



VERSTECKTES TIERLEID IN IMPORTGEFLÜGEL



SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

Verstecktes Tierleid in Importgeflügel



Neben 700 Millionen Eiern werden jährlich auch 46'500 Tonnen Geflügelfleisch in die Schweiz importiert. Jedes zweite in der Schweiz verzehrte Poulet stammt aus dem Ausland. Kaum jemand weiss, unter welchen Bedingungen Poulets und Truten im Ausland gemästet und transportiert werden. Denn die Tierqual hinter den ausländischen Pouletbrüstli und -schenkel wird bis heute nicht deklariert, sodass die meisten Menschen gutgläubig, und weil die Produkte billig sind, gerne zugreifen.

Tierschützerische Unterschiede Geflügelhaltung Schweiz und EU

Während die Schweizer Gesetzgebung zu allen Nutztieren detaillierte Vorschriften und Mindestmasse vorgibt, fehlen EU-Richtlinien u. a. zur Haltung von Kühen, Mastvieh, Truten, Straussen und anderen Geflügelarten (ausser Hühnern), Schafen, Ziegen und Pferden. Damit sind Millionen von Nutztieren in der EU ohne gesetzlichen Schutz.

Die EU schreibt keine Tierschutzprüfung vor. In der Schweiz hingegen müssen serienmässig hergestellte und verkaufte Haltungssysteme und Stalleinrichtungen, auch für Geflügel, auf Tierschutzkonformität und Praxis-tauglichkeit geprüft und bewilligt werden. Davon profitieren Bauern, die solche Systeme kaufen, und natürlich die darin gehaltenen Tiere.

In der Schweiz sind die allermeisten schmerzhaften Eingriffe verboten, in der EU dürfen hingegen beispielsweise männliche Kälber, Zicklein, Ferkel etc. ohne Schmerzausschaltung kastriert werden. Unter Einschränkungen sind auch das in der Schweiz verbotene Schnabel- und Schwanzcoupieren oder das Herausbrechen von Zähnen bei Ferkeln zulässig.

Nachstehend sind die tierschützerisch wichtigsten Unterschiede zwischen den Tierschutzvorschriften der Schweiz und der EU aufgelistet.



Legehennen: In der EU wird zum Scharren, Picken und Staubb Baden keine Einstreu vorgeschrieben, in der Schweiz ist dies Pflicht. Das Schnabelcoupieren ist in der Schweiz verboten, in der EU zulässig. Ausgestaltete Käfige und Grosskäfige sind in der EU trotz Käfigbatterieverbot ab 2012 weiterhin zulässig. 86% der Legehennen in der Schweiz verfügen zusätzlich zum Stall über einen Aussenklimabereich (Sonne, frische Luft, mehr Platz), 70% haben zusätzlich Weidegang (Freiland).

Masthühner: Tageslicht und mindestens 8 Stunden Dunkelphase sind in der Schweiz Pflicht, in der EU sind reine Kunstlichtbeleuchtungen und alternierende Lichtprogramme zulässig. In der Schweiz sind erhöhte Flächen als Rückzugs- und Ruhebereich festgeschrieben, in der EU müssen die Masthühner auf dem verkoteten Stallboden ruhen. Die maximale Besatzdichte beträgt in der Schweiz 30 kg/m², in der EU 42 kg/m², d. h. dürfte ein Schwei-



zer Hühnermäster nach EU-Vorschriften produzieren, könnte er die Hälfte mehr Tiere in seinen Stall pferchen. 88% der Masthühner in der Schweiz verfügen zusätzlich zum Stall über einen Aussenklimabereich (Sonne, frische Luft, mehr Platz), 11% haben zusätzlich Weidegang (Freiland).



Truten: Die EU kennt im Gegensatz zur Schweiz keine konkreten und verbindlichen Tierschutzvorschriften zur Trutenhaltung. Tageslicht und mindestens acht Stunden Dunkelphase sind in der Schweiz Pflicht, in der EU sind reine Kunstlichtbeleuchtungen und alternierende Lichtprogramme zulässig. In der Schweiz sind erhöhte Flächen als Rückzugs- und Ruhebereich festgeschrieben, in der EU müssen

die Truten auf dem verkoteten Stallboden ruhen. Die maximale Besatzdichte beträgt in der Schweiz 33 kg/m² bis zur sechsten Alterswoche resp. 36,5 kg/m² ab der siebten Alterswoche. Die freiwillige deutsche Mästervereinbarung empfiehlt für weibliche Tiere 52 kg/m² und für männliche 58 kg/m², d.h. dürfte ein Schweizer Trutenmäster nach diesen Empfehlungen produzieren, könnte er die Hälfte mehr Tiere in seinen Stall pferchen. 96% der Truten in der Schweiz verfügen zusätzlich zum Stall über einen Aussenklimabereich (Sonne, frische Luft, mehr Platz), 96% haben zusätzlich Weidegang (Freiland).

Ausserhalb der EU sind die Tierschutzvorschriften für Lege- und Masthühner sowie Truten noch larger. Das Haltungssystem der Wahl bei der Eierzeugung ist weltweit gesehen noch immer die in der Schweiz seit 1991 und in der EU seit 2012 verbotene Käfigbatterie. Allerdings hat die EU kein konsequentes Verbot erlassen, sondern lässt weiterhin käfigähnliche Haltungsformen zu, etwa sogenannte «ausgestaltete Käfige» oder «Kleingruppenhaltungen». Beide Systeme wurden in den 1990er-Jahren in der Schweiz geprüft und danach – weil tierschutzwidrig (vermehrtes Auftreten von Verhaltensstörungen, erhöhte Todesraten) – verboten. Eier aus solchen Systemen müssen in der EU bislang noch als Käfigeier deklariert werden. Allerdings sind Bestrebungen im Gang, das zu ändern. Die World's Poultry Science Association (WPSA) verleiht der tierschutzwidrigen Kleingruppenhaltung bereits heute das Prädikat: «Tiergerechte Haltung – gemäss deutschem Tierschutzrecht.»



Tiergesundheit in den ausländischen Geflügelmastställen

In der drangvollen Enge der riesigen, fabrikmässigen Hallen stirbt durchschnittlich jedes 25. Masthuhn und gar jede 10. Masttrute vor der Schlachtung! Neben der tierschutzwidrigen Haltung ist häufig die Überzüchtung der Tiere schuld an diesem Massensterben. Zwei Todesursachen stehen bei Masthühnern im Vordergrund: Plötzlicher Herztod – äusserlich gesund wirkende Tiere sterben innert 40 bis 60 Sekunden – und «Wassersucht». Bei Letzterem leiden die Tiere über Tage und Wochen und sterben einen qualvollen Tod. Das Herz wird immer grösser, Leber- und Lungenfunktion verschlechtern sich und im Körper sammeln sich grosse Mengen an Wasser an. Ein Grossteil der überzüchteten Masthühner kann sich nicht mehr normal und nur mehr unter Schmerzen bewegen. Ganz extrem ist das bedrückende Phänomen des «Sich-kaum-mehrbewegen-Könnens» bei Masttruten ausgeprägt. Einerseits lasten auf dem noch relativ weichen Skelett der jungen Tiere, insbesondere auf den Beinknochen, extreme Gewichte von 15 bis 25 kg, die zu Beinschwächen und -schä-

den (*Tibiale Dyschondroplasie*) führen. In gewissen Herden sind von diesen sehr schmerzhaften, degenerativen Prozessen bis zu 100% der Tiere betroffen! Andererseits führt das Stehen und Liegen auf dem feuchten, verkoteten Stallboden zu Fussballen- und Gelenkentzündungen und Entzündungen im Brustmuskelbereich. In den Entzündungsherden nisten sich Eitererreger wie Streptokokken und Staphylokokken ein, sodass die Tiere mit Antibiotika behandelt werden müssen. Augenfällig zeigt ein Experiment englischer Wissenschaftler die Überzüchtung der Tiere auf: Dem Mastgeflügel wurde die Wahl gelassen zwischen einem handelsüblichen und einem mit Schmerzmitteln angereicherten Futter. Die Tiere sprachen eindeutig dem Medizinalfutter zu und bewegten sich in dieser Zeit wieder fleissiger!

3 bis 4 % der Masthühner werden gemäss englischen und deutschen Studien wegen ruppiger Fang- und Verlademethoden Blutergüsse, Dislokationen und Knochenbrüche zugefügt. Wer je eine entsprechende Verletzung erlitten hat, weiss um die Schmerzen! Noch härter trifft es die 10-mal schwereren Truten beim Verladen. Hier werden gar bei jedem zehnten Tier schmerzhaft Gliederverrenkungen diagnostiziert. Auf den Transporten sollen 0,5% des Mastgeflügels eingehen, was hochgerechnet auf die EU jährlich über 10 Millionen tote Tiere ergäbe.

Tierarzneimittleinsatz

Weltweiter Umsatz mit Tierarzneimitteln: 19 Milliarden US-Dollar; Schätzungen zufolge entfallen 11 % auf Nutzgeflügel. Studie Nordrhein-Westfalen (2011): Wesentlich geringerer

Einsatz von Antibiotika bei Mastgeflügelherden unter 20'000 Tieren und bei längerer Mastdauer, d.h. weniger raschem Wachstum. Bei grossen Herden aber wurde in 87% der Fälle Antibiotika verabreicht, z.T. bis zu acht Gaben. Auch in Niedersachsen wurde in 82% der Herden der Einsatz von Antibiotika nachgewiesen.



Multiresistente Keime

Robert Koch-Institut (RKI) in Deutschland: 30% Proben von Geflügelfleisch mit multiresistenten Keimen (MRSA) und 90% Proben mit ESBL (=Entrobakterien, die die Eigenschaft erworben haben, Antibiotika zu inaktivieren). Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Deutschland (2011): 42% der Trutenfleisch- und 22% der Hähnchenfleischproben mit MRSA. Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) fand Anfangs 2012 in der Hälfte der Stichproben in deutschen Supermärkten antibiotikaresistente Keime. Auch in Österreich wurde im März 2012 bei Geflügelfleischtestkäufen in sieben Supermärkten 6-mal MRSA entdeckt.

Import Eier/Eiprodukte und Geflügelfleisch 2011

Importeier

Total	38'000'000 kg	693 Mio. Eier
davon		
Konsumeier	15'100'000 kg	234 Mio. Eier
Verarbeitungseier	16'300'000 kg	251 Mio. Eier
Eiprodukte	6'600'000 kg	208 Mio. Eier

Hauptherkünfte Eier

Holland	320 Mio.
Deutschland	180 Mio.
Frankreich	110 Mio.

Geflügelfleisch

46'500'000 kg (+4 % gegenüber Vorjahr)
davon ca. 13'000'000 kg Trutenfleisch

Hauptherkünfte

Geflügelfleischimporte total

Brasilien	21'000'000 kg
Deutschland	9'000'000 kg
Frankreich	6'000'000 kg
Ungarn	5'000'000 kg
Slowenien	1'500'000 kg
Argentinien	1'500'000 kg

Importe frisch

Deutschland	3'800'000 kg
Frankreich	2'300'000 kg
Ungarn	2'000'000 kg
Slowenien	1'000'000 kg

Importe gefroren

Brasilien	17'500'000 kg
Argentinien	1'500'000 kg

CH-Eierproduktion 2011

Total	757 Mio. Eier
Pro-Kopf-Konsum	181 Eier
Inlandeieranteil Schaleneierkonsum	75 %
Inlandeieranteil Gesamteierkonsum	52 %

CH-Geflügelfleischproduktion 2011

Total	72'800'000 kg Schlachtgewicht (+6 % gegenüber Vorjahr, Trutenfleischherzeugung 1400 t)
Inlandanteil	50,8 %
Pro-Kopf-Konsum Schlachtgewicht	17,9 kg
Pro-Kopf-Konsum verkaufsfertig	11,4 kg (+700 g gegenüber Vorjahr)
Zum Vergleich Pro-Kopf-Konsum	
Schweinefleisch	25 kg
Rindfleisch	11,3 kg
Fisch/Krustentiere	8,9 kg
Kalb	3,2 kg
Rest	2,9 kg

Produktionskosten Geflügelmast

Die Schweiz produziert 2,5- bis 4-mal teurer als das Ausland. Produktionskosten (in Eurocents) pro Kilogramm Geflügelfleisch: Brasilien 40 Cents/kg, USA 45 Cents/kg, EU 70 Cents/kg, CH 165 Cents/kg!



Weltweite Eierproduktion und Eiverbrauch/Kopf

1990	37,5 Mio. t
2000	55,2 Mio. t
2010	63,5 Mio. t
2011	64,5 Mio. t

Grösste Eier-Erzeugerländer

China	30,4 Mio. t
EU	7,1 Mio. t
USA	5,3 Mio. t
Indien	2,7 Mio. t
Japan	2,5 Mio. t
Mexiko	2,3 Mio. t

Zum Vergleich Schweiz: 740 Mio. Eier/Jahr, d. h. nur 0,07 % der weltweiten Eierherzeugung resp. 0,6 % der EU-Eierherzeugung.

Eierherzeugung nach Regionen

Asien	61 %
EU	16 %
Nordamerika	13 %
Südamerika	6 %
Afrika	4 %

Selbstversorgungsgrad Eier

CH	50 %
NL	313 %
Finnland/Spanien/Belgien	115 %

Eiverbrauch pro Kopf und Jahr

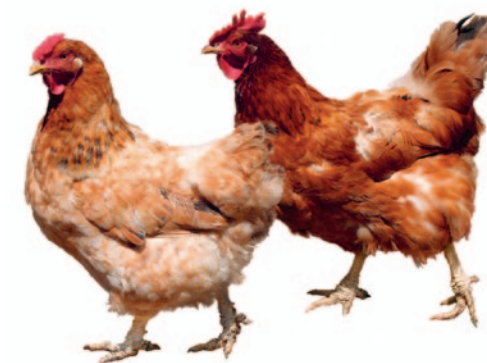
China	349
Japan	323
USA	250
Deutschland	210
Korea	186
Frankreich	182
Schweiz	180

Käfigfläche je Huhn

China	400 cm ²
Arabische Staaten	300–450 cm ²
Japan	330–400 cm ²
USA	340–465 cm ²
EU Ausgestaltete Käfige	750 cm ²
Kleingruppenhaltung	900 cm ²

Käfighaltungsformen sind ausserhalb der Schweiz die verbreitetste Legehennenhaltungsform.

Zum Vergleich: eine Seite dieses Flyers entspricht knapp 310 cm²!



Weltweite Geflügelmast

1990	41 Mio. t
2000	69 Mio. t
2010	98 Mio. t
2011	101 Mio. t

davon ca. 8 Mio. t Trutenfleisch und ca. 4 Mio. t Enten-/Gänsefleisch

Die Geflügelmast hat sich innert dreissig Jahren verfünffacht. Man geht davon aus, dass im Jahr 2020 120 Millionen Tonnen Geflügelfleisch erzeugt werden. Damit wird, weltweit gesehen, das Geflügelfleisch das Schweinefleisch überholt haben und mengenmässig an der Spitze stehen.

Grösste Geflügelfleisch-Erzeugerländer

USA	18,7 Mio. t
China	15,4 Mio. t
EU	12,4 Mio. t
davon 2 Mio. t Putenfleisch	
Brasilien	11,5 Mio. t

Zum Vergleich Schweiz: 72'000 t/Jahr = 0,07 % weltweite Geflügelfleischerzeugung resp. 0,6 % der EU-Geflügelfleischerzeugung.

Ausfuhren weltweit 2011

Total 9,6 Mio. t; Spitzenreiter ist Brasilien mit 3,3 Mio. t, gefolgt von den USA mit 3,2 Mio. t und der EU mit 1,1 Mio. t Hähnchen- und 150'000 t Putenfleisch; die EU führt aber auch 740'000 t Geflügelfleisch zur Verarbeitung ein.

Länder mit höchstem Verbrauch

China mit 13,5 Mio. t, USA mit 13,3 Mio. t, Brasilien mit 10 Mio. t, Russland mit 3,9 Mio. t, Indien mit 3,2 Mio. t (+ 10 % gegenüber Vorjahr).

Geflügelfleischverbrauch pro Kopf und Jahr

Schweiz	11,4 kg
Durchschnitt EU-27	22 kg
Brasilien	31 kg
Australien	40 kg
Saudi-Arabien	40 kg
USA	50 kg

Sechs Gründe, auf Importgeflügel zu verzichten

Grund Nr. 1: Gesundheitsrisiko für Konsumenten

EU-Stellen bestätigten in den vergangenen Jahren immer wieder, dass Hähnchenfleisch eine bedeutende Quelle für Lebensmittelinfektionen und multiresistente Keime darstellen kann.

Grund Nr. 2: Hohe Sterblichkeit der Tiere

In der drangvollen Enge der riesigen, fabrikmässigen Hallen stirbt durchschnittlich jedes 25. Masthuhn und gar jede 10. Masttrute vor der Schlachtung. Schuld daran sind die tierschutzwidrige Haltung und die Überzüchtung der Tiere.

Grund Nr. 3: Miserable Haltungsbedingungen

In vielen industriell betriebenen Mastanlagen wird den Tieren das Tageslicht vorenthalten. Dafür brennen Tag und Nacht Kunstlichtlampen, um den Futterkonsum und das Wachstum anzukurbeln. Bis zu dreissig Masthühner müssen sich einen Quadratmeter Platz im Stall teilen. Den Masthühnern und -truten werden erhöhte Sitzstangen zum Ruhen und ein Ausenklimatebereich, wie es in der Schweiz Standard ist, verwehrt.

Grund Nr. 4: Ruppiger Umgang und Transport

Wegen ruppiger Fang- und Verlademethoden werden vielen Tieren Blutergüsse, Zerrungen und Knochenbrüche zugefügt. Auf dem anschliessenden Transport in die Schlachthöfe sterben viele Tiere.



Grund Nr. 5: Unfaire Konkurrenz der Schweiz

Heute wird 50% des in der Schweiz konsumierten Geflügelfleisches importiert, häufig aus ausländischen Massentierhaltungen. Ein Grossteil davon wird in Restaurants angeboten. Mit den Billigpreislagen der Detaillisten und in Fertigprodukten findet industriell produziertes Geflügelfleisch aber auch den Weg in die Privathaushalte. Den Kürzeren ziehen dabei unsere Bauern, die ihr Geflügel noch mehrheitlich in überschaubaren, bäuerlich gepräg-

ten Ställen mästen. Denn sie können im teuren Schweizer Umfeld preislich nicht mit den Tierfabriken im Ausland Schritt halten. Besonders betroffen sind jene beispielhaften Landwirte, die ihrem Mastgeflügel regelmässigen Auslauf ins Freie auf eine Weide gewähren und entsprechend viel Aufwand betreiben. Selbstverständlich resultiert aus dieser tierfreundlichen Haltung das qualitativ bessere Fleisch, die Tiere sind hier gesünder. Je stärker aber die Konkurrenz durch die Billigimporte wird, desto mehr tierfreundliche Schweizer Bauern müssen ihren Betrieb aufgeben.



Grund Nr. 6: Entsorgungsgebühren für Schweizer Bio-/Freilandlegehennen

In der Schweiz fallen jährlich über eine Million gerade mal 18 Monate alter, tierfreundlich gehaltener Bio- und Freilandlegehühner zum Schlachten an. Das Fleisch dieser sogenannten Suppenhühner ist also jung und zart. Allerdings liefert eine Legehennen weniger Fleisch als ein Masthähnchen. Deshalb importiert man lieber billiges Geflügelfleisch aus Massentierhaltungen. Das führt dazu, dass Schweizer

Bauern für Suppenhühner Entsorgungsgebühren zahlen müssen. Dank der Anstrengungen der Hühnerhalter wird heute wieder wenigstens die Hälfte der geschlachteten Legehennen einer ethisch vertretbaren Nutzung (Suppenhuhn, Charcuterie) zugeführt. Noch immer muss aber ein erheblicher Teil der Schlachtkörper entsorgt werden.

Was kann ich tun?

1. Sich informieren über Tierhaltung und Landwirtschaft, z. B. über www.tierschutz.com und www.essenmitherz.ch, sowie mit Freunden über Tierschutz und Konsum diskutieren.

2. Vegetarische Lebensweise oder massvoller Fleischkonsum, d. h. nicht täglich Fleisch konsumieren – von Ernährungsphysiologen ist 1- bis 2-mal pro Woche empfohlen. Dabei auf höchste Qualität (Fütterung, Tierschutz, bäuerliche Tierhaltung, Transport, Zucht), Regionalität und Schweizer Herkunft mit glaubwürdigem Label und Kontrollen achten (z. B. Naturafarm und Naturaplan (Coop), TerraSuisse und Weidebeef (Migros), BioSuisse, KAGfreiland, Naturabeef (Mutterkuh Schweiz).

Schweiz importiert (zu)viel Fleisch

In der Schweiz ging der Fleischkonsum vom Höchstwert von 72 kg pro Kopf Mitte der 1980er-Jahre auf heute 53 kg pro Kopf zurück. Damit liegt er etwa auf gleicher Höhe mit China. Dort lässt sich allerdings gerade eine gegenläufige Entwicklung beim Fleischverbrauch feststellen, wie in den meisten anderen Staaten dieser Welt – insbesondere in vormals eher ärmeren Ländern, denen es heute wirtschaftlich besser geht.

Zum Vergleich: Durchschnitt der Industrieländer 82 kg (USA 123 kg!). Im Vergleich aber zum Weltdurchschnitt (42 kg) oder dem Kon-

sum in Entwicklungsländern (31 kg) erscheint der Schweizer Fleischverbrauch noch immer hoch. Das hat weniger mit einem Zuviel an Nutztieren hierzulande zu tun, sondern damit, dass viel zu viele tierische Produkte – alleine 110'000 t Fleisch oder umgerechnet 15 kg pro Kopf! – vor allem für die Gastronomie und die Billigangebote der Detaillisten und Discounter importiert werden: aus Tierfabriken, von Qualtransporten und aus Haltungsbedingungen, die in der Schweiz verboten sind. Je nach Herkunftsland zudem mit Fütterung mit z. T. gentechnisch verändertem Futter und dem Zusatz von leistungsfördernden Substanzen, z. B. Antibiotika.



Das STS-Kochbuch zeigt auf, dass Tierschutz und Genuss kein Widerspruch ist. Im Gegenteil: Nur Produkte von Tieren, die ein gutes Leben hatten, schmecken so, wie es schmecken soll. Das haben die Schweizerinnen und Schweizer gemerkt. An die Stelle des unbedachten tritt immer mehr ein bewusster Konsum, der auch das Tier würdigt. «Essen mit Herz» liefert kreative, vielfältige und einfach umsetzbare Ideen für Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts.

Format 21 x 21 cm, Hardcover, 64 Seiten,

CHF 14.50 plus CHF 4.– Versand

Zu bestellen über **www.essenmitherz.ch**



Delikatessen aus der Folterkammer

Hummer, Foie Gras, Froschschenkel, Kaviar, Exotenfleisch etc.: Was schön angerichtet auf den Teller kommt, hat oft eine unappetitliche Vorgeschichte.

Format A5, 6 Seiten, gratis



Tierschutz gehört auf jeden Einkaufszettel

Anregungen, wie Sie mit Ihrem Ernährungsverhalten einen Beitrag zum Tierschutz leisten können. Mit kleinem persönlichem Test und Labelführer.

Format A5, 12 Seiten, gratis

Weitere Infos auf **www.essenmitherz.ch**

