
Im Zuchthaus

Die Schweiz mag Poulet. Wie aber wird aus kleinen Küken so viel Fleisch?

Von [Lukas Häuptli](#), 14.09.2022



Fest zusammengepercht: So fängt alles an. Noah Kalina

Am Anfang ist das Ei.

Oder doch das Huhn? Die Frage stellt sich nicht – zumindest nicht beim Schweizer Masthuhn.

Letztes Jahr waren es am Anfang gut 80 Millionen Eier. Spezielle Eier, aus denen spezielle Küken schlüpfen. Denn das Schweizer Masthuhn ist nicht irgendein Huhn, sondern ein Super-Huhn, zum Beispiel eines der Rassen

Ross 308 oder Cobb 500. Diese wurden in den letzten Jahren derart hochgezüchtet, dass die Tiere heute

- in möglichst kurzer Zeit
- mit möglichst wenig Futter
- zu möglichst viel Fleisch werden.

Entstanden ist so ein System von Hochleistungshühnern, in dem Tierwohl und Tierwürde höchstens Faktoren am Rand sind.

Am Anfang also ist das Ei. Und am Ende das Poulet.

Zwar isst die Schweizer Bevölkerung seit 20 Jahren immer etwa gleich viel Fleisch. Der jährliche Pro-Kopf-Konsum liegt laut der Branchenorganisation Proviande bei rund 50 Kilogramm.

Anders beim Poulet: Ass eine Person in der Schweiz vor 20 Jahren rund 9 Kilo Geflügelfleisch im Jahr, sind es heute mehr als 14 Kilo. Die Entwicklung hat ökonomische und gesundheitliche Gründe. Das Fleisch ist verhältnismässig billig (zumindest das konventionell produzierte) und gilt als verhältnismässig gesund (was allerdings umstritten ist). Besonders beliebt: die Schweizer Pouletbrust.

Was aber ist zwischen Ei und Pouletbrust? Das Leben und Leiden des Schweizer Masthuhns. Es geht so:

Tag 0

Die Eier, die teils aus dem Ausland, teils aus der Schweiz stammen, werden in der Schweiz an Brütereien geliefert, etwa an die Brüterei Stöckli. Diese hat ihren Sitz in Ohmstal, hinten im Luzerner Hinterland, dort, wo Höfe, Weiden und Wälder noch ein ungetrübtes Bild bäuerlicher Idylle geben.

Willy Stöckli hatte den Betrieb gegründet und ihn dieses Jahr der Bell Food Group verkauft. Diese gehört zu zwei Dritteln Coop und will mit dem Kauf, wie sie in einer Medienmitteilung schreibt, ihre «integrierte Geflügelproduktion» ausbauen. Bell hätte auch schreiben können: die Hochleistungs-Fleischproduktion.

Bei Stöckli in Ohmstal, um beim Beispiel zu bleiben, kommt nach etwa 20-Tagen Brutzeit das Küken zur Welt. Es ist der Start ins Leben des Schweizer Masthuhns.

Tag 1

Reto Bamert mag Küken. Sein Hof liegt auf einer Anhöhe bei Tuggen. Kanton Schwyz, Bezirk March, gut 3000 Einwohner. 186 heissen Bamert.

Bamert Reto, wie er sich am Telefon meldet, ist Bauer. Umgänglich, unbeeinträchtigt, durch wenig aus der Ruhe zu bringen. Man kann sich vorstellen, wie er in der freiwilligen Feuerwehr, deren Mitglied er ist, mit ruhiger Hand ein Feuer löscht.

Der 47-Jährige führt den Betrieb in vierter Generation, seit 2003. Sechs Jahre später entschied er sich, auf Hühnermast zu setzen. Neben dem bestehenden ersten und kleineren Stall errichtete er einen zweiten und grösseren.

In den beiden Hallen haben gut 23'000 Masthühner Platz. Die Ställe verfügen über sogenannte Aussenklimabereiche, eine Art Wintergärten, und gelten deshalb als «besonders tierfreundlich». Der Bund entrichtet Direktzahlungen dafür, auch an Bamert.

Dieser steht für eine Entwicklung, die in der Schweiz schon vor Jahren eingesetzt hat: Es gibt immer mehr Hühnermäster mit grossen bis sehr grossen Masthallen (erlaubt sind bis zu 27'000 Masthühner). Das zeigt eine Erhebung, die das Bundesamt für Statistik für die Republik gemacht hat. Gemäss dieser ist die Zahl der Betriebe mit mehr als 12'000 Masthühnern in den letzten 10 Jahren stark gestiegen.

Zu Bamert nach Tuggen werden am 11. August 2022 gut 23'000 Küken von Stöckli aus Ohmstal geliefert. Sie sind einen Tag alt und je knapp 50 Gramm schwer. Zusammengepfercht in enge Kisten, müssen sie in einem einzigen Lieferwagen Platz haben.

Tag 4

Der Start im Stall ist am schwierigsten. Die Küken müssen lernen, auf eigenen Beinen zu stehen. Buchstäblich. Müssen trinken und essen, das vor allem. «In den ersten drei, vier Tagen schaut man besonders gut zu ihnen», sagt Reto Bamert. «Das ist eine heikle Phase. Da muss man schauen, dass sie sich bewegen. Und dass sie nicht krank werden.» Wenn doch, werden sie mit homöopathischen Mitteln behandelt, wie der Bauer sagt. Oder «in Ausnahmefällen» mit Antibiotika.

Tag 5

Die meisten der 23'000 Küken haben überlebt. Von nun an schaut Bamert noch zweimal am Tag nach ihnen, je eine Stunde lang. Schaut, ob sie zu kalt oder zu warm haben, ob sie grösser werden, ob sie nicht krank sind.

Tag 6

Von nun an muss das Küken nur noch Fleisch zulegen. Weil: Mastküken wird Masthuhn, Masthuhn wird möglichst schnell 1,7 Kilo schwer. Oder 2,1 Kilo, je nachdem, ob es zum Guggeli im Körbli (leichter) oder zur Pouletbrust in der Bratpfanne (schwerer) werden soll. Das heisst (je nach Perspektive): essen, essen, essen. Oder halt mästen, mästen, mästen.

Tag 7

Die Masthühner essen.

Tag 13

Die Masthühner essen.

Tag 14

Die Masthühner essen.

Tag 19

Die Masthühner essen.

Sie sind noch jung, Kinder eigentlich. Bei Hühnern stellt sich die Geschlechtsreife nämlich erst nach mehreren Wochen ein.

Könnten diese Kinderhühner Kinderbücher lesen, würden sie mit Verwunderung feststellen: Es soll nicht nur Mast-, sondern auch andere Hühner geben. Solche wie Angelika zum Beispiel, die zwar unter ihrem Namen leidet, bald aber in die weite Welt aufbricht und glücklich wird. Hühner wie Angelika hüpfen, rennen und fliegen. Und werden bis zu sieben Jahre alt. Aber Kinderhühner können nicht lesen.

Tag 21

Bamerts Hühner brechen nicht auf in die weite Welt, sondern höchstens in den «Aussenklimabereich». Dessen Wände haben grosse vernetzte Fenster für die Frischluftzufuhr. In den «besonders tierfreundlichen Ställen» muss dieser Bereich ab Tag 21 zugänglich sein.

Ein paar Masthühner halten sich tatsächlich da auf. Die meisten aber sitzen weiter im eigentlichen Stall. «Das zeigt, dass es ihnen in der grossen Halle wohl ist», sagt Reto Bamert.

Dort essen sie und trinken sie. Viele sitzen auf der Einstreu am Boden, ein paar wenige liegen auf der «Wellnessliege». So werden die erhöhten Plätze im Jargon der Hühnermäster tatsächlich genannt.

«Die Hühner haben es gut hier», sagt Bamert. «Sie leiden nicht.»

Tag 22

Die Masthühner werden grösser, die Verhältnisse enger. Zu eng? Leben da zu viele Tiere?

Ja, sagen die Vertreterinnen der Tierschutz-, Tierrechts- und Umweltorganisationen, welche die Massentierhaltungsinitiative lanciert haben. Sie verlangen unter anderem,

- dass Nutztiere in kleineren Gruppen gehalten werden und so mehr Platz haben,
- dass sie Auslauf ins Freie haben und
- dass sie schonender geschlachtet werden.

Künftig sollen die Bestimmungen der Biolandwirtschaft für alle Bauern in der Schweiz gelten. Am 25. September kommt die Initiative zur Abstimmung. Politisch unterstützt wird sie von SP, Grünen und Grünliberalen.

Tag 23

Es ist der 2. September 2022, ein prächtiger Spätsommertag. Die Sonne scheint milchig über die March, der Blick geht weit in die Voralpen, Reto Bamert führt über den Hof.

Der Bauer wurde der Republik vom Präsidenten der Schweizer Geflügelproduzenten vermittelt. Schliesslich steht Abstimmen an. Man kann davon

ausgehen: Bamerts Hof ist ein Vorzeigebetrieb. Und: In der Schweiz gibt es auch Hühnermastbetriebe, die sich weniger zum Vorzeigen eignen.

In der Ebene unter dem Hof rauschen Autos über die A 3. Doch Reto Bamert sagt: «Sie stören mich nicht. Sonst könnte mich noch manches stören.»

Später sitzt er in einem kleinen Raum neben dem grossen Stall. Durch die Aussenfenster sieht man das Plakat, das die Massentierhaltungsinitiative zur Ablehnung empfiehlt. Durch die Innenfenster blickt man auf die Tausende Masthühner, die in der Halle umhergehen, umherstehen, umherliegen.

«Leben da zu viele Tiere auf zu engem Raum?»

«Was heisst schon viele Tiere?», fragt der Bauer zurück. «In Zürich hat es auch viele Menschen. In den Trams, in den S-Bahnen, überall. Aber das stört niemanden.»

Nicht die Zahl der Tiere sei entscheidend. Entscheidend sei, wie man die Tiere halte. «Hier kann jedes Huhn gehen, scharren, picken. Die Tiere leiden nicht», sagt Reto Bamert.

Womöglich ist das so. Womöglich aber auch nicht. Der Journalist kann es nicht überprüfen, nicht von blossem Auge, nicht in einem halben Tag, nicht als Laie.

Und dann fügt Bamert an: «Die Initiative ist sinnlos.» Das sagen viele Landwirtinnen – und mit ihnen eine Mehrheit der bürgerlichen Politik und Wirtschaft. Ihre Argumente:

- In der Schweiz gibt es keine Massentierhaltung, im Gegensatz zum Ausland.
- Die Schweiz hat bereits strenge Bestimmungen für die Haltung von Nutztieren.
- Die Bauern halten diese Bestimmungen ein.
- Der Markt will herkömmliches Fleisch, vor allem herkömmliches Pouletfleisch.
- Und, sollte noch jemand Zweifel haben: Wird die Initiative angenommen, müssen Bauern ihre Höfe aufgeben. (Allerdings sieht die Initiative eine Übergangsfrist von bis zu 25 Jahren vor. Die Landwirte hätten also Zeit, sich auf die neuen Bestimmungen einzustellen.)

In der ersten SRG-Umfrage sprachen sich 51 Prozent der Befragten für die Massentierhaltungsinitiative aus.

Tag 25

Die Masthühner essen. Sie sind jetzt zwischen 1,3 und 1,5 Kilo schwer. «Richtige Hochleistungssportler» werden sie von manchen Mastbauern genannt, «Fleischkolosse» von manchen Tierschützerinnen. Was ist das Problem? Das Problem dieses Produktionssystems?

Cesare Sciarra ist Agronom, arbeitet beim Schweizer Tierschutz und leitet das dortige Kompetenzzentrum Nutztiere. «Das Hauptproblem ist die Zucht», sagt er. In den letzten 30 bis 40 Jahren seien die Hühner zu extremen Hochleistungshühnern hochgezüchtet worden. «Die meisten Masthühner können wegen ihres Gewichts nur noch mit Mühe gehen, geschweige denn rennen oder fliegen. Sie sind für ihr Skelett viel zu schwer und leiden unter chronischen Schmerzen.»

Nadja Brodmann wiederum sagt: «Die Masthühner haben in den herkömmlichen Masthallen zu wenig Platz.» Die Zoologin ist Co-Geschäftsführerin beim Zürcher Tierschutz; davor hat sie sich bei der Organisation KAGfreiland fast 15 Jahre mit den Problemen der Hühnermast auseinandergesetzt.

«Viele Masthühner leiden unter Hautentzündungen und Brustblasen sowie unter Beinverkrümmungen und Fussballengeschwüren. Nicht wenige haben schwarze, teils eitrige Löcher in den Fussballen.» Grund dafür sei, dass die Einstreu in den Masthallen mit Fäkalien durchsetzt sei und die Hühner die meiste Zeit am Boden sässen, sagt sie.

Andere Tierschützer erzählen von Masthühnern, die auf Sitzstangen schlicht vornüber kippten, weil ihre Brust zu schwer geworden sei. Und von Hühnern, die plötzlich an Lungen- und Kreislaufversagen sterben würden. Die Tierrechtsorganisation Tier im Fokus hat letztes Jahr in diesem Zusammenhang auch verdeckt aufgenommene Bilder aus einer Masthalle veröffentlicht.

All diese Befunde werden von Forschern in zahlreichen Publikationen auch wissenschaftlich gestützt.

Tag 27

Das Leben des Huhns geht zu Ende. In spätestens 10 Tagen ist es tot, wenn es nach der Schlachtung in Einzelteile zerlegt wird. Früher, wenn es als Gügeli auf den Grill kommt.

Hühnermast, wer ist für das System verantwortlich? Die Kunden, sagen die einen. Die Bauern, sagen die anderen. Die Grossverteiler, sagen die Dritten.

Fest steht, dass Hühnermästerinnen selten frei entscheiden. Praktisch alle haben Verträge mit Kükenlieferanten und Fleischabnehmern. Meist sind das die gleichen Firmen, Firmen mit sogenannten «Integrationen». So nennt sich die «integrierte» Fleischproduktion, die vom Brutei bis zur Pouletbrust reicht. Alles aus (fast) einer Hand – und dazwischen die Bauern, die für die Firmen die Hühner mästen.

Die grössten Integrationen gehören Bell (Coop) und Micarna (Migros), daneben gibt es ein paar mittlere (zum Beispiel Frifag oder Kneuss) und ein paar kleinere. Sie liefern den Mästern in aller Regel die Küken, bestimmen deren Mastdauer und kaufen ihnen die gemästeten Hühner wieder ab. Manche schreiben den Landwirtinnen auch vor, wie sie die Ställe einrichten und bei wem sie das Futter kaufen müssen. Und einige stellen den Mästern gleich auch Tierärztinnen zur Verfügung; in den ersten Tagen arbeiten diese unentgeltlich, danach müssen sie vom Bauern entschädigt werden.

«Das Masthuhn-Geschäft ist ein knallhartes Geschäft», sagt Nadja Brodmann vom Zürcher Tierschutz. «Die Bauern sind ihren Vertragspartnern, vor allem Coop und Migros, völlig ausgeliefert. Diese schreiben den Mästern fast alles vor.»

Reto Bamert hat Verträge mit Bell. Sein Vater hatte bereits 1989 damit angefangen, er selbst führte sie bis heute weiter. «Ich fühle mich von Bell nicht abhängig», sagt er. «Die Gewinnmarge ist okay.»

Die Vertragspartner der Hühnermäster wollen zum genauen Inhalt ihrer Verträge keine Auskunft geben. Ein Sprecher von Bell sagt lediglich: «Grundsätzlich handelt es sich um langjährige Zusammenarbeitsverträge,

die für die gesamte Laufzeit eine Abnahmegarantie von Bell beinhalten. Zudem erhalten die Landwirte umfassende Unterstützung durch den Geflügelbetreuungs- und Gesundheitsdienst von Bell.» Im Gegenzug würden sich die Geflügelproduzenten dazu verpflichten, sich an die Vorgaben der Qualitätssicherung und Produktionsplanung von Bell zu halten.

Und ein Medienverantwortlicher der Migros schreibt dazu einzig: «Wir stehen in regelmässigem Kontakt mit unseren Produzenten.»

Tag 32

Die Masthühner werden ausgestellt. Ausstellung, Einstallung, Vertragsproduktion, Besatzdichte, Nährstoffeffizienz. In der Schweizer Hühnermast hat sich ein Vokabular eingeschlichen, das viel über den Industrialisierungsgrad der Fleischproduktion aussagt.

Industrialisiert ist sie zweifellos. Anders wären die fast 87'000 Tonnen Geflügelfleisch in der Schweiz nicht zu produzieren. Die Zahl stammt von 2021; sie hat sich seit 2000 ungefähr verdreifacht. Weitere rund 45'000-Tonnen werden importiert; dieses Fleisch stammt vor allem aus Brasilien, Deutschland und Ungarn.

Ausstellung also. Reto Bamert stellt dafür fast 20 Helferinnen an, die mit ihm die 23'000 Masthühner in Transportkisten packen. Von Hand. Es muss schnell gehen, denn der Lastwagenfahrer, der die Hühner in den Schlachthof fährt, hat nicht viel Zeit. «Das Verpacken soll nicht länger als zwei Stunden dauern», sagt Bamert.

Auf anderen Höfen werden Hühner maschinell in Kisten verpackt, mit sogenannten Verlademaschinen. Beide Methoden sind aus Sicht von Tierärztinnen umstritten. Die Tiere leiden, weil sie gestresst sind – und weil sie in den Transportkisten kaum Platz haben.

Der Lastwagenfahrer fährt Bamerts Hühner in den Schlachthof von Bell. Dieser liegt in Zell, hinten im Luzerner Hinterland, lediglich ein paar Kilometer von Ohmstal entfernt, dort, wo die Küken zur Welt gekommen sind. Und dort, wo Höfe, Weiden und Wälder noch ein ungetrübtes Bild bäuerlicher Idylle geben.

Fast scheint, als schliesse sich ein Kreislauf.

Tag 33

Es ist ein kurzer Kreislauf. Das Masthuhn kommt zur Welt, steigert sein Gewicht um einen Faktor 35, wird geschlachtet. Gehüpft, gerannt und geflogen ist es kaum einmal, Auslauf hat es nie gehabt.

Im Schlachthof werden die Masthühner betäubt. An manchen Orten geschieht das mit CO₂, an anderen hängen Schlachthofmitarbeiter die Hühner kopfüber an Haken. Dann werden deren Köpfe in ein Elektrobad getaucht; durch den Stromschlag sollen die Tiere in einen «Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit» gesetzt werden, wie es in der Tierschutzverordnung heisst.

Nach der Betäubung werden den Tieren die Häuse aufgeschlitzt: So bluten sie aus. Jetzt sind sie bereit für die Verarbeitung: Guggeli, Pouletschenkel, Pouletbrust. Pouletbrust vor allem. Die Schweiz mag sie.

Das ist das Leben des Schweizer Masthuhns. Am Anfang das Ei, am Ende das Poulet, dazwischen 33 Tage. Manchmal sind es ein paar Tage weniger (fürs Guggeli), manchmal ein paar Tage mehr (für die richtig grosse Pouletbrust). Das System aber ist das gleiche.

Zum System gehört, dass ein Mastbauer in einem Jahr durchschnittlich sieben bis acht Kükenlieferungen seiner Vertragspartner mästet. Auf diese Weise gelangen in der Schweiz zwischen 75 und 80 Millionen Masthühner auf die Schlachtbank.

Ginge es auch anders? Ja. Allerdings müsste nicht nur die eigentliche Mast geändert werden, sondern das ganze System: vom Brutei bis zur Schlachtung.

Das ist zum Beispiel bei den Biomasthühnern bereits der Fall. Sie leben in Ställen mit (je nach Alter) höchstens 500 oder 2000 Tieren, haben Auslauf auf Wiesen und werden frühestens nach 63 Tagen geschlachtet. Die Biomasthühner haben in der Schweiz aber erst einen Marktanteil von weniger als 3 Prozent.