

Kundenbrief-Nr. 164*

Geflügelfleisch erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Im vergangenen Jahr aß jeder Bundesbürger 13,6 kg Geflügelfleisch. In 2022 war der Konsum noch ein Kilogramm geringer. Das heißt Geflügelfleischverzehr ist entgegen dem sinkenden Fleischtrend steigend. Auch wenn mit einem Konsum von 28,4 Kilo das Schweinefleisch nach wie vor beim deutschen Verbraucher am beliebtesten ist, kämpft die Branche aber gegen einen abnehmenden Trend.

Advantage Hähnchen

Hähnchenfleisch gilt als gesund, kalorienarm, proteinreich, fettarm, hat einen geringen CO₂-Fußabdruck, ist günstig, passt zu modernen Essgewohnheiten und lässt sich rasch und einfach zubereiten. Schweinefleisch hat dagegen ein Imageproblem. Der Konsum sinkt aufgrund veränderter Verzehrsgewohnheiten. Vor allem die Jüngeren wollen eine fettarme und schnelle Küche. Keiner will seine Zeit stundenlang mit einem Schweinebraten vor dem Herd verbringen.

Menschliche Züge sind nicht immer hilfreich

Aber das alleine erklärt nicht die veränderten Fleischverzehrsgewohnheiten. Zunehmendes Interesse für die Haltungsbedingungen der Tiere, die auf dem Teller landen, haben einen Einfluss. Auffällig ist, dass sich die Debatte über Tierwohl vor allem um das Schwein dreht, obwohl Hähnchen in viel größeren Stückzahlen auf engen Raum gehalten werden. Hier kommt wohl die Psychologie ins Spiel: Je kleiner ein Tier ist, desto eher setzen wir uns über moralische Bedenken hinweg. Auch die scheinbare Intelligenz kommt hier dem Huhn entgegen. Während den Schweinen teilweise menschliche Züge angedichtet werden, lebt das Huhn davon, dass es wenig lernfähig ist und eher als minderklug eingestuft wird. Auch dass Schweine eher den Kontakt zu Menschen suchen und Hühner mehr zum Wegrennen neigen, unterstützen dieses ungerechtfertigte Ungleichgewicht. Deshalb wird das Hähnchen wohl eher als ein Lebensmittel wahrgenommen und weniger als ein Tier. Auch weil die meisten Menschen mit Milch und Fleischprodukten groß geworden sind, werden sie entsprechend ihrem Nutzen bewertet. Das zeigt zum Beispiel die Tierart Hund. Ist der Hund in unserer Kultur zum besten Freund des Menschen geworden, ist er in anderen Kulturen nutzlos oder steht sogar auf dem Speiseplan.

Die Big Player

Die Geflügelmast arbeitet sehr effizient in vertikal organisierten Ketten. Das US-Magazin WattPoultry benennt alljährlich die größten Geflügelschlachthöfe der Welt. Für das Jahr 2024 liest sich die Rangliste wie folgt: In Deutschland sind die größten Player, die PHW-Group mit 350 Millionen, die Rothkötter-Unternehmensgruppe mit 190 Millionen und auf Platz drei die Sprehe-Gruppe mit 150 Millionen Hähnchenschlachtungen. In Europa gehören sie von den Schlachtzahlen her aber eher ins Mittelfeld. Sie belegen die Plätze 8, 14 und 20. Die Nummer eins in Europa ist das in der Ukraine ansässige Unternehmen MHP mit 704 Millionen Schlachtungen, gefolgt vom britischen Unternehmen 2Sisters Food Group mit

525 Millionen Hähnchenschlachtungen. Das französische Unternehmen LDC ist mit 477 Millionen Schlachtungen die Nummer drei in Europa. Betrachtet man den gesamten Globus, ist die absolute Nummer eins das Unternehmen JBS S.A in Brasilien mit 4,4 Milliarden Hähnchenschlachtungen. Auf Platz zwei folgt mit großem Anstand das US-Unternehmen Tyson Food mit 2,1 Milliarden Schlachtungen. Den dritten Platz nimmt das ebenfalls in Brasilien beheimatete Unternehmen BRF mit 1,7 Milliarden Hähnchenschlachtungen ein.

Menschliche Nähe ist nicht immer von Vorteil

Da in Deutschland der Tierwohlstandard zu den höchsten der Welt zählt, wird dies vom Geflügelsektor auch gerne und geschickt nach außen gekehrt. Jeder kennt noch den Spruch „Milch macht müde Männer munter“, der als Garant für gesunde Milch stand oder „Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“, der für Stärke und Vitalität stand und auch noch steht. Jedoch sind heute bei der Jugend und auch vielen Babyboomern andere Eigenschaften gefragt. „Geflügel schmeckt - Made in Germany“ ist ein einfacher, aber den Zeitgeist treffender Slogan. Eine vergleichbare Kampagne ist für das Schwein nicht bekannt.

Dry age im Federmantel

Nicht unerheblich zum steigenden Geflügelfleischverzehr haben auch die Mastputen beigetragen. Im Gegensatz zum Masthähnchen haben die Puten zwar eine schlechtere Futterverwertung, liefern aber dafür größere Fleischpartien, die beim Schwein auf Grund ihrer Masse selbstverständlich sind. Auch besitzt die Pute sowohl weißes Brustfleisch als auch saftiges, dunkles Unter- und Oberkeulenfleisch. Ein wahres, bis heute beim Verbraucher nicht angekommenes Fleischjuwel ist die Brust der Putenhenne. Sie ist zart, kurzfasrig und saftig im Vergleich zum Putenhahn und dem Masthähnchen. Es ist für mich eine Form von „Dry age“ im Federkleid.

Leben wie in Du es magst

Auch wenn der Deutsche Tierschutzbund die Unterschiede in Halteungsstufe 2 (auch Stallhaltung plus genannt) mit einem Pickstein je 3000 Masthähnchen und bei 35 kg pro qm nur 10 % über dem gesetzlichen Mindeststandard liegt und im Gegenzug zu Halteungsstufe 3 kein Zugang zu Frischluft vorgesehen ist, erfreut sich ihr Fleisch dennoch einer großen Beliebtheit beim Konsumenten. Auch wenn in der Fachwelt die Auswirkungen der Besatzdichten unterschiedlich diskutiert werden, zeigt die Praxis, dass sie nicht unbedingt etwas über die Gesundheit der Tiere aussagt.

Was ich nicht sehe stört auch nicht

Den Masthähnchen geht es in Deutschland deutlich besser als vor Jahrzehnten (geringerer Besatz, bessere Klimasteuerung im Stall, optimierte Bruttechnik und robustere Tiergenetik) und besser als in vielen Nachbarländern. Tierwohl ist laut einiger Fachleute sowieso eher ein „Bauchgefühl der Gesellschaft“ und nur schwer in Zahlen zu fassen. Was nützt es den Tieren, wenn in Deutschland überzogene Halteungsauflagen gesetzlich durchgeboxt werden und dadurch die Tierhaltung zu den niedrigeren Halteungsstandards ins Ausland abwandern, nach dem Motto „Aus dem Auge, aus dem Sinn“.

Mit freundlichen Grüßen

Erwin Sieverding

*topagrar.com/gefluegel/das-sind-die-grossten-geflugelschlachter-europas-20013044.html

*zeitung.faz.net/faz/wirtschaft/2025-04-02/2ecc734e59ca6b87b0c3b929ee541423?GEPC=s5