

Endlich: Eier ohne Kükenschreddern!

Mehr als 200 Eier essen die Deutschen jedes Jahr pro Kopf. Die meisten stammen aus Bodenhaltung – von Hennen, deren Brüder in Deutschland noch im letzten Jahr kurz nach der Geburt getötet wurden. Seit Anfang 2022 ist damit Schluss. Allerdings ist es durchaus möglich, dass Legehennen im Ausland geschlüpft sind und die Bruderküken dort getötet wurden.



© Jason Leung on Unsplash

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Seit dem 1. Januar 2022 ist das Kükenschreddern gesetzlich verboten.

2. Für ein paar Cent mehr gibt es schon seit längerem bei zahlreichen Händlern Eier von Firmen, die auch männliche Küken aufziehen oder das Geschlecht der Tiere vorab im Ei bestimmen.
3. Verarbeitete Lebensmittel können Eier aus dem Ausland enthalten, wo Kükenschreddern nicht verboten ist. Die Verbraucherzentralen fordern eine deutliche Kennzeichnung auf der Verpackung.

Stand: 21.02.2024

Den meisten Menschen ist eine tiergerechte Hühnerhaltung wichtig. Sie wollen nicht, dass die Tiere zu Eierlegemaschinen hochgezüchtet werden, zusammengepfercht im Stall stehen oder gar in Käfige gequetscht sind. Doch nur knapp 12 Prozent der insgesamt rund 47 Millionen Hühner in Deutschland leben nach ökologischen Gesichtspunkten und somit unter etwas besseren Bedingungen. Doch damit nicht genug...

Da nur Hennen Eier legen, sind männliche Küken für die Eierproduzenten wertlos. Als Fleischlieferant kommen sie meistens nicht in Frage, weil sie sich nicht schnell genug mästen lassen. Aus diesem Grund wurden männliche Küken bis 2022 sofort nach dem Schlüpfen als sogenannte Eintagsküken lebendig geschreddert oder mit Gas getötet. Das konnte übrigens auch die „Brüder“ von Bio-Legehennen betreffen. In Deutschland wurden jedes Jahr rund 45 Millionen männliche Küken der Legehennenrassen auf diese Weise „entsorgt“.

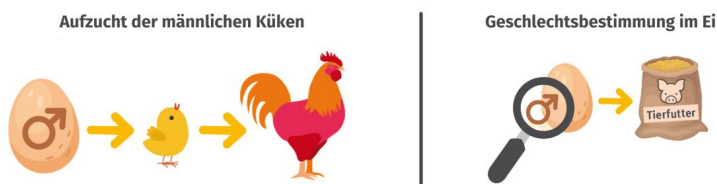
Damit ist seit dem 1. Januar 2022 Schluss. Zumindest in Deutschland ist das Töten von männlichen Küken direkt nach ihrer Geburt seitdem verboten. In vielen Supermarktketten wurde das Sortiment schon im Laufe der letzten Zeit angepasst. Frische Eier bekamen Verbraucherinnen und Verbraucher vielerorts ohne Kükentötung. In verarbeiteten Lebensmitteln können jedoch Eier aus dem Ausland enthalten sein. Ob diese mit oder ohne Kükentötung produziert wurden, ist nicht deklariert. Wir fordern daher, dass eine Angabe der Herkunft von Eiern in verarbeiteten Lebensmitteln gesetzlich festgelegt wird! Auch auf dem Wochenmarkt oder in Hofläden sollte man besser nachfragen. Denn grundsätzlich ist es immer möglich, dass Legehennen im Ausland geschlüpft sind und die Bruderküken getötet wurden.

Was die Aufzucht der Bruderküken für Hersteller auf der einen und Verbraucherinnen und Verbraucher auf der anderen Seite bedeutet und welche Initiativen und Label schon vor Beginn des Verbotes Pionierarbeit geleistet haben, stellen wir hier vor.

Eier ohne Kükenschreddern

Schon seit einiger Zeit gibt es Initiativen, die die männlichen Legehennen-Küken nicht sofort töten, sondern aufziehen. Die Hähne werden dann nach einigen Wochen oder Monaten geschlachtet, ihr Fleisch verarbeitet. Wer eine Hähnchen-Aufzucht unterstützen will, zahlt für die Eier einen Aufschlag. Die Mast der Legehennen-Brüder wird auf diese Weise quersubventioniert. Ein anderer Ansatz ist, die Eier mit männlichen Embryonen schon vor dem Schlüpfen auszusortieren und das Ausbrüten männlicher Küken zu verhindern. Hierfür wird vorab das Geschlecht des Tieres im Brutei bestimmt. Diese Verfahren sind in manchen Brütereien bereits im Einsatz. An Tag acht oder neun der dreiwöchigen Brutphase wird Flüssigkeit aus dem Ei entnommen und analysiert. So werden männliche Embryonen aussortiert und zu Tierfutter verarbeitet.

Neuere Forschungen zeigen, dass das Schmerzempfinden bei Hühnerembryonen nicht vor dem 13. Bebrütungstag einsetzt. Deswegen ist es seit dem 1. Januar 2024 verboten, Hühnerembryone ab dem 13. Bebrütungstag zu töten.



© Verbraucherzentralen

Aufzucht männlicher Küken

Bruderhahn

Die Geflügelhalter der Bruderhahn Initiative Deutschland (BID) sind Demeter- und Biolandbetriebe in verschiedenen Bundesländern. Die Bruderhähne werden nach Richtlinien aufgezogen, die in Teilen über die Anforderungen von Demeter und Bioland hinausgehen – mit mehr Auslauf und Beschäftigungsmöglichkeiten. Die Eier der Hennen

sind vor allem in Bio- und Naturkostläden erhältlich. Auf der BID-Internetseite ist eine nach Postleitzahlen geordnete Liste mit Händlern zu finden.

- **Bio- und Naturkostläden, Denn's und Edeka**

Haehnlein

Eier der Initiative Haehnlein kann man bundesweit in den Bioläden und Supermärkten kaufen. Bei der Initiative werden die männlichen Küken unter ökologischen Bedingungen – mindestens nach den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung – mit aufgezogen. Ihr Fleisch wird als Brustfilet, Keule, Flügel, ganzes Hähnchen oder Aufschnitt vermarktet.

- **Alnatura, Denn's, Edeka, Real, Rewe, Tegut**



© Hersteller

Ökologische Tierzucht GmbH (ÖTZ)

Eier der Ökologischen Tierzucht GmbH (ÖTZ) findet man bei Basic. Die ÖTZ legt Wert darauf, ein ideales Zweitnutzungshuhn zu züchten, bei dem die Hennen genug Eier legen und die Hähne gut Fleisch ansetzen. Dabei gibt es keine Trennung in Mast- und Legehühner. Mit jeder Henne wird ein Bruderhahn mit aufgezogen. Die männlichen Tiere werden nicht aussortiert und als Küken getötet.

- **Basic**

Bruderküken

Eier der Bruderküken-Initiative findet man in Alnatura-Märkten. Alle Alnatura-Eier stammen von Bio-Legehennen, deren männliche Küken nicht getötet, sondern in spezialisierten Aufzuchtbetrieben aufwachsen – ähnlich wie Bio-Masthähnchen. Zum Teil hat Alnatura auch Produkte mit Hähnchenfleisch von Bruderküken im Sortiment, zum Beispiel Geflügelbratwurst und einen Hühner-Nudel-Topf.

- **Alnatura**

Spitz & Bube

Bei der Initiative Spitz & Bube des Händlers Rewe werden den Legehennen nicht die Schnäbel nicht gekürzt und die männlichen Küken mit aufgezogen. Die Legehennen leben in Freilandhaltung und erhalten wie ihre Brüder gentechnikfreie Futtermittel. Die Hähnchen werden nicht unter ökologischen Bedingungen gemästet, sondern konventionell gehalten. Wegen des großen Erfolgs gibt es mittlerweile nicht nur Spitz & Bube-Eier aus Freilandhaltung, sondern auch aus Bodenhaltung und in Bio-Qualität.

- **Rewe**

Herzbube

Auch der Discounter Penny bietet mit seiner Eiermarke Herzbube eine Alternative zum Kükentöten angeboten. Die männlichen Küken werden mit aufgezogen, und man verzichtet auf das Kürzen der Schnäbel bei den Legehennen. Alle Herzbube-Eier stammen aus Bodenhaltung und sind in Penny-Filialen deutschlandweit erhältlich.

- **Penny**

Henne & Hahn!

Aldi bietet mit Henne & Hahn! Eier von Hennen aus Bodenhaltung an, deren Brüder nicht getötet wurden. Alle weiblichen und männlichen Tiere bekommen gentechnikfreies Futter. Die Schnäbel der Brüderhähne sind wie die der Legehennen nicht gekürzt. Diese Eier kann man bislang nur in ausgewählten Aldi-Filialen in einigen Bundesländern kaufen.

- Aldi
-

Geschlechtsbestimmung im Ei

Zur Geschlechtsbestimmung im Brutei laufen international zahlreiche Forschungsprojekte. In Deutschland werden vor allem zwei Methoden erforscht: das endokrinologische Verfahren (biotechnologisches Nachweisverfahren mittels Flüssigkeit aus dem Ei) und das spektroskopische Verfahren (Analyse von reflektiertem Licht durch das Ei-Innere).



© respeggt GmbH

Respeggt

Mit der endokrinologischen Seleggt-Methode können Brütereien bereits heute ein marktreifes Verfahren nutzen. Hierbei wird am neunten Bruttag dem Ei ein kleiner Tropfen Flüssigkeit entnommen, um eine Hormonanalyse durchzuführen. Anders als die männlichen werden die weiblichen Embryonen ausgebrütet. Sie leben als Respeggt-Hennen in Legehennenbetrieben.

- Rewe, Penny, ausgewählte Filialen von Edeka, Marktkauf und Famila

Da diese Methode vielen nicht so bekannt ist, gibt es oft falsche Vorstellungen in der Bevölkerung. Das zeigte eine Umfrage der Verbraucherzentralen. Fast die Hälfte der Befragten nahm an, dass bei Respeggt die Bruderhähne aufgezogen würden. Nur ein Viertel konnte richtig zuordnen, dass eine Geschlechtsbestimmung im Ei vorgenommen wird. Bei Respeggt unterbindet man das Kükentöten, indem die männlichen Bruteier nach neun Tagen aussortiert und zu Futtermitteln verarbeitet werden. Nur die Eier mit weiblichen Tieren werden ausgebrütet.

Plantegg

Ein weitere Methode zur Geschlechtsbestimmung im Ei ist das molekularbiologische Plantegg-Verfahren. Hierbei entnimmt man am neunten Bruttag etwas Flüssigkeit durch ein winziges Loch in der Eischale. Anhand des darin befindlichen Erbmaterials (DNA) wird analysiert, ob sich im Ei ein weiblicher oder ein männlicher Embryo befindet. Bruteier mit männlichen Embryonen werden aussortiert und nicht weiter bebrütet.

- **Aldi** hat mitgeteilt, für die in seinen Filialen verkauften Eier unter anderem das Plantegg-Verfahren anzuwenden.



UNSER STANDPUNKT

Was genau sich hinter den Hinweisen zum Kükentöten auf Eierkartons verbirgt, ist vielen Menschen leider nicht klar. Sie können die verschiedenen Label nicht immer richtig einordnen. Viele möchten besser darüber informiert werden, wie das Kükentöten im Rahmen der Eierproduktion vermieden wird. Das zeigte die Umfrage der Verbraucherzentralen ebenfalls. So wünschen sich 73 Prozent der Befragten mehr Transparenz. Sie fordern, dass zusätzlich zur Angabe „ohne Kükentöten“ die Methode genannt wird, mit der der Kükentod vermieden wird oder darüber hinaus sogar noch eine Erläuterung des Verfahrens bereits auf oder in der Verpackung.

Die Verbraucherzentrale Hamburg erwartet zusätzlich Transparenz seitens der Anbieter, wie, wo und unter welchen Haltungsbedingungen die männlichen Tiere gegebenenfalls aufgezogen werden.

Zweitnutzungshuhn

Ein weiterer Ansatz, um Kükentöten zu verhindern, ist das sogenannte Zweitnutzungshuhn. Hierbei handelt es sich um eine Hühnerrasse, bei der die männlichen Tiere gemästet und die weiblichen für die Eierproduktion genutzt werden. In beiden Bereichen bringen die Tiere nicht die Fleisch- oder Legeleistung, auf die extra gezüchtete Spezialrassen getrimmt sind. Das Gute: Beide Geschlechter können für die Lebensmittelproduktion genutzt werden. Vor allem kleine regionale Initiativen – meist aus der Biobranche – leisten hier wichtige Pionierarbeit. Einen guten Überblick erhalten Interessierte auf der [Webseite der Initiative Zweitnutzungshuhn](#).

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/endlich-eier-ohne-kuekenschreddern>