



Kommen Bio-Eier von glücklichen Hühnern?



Bild: flucas · Fotolia.com

Jeder, der »Freilandhaltung« hört, denkt an Bilder wie dieses (oben). Doch die Eier, die im Supermarkt als aus Bio-Freiland-Haltung verkauft werden, stammen wahrscheinlich aus Hühnerhaltungen wie dieser »Bio«-Farm (unten):



Bild: www.peta.de

Seit Jahren löst ein Lebensmittelskandal den anderen ab. In diesem Jahr sorgten der Skandal um verseuchte Futtermittel, Pferdefleisch in Lasagne und Bolognese sowie millionenfach als »Bio-Eier« deklarierte Tierqual-Eier für Schlagzeilen. Und dies ist nur die Spitze des Eisbergs. Wer die Wahrheit über »Bio-Eier« erfahren will, sollte unbedingt das neue Buch »Friss oder stirb« von Clemens G. Arvay lesen. Der Agrarbiologe schaute bei Vor-Ort-Recherchen hinter die Kulissen der Lebensmittelindustrie, die längst den Bio-Boom für sich entdeckt hat.

Das ernüchternde Ergebnis: Die Lebensmittelkonzerne schmücken Produkte aus industrieller Massentierhaltung und von Hybrid-Züchtungen mit dem »grünen Mäntelchen« - und führen ernährungsbewusste Konsumenten gezielt hinters Licht. »Vom ethischen Umgang mit Lebewesen oder einem ökologischen Kreislaufgedanken bleibt wenig übrig. Stattdessen stößt Arvay auf irreführende Werbung und systematische Fehlinformation der Konsumentinnen und Konsumenten«, schreibt Stefan Kreuzberger, Investigativ-Journalist und Autor von »Die Öko-Lüge« und »Die Essensvernichter« in seinem Vorwort.

Auf über 40 Seiten informiert Clemens Arvay in »Friss oder stirb« über den Bio-Eier-Skandal.

Hühnerhöhle mit Biosiegel

Bei seinen Vor-Ort-Recherchen wollte Clemens Arvay die Ställe von Eierproduzenten mit Bio-Siegel von innen ansehen. Doch viele Großproduzenten von Eiern, die damit werben, ihre Hühnerhaltung würde »den Bedürfnissen der Tiere gerecht«, ließen den Agrarbiologen gar nicht in ihre Hallen.

Und dort, wo es Arvay erlaubt wurde, zu fotografieren, sah er in stinkenden Hallen Tausende Hühner auf engstem Raum - Hühner, denen Federn fehlten, mit blutigen Entzündungen. Nicht nur die Hühner in konventionellen Massenhallen sind verhaltensgestört und picken sich gegenseitig blutig. Auch Bio-Hühner werden in Massenhallen mit 3.000 Tieren auf engstem Raum gehalten. Doch in großen Herden mit 3.000 Hennen kann sich keine natürliche Sozialstruktur entwickeln, was zu einem erhöhten Stressniveau und gestörtem Verhalten führt. Fachleute sprechen von »Federnkannibalismus«.

Sechs Bio-Hühner pro Quadratmeter

Die EU-Richtlinien für biologische Landwirtschaft erlauben für die Eierproduktion **3.000 Legehennen pro Stalleinheit** bei Besatzdichten von **sechs Tieren pro Quadratmeter**.

Der große Freiland-Bluff

Bei Freiland-Haltung denken wir an Bauerngärten, in denen 20 bunte Hühner glücklich picken und scharren. Doch das, was im Discounter als »Bio-Freiland-Eier« verkauft wird, stammt aus tierquälerischer Massentierhaltung. Werden 3.000 Hühner zusammengepfercht, sind die Tiere völlig gestört, sie können keine natürlichen Sozialstrukturen aufbauen. Selbst wenn ein großer Auslauf zur Verfügung steht, sieht man darauf fast keine Hühner. Auslaufflächen für tausende oder zigtausende Hühner lassen sich einfach nicht artgerecht gestalten. Denn: Hühner sind nicht für Massenhaltung geschaffen.

Die Küken stammen aus industriellen Brütereien. Wenn man tausend frisch geschlüpfte Küken in einen Stall setzt, der einen Ausgang auf eine Rasenfläche hat, werden die Küken die Rasenfläche nicht betreten - weil sie keine Henne haben, die mit ihnen ins Freie geht, die ihnen vormacht, wie man pickt und scharrt. Zudem bieten die als Auslauf vorgesehenen Rasenflächen keine Deckung wie Hecken, Büsche oder Bäume, an denen entlang sich Hühner bewegen und unter denen sie sich vor Greifvögeln sicher fühlen.

Clemens G. Arvay schreibt: »Dieses Phänomen wird in den Nutztierwissenschaften als „Auslaufproblem“ gehandelt und ist Agrarforscherinnen und Agrarforschern wohlbekannt. Unter Insidern wird es nicht bestritten und ich traf auch nie auf einen biologischen oder konventionellen Produzenten, der die Existenz des Auslaufproblems im Vieraugengespräch mir gegenüber geäußert hätte.«

Vor der Öffentlichkeit hingegen wird diese Tatsache verheimlicht, und zwar nicht nur von den Lebensmittelkonzernen, die in der Werbung glücklich im Gras pickende Hühner zeigen. Auch die Bio-Verbände betonen in ihrer Öffentlichkeitsarbeit, dass jedem Huhn vier Quadratmeter Freifläche - bei manchen Verbänden sind es sogar zehn Quadratmeter - zur Verfügung stehen würde. Dass die Wirklichkeit völlig anders aussieht, beschreibt Clemens Arvay in »Friss oder stirb«:

»Die Auslaufoption kann bei intensiver biologischer Haltung aber kaum mehr so gestaltet werden, dass die Hühner die vier bis zehn Quadratmeter Wiese, die ihnen theoretisch zur Verfügung stünden, auch tatsächlich nutzen. Dasselbe Problem herrscht in der konventionellen Freilandhaltung. Egal zu welcher Tageszeit ich Legehennen besuchte, die für unsere Lebensmittelkonzerne Freiland- oder Bio-Eier legen: Der Großteil von ihnen war immer im Stall. Die Herden sind einfach zu groß, die dichten Haltungsbedingungen in den Volieren führen zu Stress. Eine natürliche Hackordnung lässt sich so nicht mehr aufbauen, was zu Unruhe und Chaos in der Herde führt. Dies ist mit ein Grund, dass die Tiere ihre arttypischen Verhaltensmuster weit weniger entfalten können, als es in kleineren, angepassten Einheiten der Fall wäre. Der Auslauf wird also bereits aufgrund des hohen Stressniveaus nur schlecht ausgenutzt.«

Auch Bio-Hühner sind degenerierte Züchtungen multinationaler Agrarkonzerne

In Bio-Haltungen kommen die gleichen »für ökonomische Bedürfnisse« auf »Legeleistung« getrimmten degenerierten Hybrid-Züchtungen »zum Einsatz«. Denn: »Inzwischen beherrscht ... nur mehr eine Handvoll multinationaler Agrarkonzerne den gesamten Zuchtmarkt, also die genetische 'Erzeugung' von industriell ertragreichen Hühnertypen«, schreibt Clemens G. Arvay. »Bei Legehennen steht nur ein Aspekt im Vordergrund: die Legeleistung. Bei Masthühnern und Puten sind es das schnelle Wachstum und der rasche Ansatz von Fleisch. Diese Tiere sind biologisch degeneriert und auch nicht mehr in der Lage, genetisch stabile Nachkommen hervorzubringen.«

Männliche Bio-Küken: millionenfacher Tod

Auch bei Bio-Hühnern werden die männlichen Küken gleich nach dem Schlüpfen aussortiert und vergast oder zerschreddert.

Alle Legehennen - ob aus konventioneller oder aus Bio-Haltung - werden »am Ende der Legeperiode« im Alter von 15 oder 16 Monaten geschlachtet. Dabei können Hühner 10 Jahre alt werden.

Sich gesund und ethisch vertretbar ernähren

Clemens Arvay zeigt in »Friss oder stirb« auf, wie wir Verbraucher dem Machthunger der Lebensmittelkonzerne entgegen treten können - und wie wir uns gesund und ethisch vertretbar ernähren können. Denn es gibt sie, die Bio-Bauern, die den Begriff »Bio« wirklich verdienen und das Ideal einer Landwirtschaft verfolgen, die Menschen, Tieren und der Natur wirklich gerecht wird.

FRISS ODER STIRB

Clemens G. Arvay enthüllt, wie es in der (Bio-) Landwirtschaft wirklich zugeht. Auf seiner Reise durch Europa wagt er den Blick hinter die Kulissen und bringt die ungeschminkte Wahrheit der Agrarindustrie ans Licht. Er trifft unterwegs aber auch Bauern, die ihren Traum von einer ursprünglichen Landwirtschaft trotz aller Widerstände verwirklichen und zeigt Wege aus der Lebensmittelkrise.

www.frissoderstirb.info



Clemens Arvay: Friss oder stirb

Wie wir den Machthunger der Lebensmittelkonzerne brechen und uns besser ernähren können

Ecowin Verlag, Salzburg, März 2013 · ISBN: 978-3711000309

Gebundene Ausgabe, 232 Seiten · Preis: 21,90 Euro



Fleisch ade: Gesünder leben und Tiere leben lassen

Wer viel Wurst isst, stirbt früher



Wer viel verarbeitetes Fleisch isst, stirbt in der Regel früher. Das weist eine groß angelegte Studie der Universität Zürich mit knapp einer halben Million Menschen nach.

Durch den Konsum von verarbeitetem Fleisch wie Wurst, Schinken und Speck steigt das Risiko für einen Tod durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie für Krebserkrankungen, so die Wissenschaftler im Fachmagazin *BMC Medicine*.

Ein hoher Verzehr von Wurst ist mit einem erhöhten Risiko für vorzeitigen Tod durch Kreislaufkrankungen und Krebs verbunden

In der Langzeitstudie wurden insgesamt 448.568 Frauen und Männern, die zum Zeitpunkt des Beginns der Studie noch nicht an Krebs erkrankt und keinen Schlaganfall oder Herzinfarkt gehabt hatten, im Schnitt über fast 13 Jahre begleitet.

Das Ergebnis: Statistisch gesehen haben die Menschen, die viel Wurst essen, ein höheres Risiko für einen frühen Tod als die, welche weniger als 20 Gramm Wurst pro Tag essen.

Quelle: Sabine Rohrmann et al: Meat consumption and mortality - results from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition · *BMC Medicine*, 7.3.2013 · www.biomedcentral.com/1741-7015/11/63/abstract

90 Gramm rotes Fleisch am Tag senken die Lebenserwartung um 30 Minuten pro Tag



90 Gramm rotes Fleisch am Tag senken die Lebenserwartung pro Tag um 30 Minuten. Das bedeutet auf das ganze Leben berechnet einen Verlust von 1,2 Lebensjahren.

Wer dagegen regelmäßig viel Obst und Gemüse isst, kann pro Tag zwei Stunden Lebenszeit dazu gewinnen. Zu diesem Ergebnis kommt der Biostatistik-Professor David Spiegelhalter, der in der Zeitschrift der *British Medical Association* die Auswirkungen bestimmter Gewohnheiten auf die Lebenszeit berechnet hat.

Quelle: David Spiegelhalter: Using speed of ageing and »microlives« to communicate the effects of lifetime habits and environment. *BMJ* 2012; 345. <http://dx.doi.org/10.1136/bmj.e8223>

Vegetarisch essen schützt das Herz

Mediziner der *University of Oxford* wiesen in einer Langzeitstudie mit rund 45.000 Teilnehmern nach, dass Vegetarier seltener wegen Herzerkrankungen ins Krankenhaus müssen als Fleischesser und dass sie seltener an Herzkrankheiten sterben.



Herz-Kreislaufkrankungen sind Todesursache Nr. 1. Rund 40 Prozent aller Todesfälle in Deutschland gehen auf das Konto von Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Die Studie der britischen Wissenschaftler zeigte, dass bei den Vegetariern im Durchschnitt der Blutdruck und die Cholesterinwerte deutlich niedriger waren. Bei einem hohen Cholesterinwert steigt das Risiko für Arterienverkalkungen, Herzinfarkt und Schlaganfall. Dagegen können eine pflanzliche Ernährung und dazu regelmäßige Bewegung nachweislich dabei helfen, die Cholesterinwerte zu senken.

Quelle: *University of Oxford, The American Journal of Clinical Nutrition* <http://ajcn.nutrition.org/content/early/2013/01/30/ajcn.112.044073.abstract>

Gesättigte Fettsäuren aus tierischen Produkten verschlechtern Hirnleistungsfähigkeit

Die »Western Diet« - eine Ernährungsform mit einer hohen Zufuhr von gesättigten Fettsäuren aus Fleisch und Milchprodukten sowie raffinierten Kohlenhydraten - kann verschiedene Hirnsysteme schädigen.



Zahlreiche Studien belegen eine Verbindung zwischen der Western Diet und einer gestörten kognitiven Funktionen - und möglicherweise zur Entwicklung neurodegenerativer Erkrankungen.

Unser Gehirn braucht mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie sie in pflanzlichen Ölen (wie Nüssen, Leinöl, Weizenkeimöl, Olivenöl oder Avocado) vorkommen.

Quelle: Francis H, Stevenson R et al.: The longer-term impacts of Western diet on human cognition and the brain; *Appetite*. 2013 Jan 3.

Ein Deutscher verzehrt im Laufe seines Lebens durchschnittlich 1094 Tiere (ohne Fische/Meerestiere)

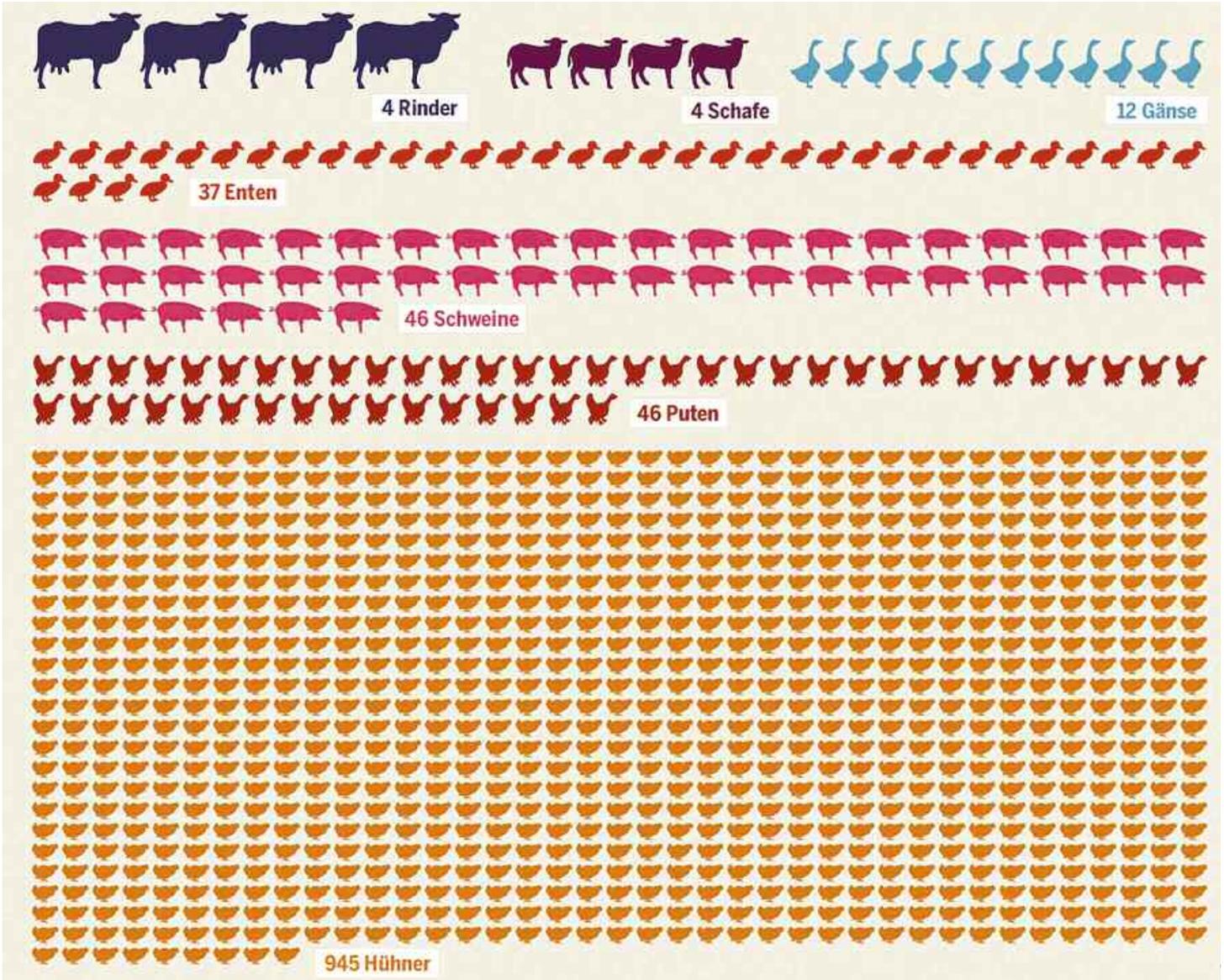


Bild aus: Fleischatlas

945 Hühner, 46 Schweine, 46 Puten, 37 Enten, zwölf Gänse, vier Rinder und vier Schafe - das ist die durchschnittliche Fleisch-Bilanz eines Deutschen im Laufe eines Lebens. Der jährliche Fleischverzehr in Deutschland beträgt 60 Kilogramm pro Kopf.

Was hat das Schnitzel auf unserem Teller mit dem Regenwald im Amazonas zu tun? Und wie hängt es mit ländlicher Armut und Hunger in Kamerun zusammen? Wie werden Tiere, die wir essen, gehalten und welche Auswirkungen hat die Massentierhaltung auf unser Klima? - Essen ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern eine politische und ethische Entscheidung. Der Fleischatlas gibt mit Texten und Infografiken Einblicke in die globalen Zusammenhänge, die mit dem Fleischkonsum verbunden sind.

Fleischatlas
Daten und Fakten über Tiere
als Nahrungsmittel
Hrsg.: Heinrich-Böll-Stiftung
in Kooperation mit BUND
und Le Monde Diplomatique
Berlin, 2013

kostenlos bestellen
www.boell.de
kostenloser Download:
[www.boell.de/downloads/
2013-01-Fleischatlas.pdf](http://www.boell.de/downloads/2013-01-Fleischatlas.pdf)

