

Letzter Halt Ertingen

Was tun mit ausgedienten Legehennen? Als die Schweizer Grossmetzger vor einigen Jahren deren Schlachtung einstellten, hatte die Branche ein Problem. Ein süddeutsches Unternehmen hat es auf Vermittlung eines Bioeierhändlers zumindest teilweise gelöst.

Legehennen werden in der modernen Eierproduktion nach einer Produktionsperiode vor der Mauser ausgestallt und im Alter von 18 Monaten durch Jungtiere ersetzt, auch im biologischen Landbau. Jedes Jahr fallen deshalb in der Schweiz rund zwei Millionen Suppenhühner an. Diese sind aber weitgehend vom Menüplan verschwunden. Die mangelnden Absatzmöglichkeiten waren mit ein Grund, dass die grossen Geflügelschlachter Micarna, Bell und Kneuss 2010 die Schlachtung ausgedienter Hennen einstellten.

Die Branche stand vor einem Problem, denn die Verwertung der Hennen in Biogasanlagen stiess in der Öffentlichkeit auf wenig Verständnis.

Gegen eine Million Hennen jährlich

Die Lösung fand sich in Süddeutschland bei Bio-Geflügel Stauss in Ertingen, Baden-Württemberg. Das Unternehmen liegt nur eine gute Stunde Fahrtzeit von der Schweizer Grenze entfernt und hatte dank grosszügigem Neubau Kapazitäten für zusätzliche Schlachtungen. Eingefädelt hat die Zusammenarbeit Bioeier-Grosshändler Alfred Reinhard von der Hosberg AG in Rüti ZH. Das fing 2009 alles bescheiden an: «Im ersten Jahr schlachteten wir nur 30000 Schweizer Hennen», sagt Robert Stauss bei einem Augenschein im modernen Schlacht-

betrieb im Landkreis Biberach. Damals waren das ausschliesslich Biotiere, aber schon im Jahr darauf stiegen auch konventionelle Schweizer Eierproduzenten ein.

Heute führt die erste und letzte Auslandsreise von jährlich rund einer Million Schweizer Legehennen nach Ertingen. Das sind immerhin 50 Prozent des Volumens bei Stauss. Das sei aber kein Klumpenrisiko, betont der Betriebsleiter. Den weitaus grösseren Teil des Umsatzes erwirtschaftet die Firma mit bäuerlichen Wurzeln aus der Vermarktung von Poulets aus teilweise eigener Produktion. Die Eltern von Stauss waren noch Milchproduzenten. Ab 1987 stieg die Familie in die Direktvermarktung von Geflügel ein und baute diese sukzessive aus, eine Erweiterung der Verarbeitungskapazität ist seit Jahren in Planung, seit Kurzem liegt auch die Baubewilligung vor.

Komplexer Weg zum Veredelungsverkehr

Zölle werden im grenzüberschreitenden Schlachttourismus keine erhoben, da das Fleisch wieder in die Schweiz zurückgeführt wird, nachdem die Suppenhühner zunächst bei der Firma Geti Wilba im nahen Bremervörde zerlegt wurden. Es handelt sich dabei also um sogenannten passiven Veredelungsverkehr.

Bis es so weit war, galt es einige Hürden zu überwinden, so Esther Reinhard

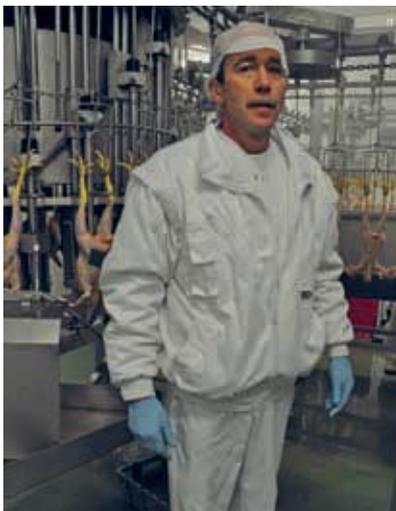
von der Hosberg AG: «Zunächst mussten verschiedene Parteien und Verbände im Inland überzeugt werden», sagt sie. Bis heute sei der Export mit relativ viel Aufwand verbunden: «Salmonellenuntersuchungen, Exportzeugnisse und einiges mehr werden dazu benötigt, zudem müssen die Exporte und Importe mit dem Zoll abgerechnet werden.»

Bei Verwertung in Deutschland würden Zölle fällig

Dies sei aufgrund der hohen Zölle, die zur Anwendung kämen, nicht möglich, obschon Suppenhühner in Deutschland so begehrt sind, dass die Biohalter dafür, anders als in der Schweiz, bis zu 80 Cent pro Huhn erhalten, sagt Stauss.

Obwohl nun die Hälfte der bei ihm geschlachteten Hennen aus konventioneller Produktion stammen, war der Status als Biogeflügelmetzgerei laut Stauss nie gefährdet, da er die Schlachtung der konventionellen Alt-Legehennen als reine Dienstleistung betreibt, ohne die Tiere zu zerlegen oder zu vermarkten.

«Los geht's!», sagt Stauss plötzlich während des Gesprächs im Aufenthaltsraum der Metzgerei. Draussen fährt ein Lastwagen voller Schweizer Hennen vor. Die Arbeiterinnen und Arbeiter ziehen sich ihre Hauben und Mundschütze über, lassen sich in der Hygieneschleuse Schuhwerk und Hände desinfizieren und machen sich an die Arbeit. Adrian Krebs



Robert Stauss in seinem Schlachtbetrieb.



Anlieferung von Schweizer Legehennen.



Tierärztliche Kontrolle am laufenden Band.

Bilder: Adrian Krebs