

## Alte Legehennen: Bratwürste statt Biogas

Ausrangierte Legehennen müssen heute entsorgt werden, als Suppenhühner findet nur noch ein kleiner Teil Absatz. Die Branche möchte dies nun ändern und aus dem Fleisch Geflügel-Charcuterie produzieren. **Von Roland Wyss-Aerni**

Hühner, die ihre Karriere als Eierproduzentinnen beendet haben, landeten früher als Suppenhühner in der Pfanne. Heute essen Herr und Frau Schweizer lieber Pouletbrüstli, Schenkel und Guggeli, nur noch 10 bis 20 Prozent der alten Hennen werden als Suppenhühner geschlachtet und verkauft. Der grösste Teil der Tiere wird getötet und verbrannt oder für die Biogasproduktion verwendet. Das ist den Eierproduzenten ein Dorn im Auge, weil die Entsorgung der alten Hennen ihr Portemonnaie belastet und weil wertvolle tierische Proteine verloren gehen. «Wir wollen Lösungen suchen, um die Legehennen möglichst als Lebensmittel zu verwerten», sagt Willi Neuhauser, Präsident des neuen Vereins GalloCircle. Aufgabe des Vereins ist es, die Planung, die Logistik und Verwertung der ausrangierten Legehennen zu optimieren.

### Schlachtung und Verarbeitung in Genf

Konkret soll das Fleisch der Legehennen als Rohstoff für Geflügel-Bratwürste, Fleischkäse, Cipollata, Lyoner und andere Charcuterie dienen. Derzeit werden als Pilotprojekt Legehennen im Geflügelschlachthof Fournier im genferischen Perly geschlachtet. Ein Teil davon wird als Suppenhühner verkauft, der Rest wird vom Genfer Fleischverarbeiter Del Maître zu Charcuterie verarbeitet.

Mit der Vermarktung hat GalloCircle Yves Carquillat beauftragt, einen Geflügel-Fleischverkäufer und Kenner der Geflügelbranche. Unter der Bezeichnung «Gal-line» will er Geflügel-Charcuterie mit 100 Prozent Schweizer Geflügelfleisch vermarkten, vorerst bei den kleineren Metzgereien, später auch im Detailhandel. Carquillat ist überzeugt vom Potenzial dieser Idee, es bestehe ein «grosses Interesse» an den Produkten. Das Fleisch der Legehennen sei optimal für die Verarbeitung und richte sich preislich nach vergleichbarem importiertem Fleisch. Man stehe aber erst am Anfang.

### Logistik optimieren

Die erfolgreiche Vermarktung ist die eine

Herausforderung für den Verein GalloCircle. Die andere ist die effiziente Logistik vor der Schlachtung. Denn der Schlachthof Fournier in Genf liegt dezentral, was entsprechende Transportkosten verursacht. Und er hat eine zu tiefe Schlachtkapazität: Derzeit werden pro Woche 10'000 Tiere geschlachtet, pro Jahr könnten 400'000 Tiere geschlachtet werden. Schweizweit fallen aber jährlich 1,7 Millionen Althennen an. GalloCircle prüft deshalb Alternativen für Verarbeitungsmöglichkeiten, die zentraler gelegen sind und weitere Kapazitäten aufweisen. Vielversprechend ist laut Willi Neuhauser die Variante, im ehemaligen Produktionsbetrieb der damaligen SEG (Genossenschaft für Eier und Geflügel), bei der heutigen Ei AG im luzernischen Zell, mit Occasionsmaschinen eine Schlachtlinie einzurichten. Zudem sei man mit den beiden Geflügelverarbeitern Kneuss und Bell in Verhandlungen, sagt Neuhauser.

### Definitive Lösung gesucht

Eines ist klar: Für die Eierproduzenten gibt es bis auf weiteres nichts zu verdienen. Diese sind froh, wenn die «Entsorgung» der Legehennen keine zusätzlichen Kosten aufwirft wie bisher. Nicht zuletzt deshalb engagiert sich ein grosser Teil der Eierproduzenten beim GalloCircle. Der Verein zählt heute 250 Mitglieder, diese halten 1,4 Millionen Stallplätze oder 80 Prozent des Schweizer Bestandes. Die Hauptaufgabe des GalloCircle-Sekretariats ist es derzeit, die Logistik zu optimieren und die Legehennen-Transporte nach Genf möglichst effizient zu organisieren. Weiter werden heute noch bei den beiden grossen Schlachtbetrieben Bell und Micarna Legehennen geschlachtet. Daneben ist für die nicht verkauften Althennen eine mobile Anlage in Betrieb, mit der die Legehennen direkt auf den Betrieben mit CO<sub>2</sub> betäubt und dann getötet werden. Lange Transporte für die lebenden Tiere fallen damit weg, hingegen können die tierischen Proteine der Schlachtkörper so nicht für die Lebensmittel- oder Haustierfutterproduktion verwendet werden. Die Anlage wird von der Firma Hunziker Food Recycling aus dem thurgauischen Münchwilen betrieben. Sie soll auch künftig für Restmengen eingesetzt werden, die nicht verkäuflich sind und nicht geschlachtet werden können.

Ob eine Schlachtlinie in Zell zustande kommt, wird sich in den kommenden Wochen zeigen. Die Zeit

läuft: Denn bis Ostern 2010 muss eine Lösung gefunden werden. Ab dann wollen Micarna und Bell definitiv keine Legehennen mehr schlachten.

### **Lüchinger+Schmid-Lieferanten gegen Eierpreissenkung**

Die Eierproduzenten, die an den Händler Lüchinger + Schmid (L+S) liefern, wehren sich gegen die letzte Preissenkung. Die Firma hatte per 21. September den Preis pro Ei um rund einen Rappen gesenkt, mit der Begründung, die Futtermittelpreise und die Junghennenpreise seien gesunken. Die Produzenten erhalten für ein Freilandeier rund 24 Rappen. Felix Wendelspiess von den L+S-Eierlieferanten sagt, man verlange von den Abnehmern schon länger angemessene Preise, angesichts sinkender Futter-

preise wäre eine Beibehaltung des Eierpreisniveaus eine Möglichkeit gewesen, indirekt bessere Preise zu realisieren. Bei den anderen Eierhändlern, der Ei Co und der Ei AG, blieben die Eierpreise unverändert. Rudolf Schmid, Geschäftsführer von Lüchinger+Schmid, betont, in den Verträgen seien die Eierpreise mit den Futterpreisen verknüpft. Damit gewähre man den Eierproduzenten ein garantiertes Einkommen. Schmid rechnet auch damit, dass die Abnehmer im Detailhandel gegen Ende die Eierpreise überprüft haben möchten. Wendelspiess will sich damit nicht abfinden: Am 12. November findet die Produzententagung der L+S-Lieferanten statt, da werde man noch einmal Druck machen.

■ *lid*, 12. Oktober 2009