

Die Zeit – Wirtschaft : Das optimierte Tier

Die Zeit, Hamburg, Germany
Die Zeit, Hamburg, Germany

DIE ZEIT

Das optimierte Tier

Noch nie wurde die Industrialisierung eines Lebewesens so weit getrieben wie beim Hähnchen. Es liefert das Massenfleisch für die Welt

Von Marcus Rohwetter

Produktionstechnisch ist das Hähnchen nahezu ausgereizt. Erst haben Geflügeldesigner sein Wachstum beschleunigt, dann seine Effizienz gesteigert. Aus 1,6 Kilo Futter macht ein modernes Tier ein Kilo Fleisch, so eine Quote schafft kein Schwein oder Rind. Und dann noch das Tempo: 38 Tage nach dem Schlüpfen ist das Hähnchen reif für die Schlachtmaschine. Sein kurzes Leben verbringt es mit Millionen von Artgenossen in großen Hallen, weit draußen auf dem Land. Überwacht von Maschinen, wächst dort ein Nahrungsmittel heran, perfekt abgestimmt auf den modernen Ernährungsstil: fettarm und preiswert. Sehr preiswert sogar.

»Weltweit lässt sich kein Fleisch so billig herstellen wie Hähnchenfleisch«, sagt ein deutscher Mäster, der anonym bleiben möchte. Es ist das Ergebnis der Industrialisierung von Lebewesen. Sie beginnt bei der Gensequenz von Hühnerprototypen und führt über Brutfabriken, Masthallen und Fließband-Schlachthöfe bis zum Chicken-Nugget. Jahrzehntlang hat die Fleischwirtschaft daran gearbeitet, Tiere an ihre Produktionsprozesse anzupassen – aber nirgendwo ist sie so weit vorangekommen wie beim Hähnchen. »Zur Jahrtausendwende kontrollierten Industrieunternehmen 74 Prozent der weltweiten Geflügelproduktion«, berichtet die Welternährungsorganisation FAO. Zum Vergleich: Beim Schweinefleisch ist der Anteil der Industrieware in etwa halb so hoch. Nach Berechnungen des Fachblatts *Broiler Economics* werden weltweit jährlich knapp 60 Millionen Tonnen Hähnchen gegessen, innerhalb der nächsten zehn Jahre dürfte der Konsum von Geflügel – den von Schweinefleisch erstmals übersteigen.

Die Würde des Tieres? Ist antastbar! Das war sie auf früheren Entwicklungsstufen auch schon. Aber die Optimierer sind ein gewaltiges Stück vorangekommen – bei ihren Methoden wie im Maßstab der Tierproduktion. Auf der einen Seite hat die Industrialisierung der Nahrungskette die Hygiene verbessert, die Qualität ist sicherer, und die Quelle des Fleisches ist leichter zu ermitteln als früher. Auf der anderen Seite hat das seinen Preis: Ein paar Unternehmen beherrschen die Wertschöpfungskette weltweit.

Ganz am Anfang dieser Kette hat die vielleicht bedeutendste Revolution stattgefunden: Moderne Industriebirden stammen inzwischen bloß noch aus den Laboren einer Hand voll internationaler Zuchtkonzerne. Der weltgrößte Züchter Cobb-Vantress gehört dem weltgrößten Hähnchenfleischverarbeiter Tyson Foods aus den USA. Und Aviagen, die Nummer zwei, wird von einer einflussreichen deutschen Agrarholding um Erich Wesjohann kontrolliert – dessen Bruder Paul-Heinz einer der bedeutendsten europäischen Fleischproduzenten ist. Zusammen dürften Aviagen und Cobb-Vantress knapp drei Viertel des Weltmarktes in der Zucht abdecken. »Die wenigen Unternehmen konzentrieren sich auf die einträglichsten Erzeugnisse und vereinheitlichen ihre Produkte und Produktionsverfahren immer stärker«, sagt Jens Clausen. Er forscht für das Borderstep Institut für Innovation und Nachhaltigkeit in Hannover und war 2004 Mitautor einer Studie über biologische Vielfalt im Agrarsektor. Sein Fazit: »Übrig bleiben ein paar Standardhähnchen, die überall auf der Welt verkauft werden.« Und tatsächlich landen – ob als Chicken-Burger oder Wienerwald-Broiler, Grillbuden-Menü oder Supermarktangebot – regelmäßig Hähnchen der beiden Marktführer auf den Tellern. Vorzugsweise aus den Modellreihen Cobb 500 und Ross 308.

Peter Page ist einer der Väter des Ross 308. Seine Visitenkarte weist ihn als Group Vice President Europe von Aviagen aus, Firmensitz in Newbridge in der Nähe von Edinburgh, Schottland. »Wir machen das Huhn fit für die moderne Landwirtschaft«, sagt er. »Wollen Sie ein Tier mit mehr Brustfleisch? Das züchten wir Ihnen in fünf Jahren. Oder vielleicht eines mit schwarzen Federn?« Derzeit geht es auch um Federn, aber nicht um deren Farbe, sondern vielmehr darum, sie spurlos wegzubekommen. Die maschinelle Fleischwerdung der

Vögel in den Schlachtbetrieben hinterlässt nämlich gelegentlich Kratzspuren und schmälert auf diese Weise den Profit: Supermarktketten wollen sauberes Hähnchenfleisch – sonst lassen es die Kunden liegen.

Page bleibt gelassen, wenn er über sein Geschäft spricht. Er sei ein Zulieferer, wie es sie in der Automobilindustrie zu Hunderten gebe, und je professioneller jeder Teil arbeite, desto besser für alle. »Dadurch wird es billiger. Was hat ein Auto gekostet, bevor Henry Ford die Fließbandproduktion einführte?« Der Brite hat Recht: In den sechziger Jahren musste man hierzulande noch mehr als zwei Stunden arbeiten, um sich ein Kilo Brathähnchen leisten zu können. Zur Jahrtausendwende waren es bloß noch 13 Minuten. Im Gegenzug schlachtet Tyson in den USA nun 253000 Tiere – pro Stunde, rund um die Uhr! »Schauen Sie sich Ihr Trinkwasser an«, sagt Aviagen-Manager Page. »Das fällt ja auch nicht als Regen vom Himmel.«

High-Tech-Hähnchen vom Typ Ross 308 (»weltweit führend«) sind inzwischen so sehr auf Leistung getrimmt, dass ein Bauer allein mit Körnern und einem Misthaufen nicht mehr weit käme. Aus diesem Grund liefert Aviagen seine Vögel auch mit einer hundert Seiten starken Bedienungsanleitung aus, dem *Broiler Management Manual*, das je nach Bedarf noch um weitere Spezialhandbücher ergänzt werden kann. Dort ist der Tagesablauf der Tiere bis ins Detail geregelt: welches Futter, wie viel Licht, welche Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Vitamine, Spurenelemente. Alles, damit der Ross 308 (»verwendbar für eine Vielzahl von Endprodukten«) später optimal weiterverarbeitet werden kann.

Ein Blick in die Labore von Aviagen ist nicht möglich, auch kein Besuch in der Firmenzentrale. Das Gespräch mit Page findet auf neutralem Boden statt, in einer Hotellobby in London, weit weg von den Ställen. *Biosecurity* gehört zu den obersten Geschäftsprinzipien, und darum überwacht Aviagen seine Hähnchenfarmen ebenso penibel wie Intel seine Chipfabriken; Zugangskontrollen und Desinfektionsbäder inklusive. Wer weiß, welche Keime ein Fremder einschleppt, gerade jetzt in Zeiten der Vogelgrippe! Rund 60 Farmen betreibt Aviagen in Schottland. Einerseits, weil die Universität Edinburgh gute Tiergenetiker ausbildet. Andererseits, weil es in Schottland viele einsame Täler gibt, auf die man seine Laborfarmen verteilen kann. Damit will das Unternehmen die Gefahr minimieren, dass Tierseuchen gleich auf den kompletten Bestand überspringen – ein auf den Ross 308 spezialisierter Erreger wäre eine Katastrophe.

Verwundbarkeit ist eine der Kehrseiten eines Geschäftsmodells, das auf Größe und Einheitlichkeit basiert.

Dass ausgerechnet Hähnchen den Weltmarkt erobern, hat mehrere Gründe. Erstens gilt ihr Fleisch als vergleichsweise gesund. Zweitens wächst auch in islamischen Ländern der Fleischkonsum stark, Schwein ist jedoch tabu. Und drittens vermehrt sich Geflügel extrem schnell, was die Zuchterfolge beschleunigt. Deswegen produzieren Unternehmen wie Aviagen auch nur die so genannte Großelterngeneration. Palettenweise werden die frisch geschlüpften Tiere dann weltweit verschickt. Nach Angaben des Logistikkonzerns Lufthansa Cargo gehören Küken sogar zu den 50 am meisten per Luftfracht transportierten Gütern überhaupt. Der Großteil geht derzeit in den Nahen Osten, die Vereinigten Arabischen Emirate errichten riesige Geflügelfarmen.

Adressiert sind die Küken an spezialisierte Vermehrungsfirmen, welche die Tiere in klimatisierten Brutschränken ein paar Generationen lang vervielfältigen. Erst die letzten Nachkommen werden an die Mäster weitergereicht, großgezogen, geschlachtet und verarbeitet.

Eines der größten Hähnchenzentren in Europa liegt in Niedersachsen. Weil der Boden karg ist, bedeutet Landwirtschaft hier nicht Ackerbau, sondern Fleischproduktion. Viele Lastwagen, die zwischen Bremen und Osnabrück pendeln, bringen entweder Futter zu den Tieren oder Tiere zu den Schlachthöfen. Mehr als jedes zweite deutsche Hähnchen wird in Niedersachsen aufgezogen. Und ohne die Brüder Wesjohann läuft wenig im Geflügelbusiness.

Während sich Erich Wesjohann auf die Zucht konzentriert, führt sein Bruder Paul-Heinz die PHW-Gruppe, den größten deutschen Verarbeitungsbetrieb mit der Marke Wiesenhof. Das Hauptquartier von PHW liegt am Rand von Rechterfeld, einem Örtchen im Landkreis Vechta. Wesjohann ist gelernter Geflügelzüchter und arbeitet seit Ende der Fünfziger in dem Unternehmen, das sein Vater nach dem Krieg gründete. »Deutschland

ist ein Wurstland, weil hier traditionell viel Schweinefleisch gegessen wird«, sagt er, »aber das ändert sich gerade.« In den vergangenen zehn Jahren stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügel um 40 Prozent.

Wesjohann verdient an jedem zweiten in Deutschland produzierten Hähnchen – und das gleich mehrfach. Es sind seine Küken, die in seinen Brütereien schlüpfen und in seinen Schlachthöfen verarbeitet werden. Sie bekommen ausschließlich Futter aus seinen Futtermühlen – wobei er auf gentechnisch veränderte Soja ausdrücklich verzichtet. Solch strenge Kriterien sind eine Ausnahme in der Branche, und doch spielen biologische Kriterien auch bei ihm nur eine Nebenrolle: Weniger als ein Prozent der Wiesenhof-Hähnchen ist Bioware. Der Großteil stammt aus konventioneller Massentierhaltung.

Es ist ja auch ein Massengeschäft, wenn man Großabnehmer wie Burger King europaweit mit Chicken-Nuggets beliefert: fertig paniert und gewürzt, sodass ungelernte Küchenkräfte ihre Fritteusen bloß noch auf 180 Grad, zwei Minuten und zehn Sekunden einstellen müssen. Das ist die Vorgabe.

Es gibt nur eine Stelle, an der die Wesjohann-Verwertungskette unterbrochen ist: bei der Mast. Rund 700 Bauern arbeiten für den Agrarkonzern. Formal sind sie selbstständig, aber dennoch nicht vollkommen frei, denn sie kaufen Wesjohann-Küken, mästen sie mit Wesjohann-Futter – und verkaufen sie wieder an Wesjohann-Schlachthöfe. Nur wenige wollen über ihre Rolle im Hähnchengeschäft reden, und auch dann nur ohne Namen. »Wiesenhof lässt einen nicht verhungern«, sagt einer, »aber reich wird man hier auch nicht.«

Irgendwo auf dem Land steht eine dieser Hähnchenfarmen. Sie sieht aus wie alle anderen auch: graue Mauern mit flach geneigtem Dach, etwa 80 Meter lang und 20 Meter breit. An der Tür hängt ein Schild mit der Aufschrift »Betreten verboten – wertvoller Tierbestand«. Knapp 37.000 Hähnchen passen in diese Halle, 23 Tiere pro Quadratmeter. Derzeit ist die Farm leer, der Betonboden staubfrei und desinfiziert, Futter- und Wasserstellen hängen hochgezogen unter der Decke. Der Computer, der die ganze Mastanlage steuert, ist ausgeschaltet. In ein paar Tagen werden die Wiesenhof-Lastwagen neue Küken bringen, Ross 308 natürlich.

»Personal braucht man praktisch nur zum Ein- und Ausstallen«, sagt der Mäster. »Es gibt Räumkommandos, die auf diese Arbeit spezialisiert sind.« 37.000 Hähnchen zu verladen, das dauert halt seine Zeit, erst recht im Dunkeln. »Wenn man das Licht ausmacht, hocken sich die Tiere auf den Boden. Dann muss man sie nur noch einsammeln und in Plastikkörbe stecken.« So eine Halle voller Hähnchen ergibt vier Lkw-Ladungen, die dann meistens zur Wiesenhof-Schlachtereie nach Lohne rollen, einer der größten in Europa.

Etwa 64 Cent bekommen die Mäster dort pro Kilo Tier, bezahlt haben sie die Küken mit 30 Cent pro Stück. Futter, Wasser, Strom, Heizkosten zu ihren Lasten. Krank werden sollten die Tiere nicht, denn in diesem Fall wären sie unverkäuflich. Was für Kritiker die Auslagerung des gesamten unternehmerischen Risikos auf die Mäster darstellt, ist für Paul-Heinz Wesjohann die bestmögliche Lösung. »Wegen der Gefahr von Tierseuchen sind viele kleine Ställe sinnvoller als wenige große«, sagt er. Außerdem bekämen selbstständige Mäster viel einfacher Baugenehmigungen auf dem platten Land als ein großer Agrarkonzern.

Die industrielle Fleischproduktion mag das Hähnchen in den Griff bekommen haben, nicht aber den Konsumenten. Die Käufer in den Industrieländern bevorzugen größtenteils das teure Brustfleisch. Doch weil Hähnchen trotz aller Züchterfolge immer noch mit Schenkeln und Füßen auf die Welt kommen, ist ein munterer globaler Fleischhandel im Gange, bei dem die reichen Staaten versuchen, den ärmeren ihre Schlachtabfälle zu verkaufen.

Jeder Fetzen wird verwertet, selbst die Reste werden noch mit Maschinen vom Knochen geschabt. *Mechanically deboned meat* (MDM) heißt das in der Fachsprache, in Deutschland auch als Separatorenfleisch bekannt. Bei Rindern ist das verboten, bei Hähnchen erlaubt. »MDM-Fleisch geht vor allem nach Osteuropa, etwa in die Ukraine oder nach Bulgarien«, sagt Paul-Heinz Wesjohann, »und Russland ist der Hauptabsatzmarkt für Schenkel aus den Vereinigten Staaten.« »Die USA versuchen, jedes Jahr etwa 17 Milliarden Hühnerschenkel loszuwerden, weil diese im eigenen Land niemand essen will«, sagt Forscher Clausen vom Borderstep Institut. Weil die Russen aber Angst um ihre eigene Geflügelindustrie haben, erlassen sie immer wieder Einfuhrverbote, die sie mit hygienischen Bedenken begründen – eine Ausrede, wie

Die Zeit – Wirtschaft : Das optimierte Tier

Insider vermuten. Tatsächlich gehe es darum, den Heimatmarkt abzuschotten. »Hühnerfüße stellen dagegen nur ein vergleichsweise kleines Problem dar«, sagt Clausen, »für sie gibt es in China ein schier unbegrenztes Aufnahmevermögen.«

Auch die Europäische Union wird bei den WTO-Verhandlungen immer wieder von anderen Ländern bedrängt, ihren Markt zu öffnen. Da ist zum einen Brasilien. Nicht dass dort andere Hähnchen gemästet würden – die Zuchtkonzerne Cobb-Vantress und Aviagen haben längst Tochtergesellschaften gegründet und Vertriebsnetze aufgebaut. Brasiliens Stärke sind vielmehr die niedrigeren Produktionskosten. Arbeitskräfte sind billiger, und die Masthallen müssen wegen der milden Winter kaum beheizt werden.

Die Vereinigten Staaten üben ebenfalls starken Druck auf Europa aus, flankiert durch die Hähnchenlobby National Chicken Council. Der Streit dreht sich vor allem um Salmonellen. Während in Europa keine infizierten Tiere geschlachtet werden dürfen, ist dies in den USA erlaubt. Dort werden die toten Tiere durch Wasserbäder mit Chlor gezogen, um die Bakterien zu beseitigen. Das billige Verfahren hat allerdings einen doppelten Nebeneffekt: Reste von Chlor und Wasser bleiben im Fleisch hängen. Und das höhere Gewicht bezahlen die Kunden mit – so kommt die US-Fleischindustrie auf niedrigere Produktionskosten. »Ich kann nur hoffen, dass die Europäer dieses Fleisch weiterhin nicht ins Land lassen«, sagt Wesjohann.

Weltweit gibt es nur wenige Bastionen, die von der Geflügelindustrie noch nicht erobert wurden. Regionale Züchter bewahren seltene Rassen vor dem Aussterben – könnten aber niemals die auf dem Weltmarkt benötigten Mengen produzieren. Und auch die Menschen in vielen Entwicklungs- und Schwellenländern versorgen sich noch vergleichsweise oft selbst mit Hähnchenfleisch. Ein Ende dieser Sonderwege ist absehbar. »In China beispielsweise ist Hühnerhaltung im Hinterhof noch weit verbreitet«, sagt Aviagen-Manager Page. Jedoch hinterlasse der Wirtschaftsboom im Reich der Mitte auch dort seine Spuren. Millionen von Menschen ziehen vom Land in die Städte, und dort wird es sehr viel schwieriger, selbst Hühner zu halten.

Bald dürfte es folglich auch in China einen höheren Bedarf an Industriebhähnchen aus großen Tierfarmen geben, schätzt Page. Wahrscheinlich kein Ross 308, der ist zu stark auf europäische Bedingungen zugeschnitten. Sondern ein Tier, das besser mit dem chinesischen Klima zurechtkommt. Und mit billigerem Futter. Man arbeite daran.

DIE ZEIT, 29.06.2006

27/2006