

Längst überholt: Hühner und Fische vernichten viel zu viel wertvolles Eiweiß

15

Was braucht ein Huhn zum Glücklichsein? Viel Auslauf mit saftigem Grün, ganz so wie früher. Doch „früher“ hatte das Federvieh nicht deshalb so viel Auslauf, weil es sonst einen psychischen Schaden bekommen hätte, sondern weil es sich selbst versorgen musste, um satt zu werden. Hühner sind keine Vegetarier, ihre scharfen Schnäbel und Krallen brauchen sie nicht, um Gras zu picken. Auf dem Mist sowie auf und in der Erde fanden sie tierisches Eiweiß – von Insekten über Würmer bis zum verpuppten Nachwuchs der Ameisen. In Jahren, in denen es viele Maikäfer gab, schmeckten die Eier im Mai manchmal etwas streng. Als Zulage gab es etwas Abputz-Getreide (Bruchkorn, Schmachtkorn, Unkrautsamen) aus den Reinigungsanlagen der Mühlen. Im Winter blieben die Hühner, ursprünglich Tropenbewohner, lieber im Stall und inspizierten die Futtertröge anderer Stallbewohner. Unvorsichtiges Federvieh wurde dabei durchaus auch schon mal von den Schweinen geschnappt und gefressen.

Die Bedeutung von Insekten für Hühner ist daran erkennbar, dass sie erst dann brüten, wenn das Angebot an tierischem Eiweiß ausreichend ist. Deshalb waren „Stubenküken“ früher Saisonware, weil man die Glucken erst brüten ließ, wenn die nährstoffreichen Krabbeltiere in großer Zahl vorhanden waren. Das war im Frühjahr und nicht im Sommer oder Herbst, wenn das Korn reift und überall Pflanzensamen herumliegen.

Wozu Salmonellen auf Eiern?

Wildvögel greifen zur biologischen Waffe, um sich vor Wildschweinen zu schützen, die sich an ihren Gelegen gütlich tun. Die Salmonellen auf ihren Eiern sollen gefräßigen Schwarzkitteln den Appetit verderben. Dem Federvieh schadet der Erreger nicht, aber die empfindlichen Frischlinge können schwer daran erkranken. Auch die domestizierten Hühner haben manchmal noch ein paar Salmonellen in der Hinterhand, wenngleich man sich inzwischen bemüht, salmonellenfreie Hühnerbestände aufzubauen. Dies ist natürlich nur bei Stallhaltung möglich. Bei Freilandhaltung kommt es ständig zum Austausch von Krankheitskeimen mit Wildvögeln und Schadnagern, die sich gerne auch an den Futtertrögen der Haustiere bedienen.

Eine artgerechte Hühnerfütterung müsste eigentlich Insekten und tierisches Eiweiß beinhalten. Doch heute versucht man, die Ställe aus hygienischen Gründen frei von Insekten – namentlich von Fliegen – zu halten. Das wertvolle Tiermehl ist unsinnigerweise verboten, so dass die Hennen heute zum Zwangsveganertum verurteilt sind. Trotz dieser nicht gerade artgerechten Ernährung ist die Fütterungseffizienz mit Pflanzenkost beachtlich: Für die Erzeugung von einem Kilogramm Hühnerfleisch oder Eier genügen 2 Kilo Futtergetreide plus 1 Kilo Sojaexpeller.

Früher wurde die doppelte bis dreifache Futtermenge benötigt, denn die Zusammensetzung war nicht immer optimal, dadurch wuchsen Schweine und Hühner langsamer und mussten länger gefüttert werden, bis sie ihr Schlachtgewicht erreicht hatten. Insofern hatte die Kritik am Futterverbrauch zur Mast vor 30 und mehr Jahren noch eine gewisse Berechtigung. Der Fortschritt, vor allem in Form gentechnisch erzeugter Aminosäuren, wendete jedoch das Blatt zugunsten des lieben Viehs: Damit gelang es, minderwertiges pflanzliches Eiweiß soweit aufzuwerten, dass dessen physiologischer Wert annähernd dem von tierischen Proteinen entspricht.

Noch besser als die Futterverwertung von Geflügel funktioniert die von Fischen in Aquakultur. Hier bekommt man manchmal ein Kilogramm Fisch aus 1,2 Kilo Futter. Fische sind wechselwarm und verbrauchen keine Energie, um ihre Körpertemperatur auf einem bestimmten Wert zu halten; diese Ka-

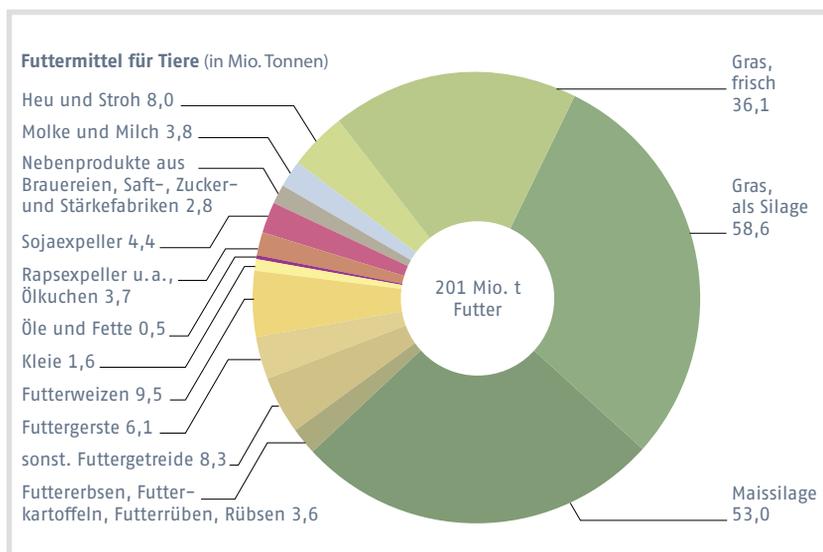


Abb. 7: Was Tiere in deutschen Ställen zu fressen bekommen.

(Quelle: Keckl 2015)

lorien können sie stattdessen zum „Substanzaufbau“ verwenden. In Aquakultur werden natürlich auch Raubfische, wie Lachs, Forelle oder Dorade, gehalten, die ein besonders nahrhaftes Futter benötigen. Das könnte zum Beispiel auch Fischmehl sein, das aus den Abfällen hergestellt wird, die beim Ausnehmen von Fischen anfallen. Was den einen nur „pervers“ erscheint, ist in den Augen der anderen eine artgerechte Fütterung. Tilapien dagegen fressen als typische Vegetarier lieber Hühnermist, der damit nicht mehr als Dünger den verlustreichen Umweg über den Acker nehmen muss, um Feinschmecker zu begeistern. Hier übertrifft sich die Idee der Ökobilanz selbst.

→ *Propaganda: Überdüngung verursacht Fischsterben (S. 82)*

Literatur

- Bradford E et al: Animal Agriculture and Global Food Supply. Council for Agricultural Science and Technology, Task Force Report 135; 1999
- Jansen W et al: Zur Haltung von Saiblingen in einem Kaltwasserkreislauf in Hohen Wangelin. Fischerei & Fischmarkt in M-V 2008; H2: 32–37
- Reiter R: Arbeitswirtschaft und Ressourcenverwertung als Grundlagen der Ökonomie in der Forellenproduktion. Arbeiten des Deutschen Fischereiverbandes 2008; H. 86: 183–193
- Knud-Hansen CF, Batterson, TR: The role of chicken manure in the production of Nile tilapia, *Oreochromis niloticus* (L.). Aquaculture and Fisheries Management 1993; 24: 483–493
- Keckl G: Der Anti-Fleischatlas. Hannover 4.1.2015. <http://www.keckl.de/>

16

Setzen, sechs: Vegetarische Kost senkt den Flächenverbrauch

Ein typischer „Urban Myth“ lautet: Wenn wir weniger Eier, Milch oder Fleisch verspeisen, wird auch automatisch weniger Fläche für die Ernährung der Menschen benötigt, weil auf den Anbau von Futtermitteln verzichtet werden kann. Dies träfe jedoch nur dann zu, wenn wir statt Käse, Wurst und Forellen auch die typischen Futtermittel wie Mais, Futtergerste oder Erdnussschalen selbst essen würden. Nur so könnte der Gesamtflächenbedarf für die Ernährung der Menschen reduziert werden. Da wir aber nicht Maissilage, Rapsexpeller oder die Abfälle der Lebensmittelindustrie essen wollen und können, wird das Klassenziel leider verfehlt.

Das belegen die Erfahrungen in Deutschland. Von 1988 bis 2012 nahm der Fleischverzehr der Deutschen um 9,3 Kilogramm pro Kopf ab, dafür wurden mehr vegetabile Speisen konsumiert. Doch damit sank nicht etwa der Flächenbedarf zur Versorgung der Deutschen, sondern er stieg, weil die Kunden mehr flächenintensive, verlustreiche, stets frische pflanzliche Spezialitäten aus aller Welt verzehrten. Denn der Nährwert eines Blumenkohls ist weit aus geringer als der einer Bratwurst. Das immer exquisitere Gemüse und Obst für die deutschen Vegetarier erforderte in den letzten zehn Jahren ein Viertel mehr Flächen, während die Fleisch- und Milchversorgung weniger Fläche benötigte, weil die Fütterung der Tiere immer effizienter wurde.

Da dies vielleicht für den einen oder die andere unglaublich klingen mag, hier das Originalzitat aus einer amtlichen Quelle: „Die Flächenbelegung durch den Inlandsverbrauch von Ernährungsgütern ist zwischen 2000 und 2010 um 5 % angestiegen. Dabei war die Flächenbelegung durch Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit – 6,2 % rückläufig; für die Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs erhöhte sie sich um knapp 25 %.“

In Wohlstandszeiten weichen Menschen, die demonstrativ dem Fleisch entsagen, verstärkt auf pflanzliche Luxus- und Bioprodukte aus, also Speisen mit geringem Nährwert wie Spargel, Gurken oder Artischocken. In Kriegszeiten war der Verzicht auf Fleisch tatsächlich mit weniger Flächenbedarf für die Ernährung der Menschen verbunden, weil die Hungernden gleich das Schweinefutter aßen. Allerdings half das nur kurzfristig, denn die Tiere waren für den Dünger erforderlich, um die Bodenfruchtbarkeit auf den Äckern zu erhalten. Der Mangel an Dünger verminderte die Menge an verfügbarer Nahrung viel stärker als das, was sich damals durch den er-

zwungenen Fleischverzicht und den Verzehr des „Schweinefraßes“ einsparen ließ.

Global führt der Fortschritt in Tierzucht und Tierernährung zu deutlichen Futterflächeneinsparungen. Bei Eiern konnte der Flächenbedarf zur Erzeugung von Futter seit 1960 um 72 Prozent pro Ei vermindert werden. Weltweit wird jedes Jahr rund eine Billion Eier verzehrt. Die jährliche Verbesserung der Futtermittelverwertung um 0,8 Prozent pro Ei sparte seit 1960 global Jahr für Jahr jeweils rund 300 000 Hektar Anbaufläche ein.

Seit 2000 steigt die Futtermittelverwertung nicht mehr in gleichem Umfang wie vorher, hier wurden Grenzen erreicht. Sie ließe sich aber wieder verschlechtern, wenn auf Bio-Eier umgestellt würde: Der Bedarf an Fläche würde sich dadurch mindestens verdreifachen. Steigen die Ansprüche an Bio-Eier, etwa durch den Wunsch nach fahrbaren Ställen für maximal 50 Camping-Hühner auf frischem Grünland, wächst der Flächenbedarf pro Ei allmählich ins Uferlose.

→ *Ökolüge: Die Energiewende schaffen wir nur mit weniger Fleisch (S. 108)*

Literatur

Statistisches Bundesamt: Flächenbelegung von Ernährungsgütern. Wiesbaden 2013
Universität Vechta (Hrsg.): 1. Geflügelsymposium: Effizienzsteigerung und Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks in der Geflügelwirtschaft. Wissenschafts- und Informationszentrum Nachhaltige Geflügelwirtschaft (WING), Tagungsband Nr. 1, Februar 2014