam zu wachsen. Vom ersten Tag an blies den Bauern ein scharfer Wind des Misstrauens von den konventionellen Kollegen entgegen. Und nicht nur von denen. Die Mangelwirtschaft der Nachkriegszeit steckte vielen Konsumenten noch in den Gliedern und freiwillig mehr für Bio-Lebensmittel zu bezahlen, war ausgeschlossen. Es schien im Wohlstandswunderland völlig absurd, dass mit der Lebensmittelproduktion etwas nicht in Ordnung sei.

Die ökologisch produzierenden Landwirte standen also ordentlich unter Erklärungsnot, was ihre Preise betraf. Besonders, wenn die optische Qualität, was bei Obst und Gemüse häufig der Fall war, sehr zu wünschen übrigließ. Bio-Eier wurden gerne beim Bauern geholt. Dort durfte es auch den einen oder anderen Pfennig mehr kosten. Bei Eiern hatte man schon immer ganz besondere Erwartungen an Qualität und Frische. Das Bio-Ei wurde zu einem der gefragtesten Produkte und ist es bis heute. Die Zuwächse beim Bio-Eierverkauf liegen bis heute deutlich über den Wachstumsraten der Bio-Lebensmittel insgesamt. Damit stieg natürlich auch die Chance, mehr zu produzieren und mehr zu verkaufen.

Aber die Bio-Bauern hatten einige schwerwiegende Wettbewerbsnachteile: Die Vorgaben bei der Haltung machten größere Einheiten zunächst unmöglich. Die Futtermittel hatten erhebliche Eiweiß- und Energiedefizite für Hochleistungslegehennen. Besonders Soja als Futtermittelkomponente war gänzlich verboten bzw. gab es damals noch nicht in Bio-Qualität. Entsprechend wurden Rassen eingesetzt, die alles ein bisschen gut konnten. Eier legen und Fleisch ansetzen. Das Interesse der Bio-Verbände, sich in diesem kleinen Teilsegment stärker einzubringen, war zunächst sehr überschaubar. Was die Beschaffung der Legehennen oder die Auswahl der Rassen betrifft, gab es über Jahrzehnte wenig Reglementierung. Und es kam, wie es kommen musste: Die wenigen Bio-Geflügelhalter hatten gar keine andere Wahl, als sich an die konventionellen Marktstrukturen anzuhängen, wollten sie endlich vorankommen in der Eierproduktion. Die Legehennen wurden aus den großen konventionellen Brutereien zugekauft, meistens sogenannte Hybridrassen.

MINUTEN, DIE FÜR EINE SCHACHTEL EIER GEARBEITET WERDEN MUSS

1970:

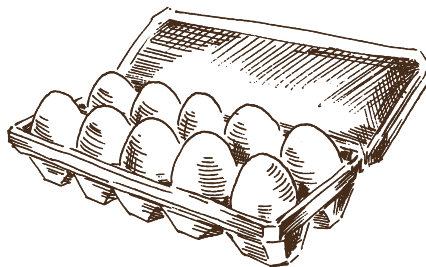


22

2016:



4





Das schien für die immer leistungsfähigere Bio-Produktion ein adäquates Vorgehen. Die Tötung der männlichen Küken wurde nicht als problematisch angesehen. Zumindest nicht so problematisch, dass mit Zweinutzungsrasen gearbeitet worden wäre. Man ging fest davon aus, dass Eier, die ein Mehrfaches der konventionellen kosten, keine Nachfrage erzielt hätten. Dies dachte man auch bei der Geflügelmast. Die wirtschaftliche Nachfrage hat in diesem Fall die Bio-Branche massiv in Zugzwang gebracht. Heute ist es natürlich moralisch ein Leichtes, zu sagen, sie hätten sich anders entscheiden müssen – es ist aber mehr als wahrscheinlich, dass dann die meisten dieser Betriebe heute keine Legehennen mehr halten würden.

Das Problem heute

Für konventionelle Hühnerhalter war jedes Jahr ohne dieses leidige Thema ein gutes Jahr. Dass diese Bombe irgendwann platzen würde, muss allen Eierproduzenten klar gewesen sein. Inzwischen ist es unmöglich, die Problematik weiter zu ignorieren. Immerhin sind rund 50 Prozent der Küken, die schlüpfen, männlich. Die Zahl der jährlich getöteten Eintagsküken entspricht also in etwa der Anzahl an Legehennen: über 40 Millionen Legehennen-Brüder. Für sie gibt es im heutigen Betrieb der Haltung von Legehennen keine Verwendung. In Deutschland werden sie meist zu Tierfutter verarbeitet.



Die Suche nach einer nachhaltigen Lösung



Seit 25 Jahren
ein verlässlicher
Partner: Joachim
Schneider vom Hof-
gut Martinsberg.

Agrarwissenschaftler, Hühnerzüchter und Eier-Produzenten beschäftigen sich mit Lösungsansätzen und Alternativen. Bereits 2012 gründeten vier engagierte Bio-Pioniere, darunter auch Carsten Bauck vom *Bauckhof*, die *Bruderhahn Initiative Deutschland* (BID). Die BID setzt sich für eine Geflügelhaltung in bäuerlicher Landwirtschaft mit größtmöglichem Tierwohl ein. Es geht vor allem darum, nicht nur Symptombekämpfung zu betreiben, sondern die Entwicklung der eigenständigen Geflügelwirtschaft zu fördern. Auch Joachim Schneider gehört zu denen, die sich intensiv damit auseinandersetzen und an Lösungen arbeiten. Er ist unser Bioland-Eierlieferant aus Rottenburg und wir arbeiten bereits seit 25 Jahren zusammen. 2013 wurde er für seine mobilen Legehennen-Ställe mit dem Tierschutzpreis Baden-Württemberg ausgezeichnet.





Momentan gibt es in der Debatte um Huhn, Hahn und Ei zwei Lösungsansätze. Beide bringen spezifische Herausforderungen mit sich:

1. Es wird auf das **Zweinutzungshuhn** gesetzt, eine Hühnerrasse, deren Lege- und (!) Mastleistung ausreicht, um auch ökonomisch erfolgreich zu sein. Der Vorteil ist eine sehr nachhaltige, weil langfristige, Lösung, bei der die Bio-Branche eigene Bio-Linien züchten könnte. Allerdings dauert es Jahre, bis neue Zuchtlinien zum Einsatz kommen und entsprechend dauert es Jahre, bis eine nennenswerte Anzahl von Bruderhähnen vor dem frühen Kükentod verschont bleiben.
2. Es wird mit den bisherigen Legehennen-Rassen weitergearbeitet. Die **Bruderhähne** werden ebenfalls gemästet. Dieser Weg ist deutlich kürzer, und falls erfolgreich, zumindest als Übergangslösung sehr geeignet. Allerdings haben die männlichen Vertreter der Legehennen-Rassen bezüglich ihrer Figur mehrere Probleme: Sie nehmen nur langsam zu, brauchen wesentlich mehr Futter und das Fleisch wird ziemlich dunkel und fest. Bei einer Entscheidung für diesen Weg wird davon ausgegangen, dass die höhere Legeleistung den geringeren Masterfolg ausgleicht.

Typisch: Obwohl die Kleinen sehr viel Platz haben, mögen sie es gerne nah beisammen. Brüder und Schwestern können hier gemeinsam herumflitzen.





Bruderhähne auf dem Hofgut Martinsberg



Joachim Schneider vom *Hofgut Martinsberg* hat sich, im regen Austausch mit uns und unserer hundertprozentigen Unterstützung ans Werk gemacht, um – wie schon bei der Entwicklung der mobilen Ställe – eine artgerechte und zugleich ökologisch wie ökonomisch erfolgreiche Lösung für seinen Legehennen-Betrieb zu finden.

Prinzipiell hat er sich entschlossen, ein Projekt mit seiner bisherigen Legehennenrasse zu starten. Im September 2017 wurden die ersten 400 Bruderhähne mit ihren Schwestern eingestallt. Anfang November ging's dann raus aus dem schönen warmen Stall in das wilde Hühnerleben – in einen Mobilstall auf der grünen Wiese im Neckartal. Dort lebten sie artgerecht und mit viel Bewegung an der frischen Luft zu halbstarken Hähnen heran. Nach siebzehn im besten Sinne artgerechten Wochen werden sie geschlachtet.





Am Mittwoch, dem 10. Januar 2018 bekamen wir die ersten 40 Bruderhähne vom *Hofgut Martinsberg*. Drei Tage später waren sie alle verkauft. Das war mal ein toller Start! Mittlerweile gibt es Zubereitungserfahrungen in alle Richtungen. Der Bruderhahn schmeckt aus dem Römertopf, ebenso wie der aus dem Backofen (dabei ist das Niedrigtemperaturgaren immer eine sehr gute Option). Aber auch der „schwimmende Bruderhahn“ in einer Kokos-Zitronensoße oder klassisch in Rot- oder Weißwein ist sehr zu empfehlen.

Die Martinsberg-
Bruderhähne beim
Morgenspaziergang
auf dem Tübinger
Sophienhof.

Die Zucht und Haltung von vitalen und robusten Landhühnern, die gleichzeitig ausreichend Eier legen und Fleisch ansetzen, ist eine Herzensangelegenheit für die Hermannsdorfer Landwerkstätten.





Neue Wege: Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Nun war von Anfang an klar, dass 400 Hähne nicht komplett als ganze Tiere vermarktet werden können. Was also tun mit den übrigen 360? Diese Frage war nicht leicht zu beantworten. Wir suchten einen vertrauenswürdigen und erfahrenen Verarbeiter von Geflügelfleisch. Die Lösung zeichnete sich bei einem Besuch bei den *Herrmannsdorfer Landwerkstätten* im Herbst 2017 ab. Wir lernten damals unter anderem ihre neuen Bruderhahn-Produkte kennen.



Die Herrmannsdorfer beschäftigen sich bereits seit 2008 mit dem Thema Bruderhahn und arbeiten, was die Zucht von Zweinutzungshühnern angeht, eng mit der *Landwirtschaftlichen Lehranstalt Triesdorf* zusammen. Seit 2015 wird zusätzlich noch mit der Ökologischen Tierzucht GmbH kooperiert, die es sich als Ziel die Zucht von Zweinutzungshühnern in der ökologischen Landwirtschaft zu fördern. In den Herrmannsdorfer Landhuhn-Produkten ist sowohl das Fleisch von Hühnern als auch von Hähnen enthalten.

Wir waren äußerst angetan und nahmen das neue Angebot sofort in unser Sortiment auf. Aber nicht nur wir waren so begeistert, sondern (leider) auch viele andere LadnerInnen, sodass es regelmäßig hieß: „leider ausverkauft“. Inzwischen gibt es eine

Lösung dafür: Wir haben die beiden losen Enden, nämlich die offene Vermarktungsfrage vom *Hofgut Martinsberg* mit dem Nachfrageboom bei den Herrmannsdorfer Kollegen, einfach verbunden. So ist eine feste Zusammenarbeit entstanden. Der Plan für 2018 ist, dass alle zehn Wochen Bruderhähne geschlachtet werden. Nächster Liefertermin in der Woche vor Ostern. Wir werden uns bemühen, einige der Brüder als Tiefkühlware zu bekommen. Damit die Angebotspausen nicht zu lang werden. Im Marktladen finden Sie Bruderhahnfleisch im *Landhuhn in der Brühe*, in der *Geflügel-Bolognese* und im leckeren *Geflügelbierschinken* von den *Herrmannsdorfer Landwerkstätten*.

Und wenn Sie Ihre Hahn-Henne-Ei-Bilanz im Auge behalten möchten, dann können Sie in etwa so rechnen: Wer zwei Eier pro Woche isst, der kann bereits mit dem Verzehr von ca. 600 Gramm Bruderhahn-Fleisch pro Jahr eine ausgeglichene Bilanz erreichen. Die Initiativen unserer Lieferanten stehen und fallen mit der Nachfrage der Produkte. Wir freuen uns deshalb über jede Unterstützung für die Bruderhahn-Aufzucht beider Betriebe.

Metzgermeister *Jürgen Körber* wurde vom SlowFood-Magazin bereits als „Metzgerphilosoph“ bezeichnet. Er ist für die Produkt-Neuentwicklungen bei den Landwerkstätten zuständig.





Die Hermannsdorfer Landwerkstätten in Glonn, 35 km südöstlich von München – von oben betrachtet.





www.bayerns-beste-bioproducte.de



Das Herrmannsdorfer „Landhuhn in der Brühe“ wurde auf der Internationalen Grünen Woche als eines von Bayerns besten Bio-Produkten 2018 ausgezeichnet. Über fünf Stunden Kochzeit, artgerechte Tierhaltung im Freiland und hauseigene Schlachtung überzeugten den bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und die Jury.

Bildnachweis:

Seite 4,6,9,10,12,13,20: ©istock.com/la_puma | Seite 3 ©istock.com/ivan-96

Seite 21 ©Vivi D'Angelo Seite | Seite 22, 23 ©herrmannsdorfer.de

www.dermarktladen.de
shop.dermarktladen.de
info@dermarktladen.de

Europaplatz 2, 72070 Tübingen | (0 70 74) 52 58 2 | Mo – Fr: 7:30 – 19:00 Uhr | Sa: 9:00 – 16:00 Uhr | So: 9:00 – 16:00 Uhr
Vogelbeerweg 4, 72076 Tübingen | (0 70 74) 56 555 0 | Mo – Fr: 8:30 – 19:00 Uhr | Sa: 8:30 – 14:00 Uhr