

Sie sehen unauffällig aus, die Eier, die auf Paletten zu Hunderten gestapelt liegen. Man sieht ihnen nicht an, dass darin ungewöhnliche Küken heranwachsen werden. Küken, deren Existenz hinterfragt, was seit Jahrzehnten Grundlage der Hühnerzucht ist: Es gibt Hühner, die fürs Eierlegen da sind. Hühner, die dafür da sind, viel Fleisch zu liefern. Hühner, die nutzlos sind, weil sie das eine nicht und das andere schlecht können – die männlichen Nachkommen der Legehennenzucht.

Aus den Embryonen, die sich erst weiterentwickeln, wenn die Eier den Lageraum verlassen haben und unter den hengenfederwarmen Lampen der Brutereien angekommen sind, werden Hähne, die Fleisch ansetzen, und Hennen, die Eier legen, beides aber unter dem üblichen Hochleistungsniveau. Sie sind der Versuch, so



Form folgt Funktion:
Links eine künftige Legehähne,
rechts ein Masthuhn,
beide 34 Tage alt.

Foto KAGfreiland

etwas wie den Rückwärtsgang einzulegen in einem Bereich, in dem es lange nur in eine Richtung ging. Eine Kuh gibt heute mehr als doppelt so viel Milch wie noch vor ein paar Jahrzehnten. Eine Legehähne legt zweieinhalbmal so viele Eier im Jahr. Ein Masthuhn wird bis zu fünfmal so schwer.

Das Gelände der Ökologischen Tierzucht gGmbH bei Goch in Nordrhein-Westfalen, wo die Eier lagern, ist einer der wenigen Orte weltweit, wo sogenannte Zweinutzungshühner gezüchtet werden – was deren Besonderheit korrekt, aber nüchtern zusammenfasst. Dass die Bezeichnung Einkäufer nicht sonderlich anspricht, wurde wissenschaftlich schon bestätigt. Das aber ist wichtig bei einem Projekt, bei dem sich als besonders herausfordernd zeigt, was als gesellschaftliche Erwartung doch mittlerweile auszumachen ist: das Nutztier mehr in den Fokus zu rücken und die Bedingungen, unter denen entsteht, was es liefert.

Seine Einsetzbarkeit als Eier- und Fleischlieferant hat das Haushuhn zum mit Abstand häufigsten Nutztier der Welt werden lassen. Die meisten Nebenwirkungen der Leistungssteigerung – leicht brechende Knochen, weil das Kalzium in die Eierschalen geht, Entzündungen der Legeorgane, Bewegungs- und Herz-Kreislauf-Probleme wegen des rasant wachsenden Brustfleisches – werden hingegen in den Tiefen der Beziehung zwischen Kühen nicht mehr getötet werden.

Dies hätte die Stunde des Zweinutzungshuhns werden können, denn ein eindringlicher Hinweis auf eine möglicherweise zu überdenkende Entwicklung als die Entsorgung von jährlich 40 Millionen Tierkinder ist kaum vorstellbar. Allerdings entstand mit dem Gerichtsscheid, der die Praxis beendete, der Eindruck, nun sei alles gut: Zu den männlichen Nachkommen kommt es gar nicht erst, weil die In-ovo-Geschlechtsbestimmung sie schon als Embryo aussortiert, oder sie werden laut Eierpackung als „Bruderhähne“ groß, was nach glücklichen Hühnerfamilien klingt.

Die Millionen Junghäne mit dem ungünstigen Kosten-Nutzen-Verhältnis sind jedoch nicht marktgänglicher als vorher. Sie werden bis zu 14 Wochen lang aufge-



Man sieht es ihm nicht an, doch in diesem Ei wächst ein Zweinutzungshuhn heran.

Foto Eva Wolf

Hühnchen für alles

Nutztiere sind zu Hochleistungen erbringenden Spezialisten gezüchtet worden – um einen tierethisch und ökologisch hohen Preis. Einen Ausweg zeigt das Zweinutzungshuhn.

zogen, oft im Ausland, oft unter Bedingungen, die fraglich machen, ob das ihnen nun gewährte kurze Leben eine Verbesserung darstellt. Ihr Fleisch landet wahrscheinlich vor allem in Tierfutter und Würst, genau ist das nicht dokumentiert.

Die Identifizierung der männlichen Nachkommen noch im Ei wird sich wohl durchsetzen, zumal nun doch nicht, wie eigentlich geplant, nur Verfahren erlaubt sind, die eine Geschlechtsbestimmung bis zum siebten Brutttag ermöglichen. Die sind noch nicht marktreif – seit Januar gilt aber Tag 12 als Stichtag, auf Grundlage einer nicht unumstrittenen Studie, die ein Schmerzempfinden der Embryonen zu dem Zeitpunkt ausgeschlossen haben will. Neue Verfahren sind in der Entwicklung, darunter die Implementierung eines Gens, das männliche Embryonen nach einer Bestrahlung des Eis mit UV-Licht absterben lassen soll.

Das Kükenproblem wirft ein Licht darauf, in welchem Maß tierische Nahrungsmittel nicht nur auf der Nutzbarmachung, sondern auch auf der Überwindung biologischer Gesetzmäßigkeiten beruhen. Nachkommen einer Art sind je zur Hälfte weiblich und männlich. Eine Kuh gibt Milch, wenn sie ein Kalb geboren hat, soll die aber Menschen zur Verfügung stehen, wird sie von diesem getrennt und bald-

möglichst wieder besamt. Hühner pflanzen sich eierlegend fort, sollen sie regelmäßig welche liefern, darf man die Hennen nicht brüten lassen und muss ihnen mit künstlichem Licht einen nie endenden Sommer vorgaukeln.

Die Ökoverbände lehnen die In-ovo-Geschlechtsbestimmung ab. Darum könnte das Zweinutzungshuhn im Biosegment mit seinen solventen und tierschutzbewussten Kunden am ehesten seinen Auftritt bekommen. Die etwa 110.000 Hühner, die jährlich noch im Ei den Zuchtort der Ökologischen Tierzucht gGmbH – kurz ÖTZ – verlassen, gehen an Biobetriebe. Nach 14 bis 16 Wochen wiegen sie etwa 2,7 Kilo, ein Masthuhn braucht dafür sieben Wochen. Die Brust ist weniger üppig, das Fleisch dunkler und fester. Die Hennen legen 150 bis 250 Eier im Jahr, ein konventionelles Hochleistungshuhn bis zu 330. 70 Cent muss ein Zweinutzungshuhn-Ei im Handel kosten, damit es sich lohnt, sagt Inga Günther, Geschäftsführerin der von den Verbänden Demeter und Bioland gegründeten ÖTZ. Und ihr Fleisch sechs bis zehn Euro pro Kilo mehr als ohnehin schon bei Biohühnern. Die meisten Landwirte verkaufen ihre Zweinutzungshuhn-Produkte noch direkt, in Hofläden.

Handel und Erzeuger sind zugleich interessiert und zurückhaltend. Die Einzel-

handelskette Rewe bestätigt auf Anfrage, sich mit dem Thema zu beschäftigen, man sei aber erst in der „Machbarkeitsanalyse hinsichtlich der Implementierung des Zweinutzungshuhns in unseren Lieferketten“. Vier Konzerne dominieren weltweit die Hühnerzucht, jeder hat ein Zweinutzungshuhn im Portfolio, man will vorbereitet sein. Im Handel sind bislang nur Produkte des Zweinutzungshuhns der Firma Lohmann, einer Tochter des Hühnerzucht-Weltmarktführers EW Group, und zwar bei einer Schweizer Supermarktkette. „Es funktioniert nur, wenn ein Vermarkter mit Commitment dahintersteht“, sagte der Leiter des Bereichs Genetik bei Lohmann kürzlich bei einem Podiumsgespräch.

„Lohmann Dual“ heißt die Zweinutzungsrasse des Unternehmens ganz pragmatisch. Irgendwann könnte sie in Konkurrenz treten zu den Hühnern, die aus den Eiern im Lageraum in Goch schlüpfen. Ihre Eltern sind gleich nebenan. Für die Zucht wurde ein ehemaliges Bundeswehrgelände nahe dem Städtchen an der niederländischen Grenze umgebaut. Dort leben die Tiere unter Bedingungen, die auch im Ökolandbau selten sind. Je ein paar Dutzend Hennen und Hähne teilen sich eine strohbedeckte Fläche in Hallen, in denen früher militärisches Gerät stand. Es gibt Sitzstangen, Sandbäder und einen

noch mal so großen Auslauf im Freien. Auf den ersten Blick ein einziges Durcheinander, ein Picken, Scharren, Gackern, Krähen. Auf den zweiten feste soziale Gefüge: immer etwa zehn Hennen und ein geschäftiger Hahn, der erkennbar um die Weibchen bemüht ist, sie mit kurzem Laut zusammenruft, ihnen lohnende Futterstellen zeigt.

Die Hennen und Hähne gehören unterschiedlichen Rassen an, die Zweinutzungshühner entstehen erst durch ihre Kreuzung. Was die Sache nämlich zudem kompliziert macht, ist, dass es Zweinutzungshühner eigentlich nicht mehr gibt. Das Konzept der Einnutzung in der Nutztierhaltung ist jung, hat sich aber schnell durchgesetzt. Seit seiner Domestizierung vor wohl gut 3000 Jahren sollte das Huhn die längste Zeit vor allem Eier liefern. Alte Hennen wurden gegessen, Hähne auch, doch Hühnerfleisch war rar und bis in die erste Hälfte des vergangenen Jahrhunderts hinein auch teuer. Legerassen gab es schon vor 100 Jahren, beim „Staatlichen Wettlegen“ 1930/31 kam etwa die Rasse „Weiße Leghorn“ auf 188 Eier im Jahr. Dann kam in den USA die Idee auf, auch die Erzeugung des schmackhaften und fettarmen Hühnerfleisches zu optimieren. Schnell wachsende Tiere mit viel Muskelmasse wurden gezüchtet, Hunderte Eier an einem Ort maschinell bebrütet, Hunderte Jungtiere an einem anderen gemästet. Das Huhn wurde zum Pionier der arbeitsteiligen Massentierhaltung. Über die Wienerwald-Filialen, die in den 60er-Jahren noch vor allem amerikanische Brathähnchen servierten, kam man auch in Deutschland auf den Geschmack. In Bezug auf Hühner regte sich auch ein erstes öffentliches Unbehagen an den Methoden der tierischen Nahrungsmittelproduktion. In den 1970er-Jahren kam es zum „KZ-Eier-Prozess“, Bernhard Grzimek hatte in seiner beliebten Tiersendung die Hühnerhaltung in Legebatterien mit den Bedingungen in Konzentrationslagern verglichen. Die Klage des Geflügelverbands blieb erfolglos.

Heute gibt es in Deutschland 44 Millionen Legehennen, 92 Millionen Masthühner wachsen im Jahr heran. Die Unternehmen, in deren Hand die global genutzten Zuchtlinien liegen, liefern beständig Nachschub, denn die beste Leistung wird nur in der ersten Generation der Kreuzungen erbracht. Es gibt hierzulande noch über 100 alte Hühnerrassen, in Vereinen gepflegt, deren Aufgabe ist vor allem die Ausbildung eines dekorativen Federkleids. Auf der Suche nach Hühnern, die ziemlich viel Fleisch ansetzen und ziemlich viele Eier legen, ohne überzüchtete Hochleistungstiere zu sein, stieß Inga Günther auf drei Rassen: eine französische und zwei, die in der DDR als staatlich vorgehaltene Genreserve überdauert haben.

Die Hühner in Goch sind deren Abkömmlinge. Sie vermehren sich auf natürlichem Weg, was es auch kaum noch gibt. Zum Eierlegen ziehen sich die Hennen in kleine Kojen zurück, meist frühmorgens, das Ei kullert heraus, wird eingesammelt, gemessen, gescannt, per Transponder im Hennenflügel digital mit dem Muttertier verknüpft. Wie bei den großen Zuchtunternehmen wird in Goch wertvolles Erbgut gehütet und weiterentwickelt, nur mit den vielversprechendsten Tieren wird gezüchtet. Auch die Verträglichkeit des Futters ist ein Kriterium. Das kommt zu großen Teilen von Biohöfen, die sammeln, was übrig bleibt, wenn etwa Sonnenblumen und Raps zu Öl gepresst werden. Agrarwissenschaftlerin Inga Günther, die sich mit den Bedingungen der Geflügelzucht beschäftigt, seit sie als Schülerin vom Kükenötter erfuhr, will Hühner wieder zu den Resteverwertern machen, die sie mal waren. Nur dann habe die Hühnerhaltung eine Berechtigung, sagt sie. Die Spezialisierung im Dienst der Effizienzsteigerung wirkt sich auch ökologisch aus. Der extra kurze Magen-Darm-Trakt der Hochleistungshühner ist gemacht für die Aufnahme von wenig, dafür sehr proteinreichem Futter. Das wächst meist auf Sojaplantagen in gerodeten Regenwaldgebieten. 26 Milliarden Hühner leben gleichzeitig weltweit. Und es werden immer mehr. PETRA AHNE



Lieblingsgast

Von Jan Brachmann

Das sitzt man nun, sitzt und sitzt und – keiner kommt! Sagt auch keiner was. Also Nachfrage am Tresen: „Bedienen Sie heute nicht am Platz?“ – „Nö, wir haben nüscht mehr. Nur to go.“ Togo? Wie soll man da hinkommen? Wir sind gerade an Karlsruhe vorbei. Mal was Warmes im Bauch – das wär's jetzt, nach dem überstürzten Frühauflauf, weil die Deutsche Bahn – die hat Streiche drauf – kurzfristig den späteren Zug gestrichen hatte. „Na dann, danke. Hätte man ja auch durchsagen können.“ – „Was hätte man durchsagen können?“, fragt der Zugchef, in seinem Kabuff versackt, leise und sehr müde. Seine morgendlichen Gazellenaugen sind vor Traurigkeit fast erloschen. Mit dem zopfartigen Kinnbart und dem kahlen Kopf sieht er aus wie der Dschinn aus Aladins Wunderlampe, aber das „Winterangebot“ – Gulasch mit Lammbräu – kann auch er nicht herbeizaubern. „Gibt nichts mehr zu essen im Speisewagen.“ – „Ach so, ja, die haben nichts mehr. Geht halt alles den Bach runter, nicht nur hier.“ Jäh übermannt uns Einvernehmen im Verzagen: Wir seufzen paarig. Ein paar Tage später, im ICE nach Niederbayern: eingeschränktes Speisenangebot, aber immerhin noch Chili con Carne mit Bio-Brötchen. Die Bedienung, unwiderstehlich schüchtern und mit so Löckchen, wie sie nur Frauen haben, die „Tante Frieda“ heißen oder „Herta Däubler-Gmelin“, berlinert ganz zart: „Ick muss aber gleich dazusagen, ick hab keene groben Löffel mehr. Is mir peinlich. Nur noch Gabeln und kleene Löffel. Is wohl die Zukunft jetzt. Wird immer schlimmer.“ Mensch, man möchte ihr sofort über den Kopf streicheln. Aber sie ist schneller: Bringt doch glatt eine ganze Schale mit Schokoladenstückchen, auf denen „Lieblingsgast“ steht. „Nehme ruhig gleich zwei oder drei.“ Stracks keimt der Verdacht in einem auf, die bieten jetzt Selbstverteidigungskurse für den „gastronomischen Service“ und die Zugbegleiter der Deutschen Bahn an: Techniken der Wohlwollenserschleichung in aussichtslosen Lagen. Aber schon der Gedanke ist schäbig und ein Zeichen fortschreitender Verbösung. Kürzlich schrieb jemand sehr klug, Populisten arbeiten daran, Individualrechte wie Waffen gegen den Gemeinsinn zu kehren. Richtig. Schluss damit! Es muss ein Ruck durch Deutschland gehen, ein gewaltiger, unwiderstehlicher Ruck solidarischer, na, wie soll man sagen, Resignation! Ist sowieso die edelste aller Nationen.

Lausanne feuert Gil Roman

Maurice Béjarts Ballette sind Kinder ihrer Zeit. Vom Existenzialismus in seiner Sartre-Interpretation „Huis Clos“ bis zu seiner Surrealismus-Erforschung „Gala“ in von Dalí entworfenen Dekorationen bewies der Choreograph immer wieder, welche Logik Phantasie entwickeln kann, wenn eine profunde Auseinandersetzung mit Literatur der Arbeit im Studio vorausgeht. Nach Béjarts Tod im Jahr 2007 übernahm mit Gil Roman einer seiner exzellenten Protagonisten die Leitung des Béjart Ballet Lausanne. Die Compagnie tanzt seither weiter herausragend, die Bewahrung des Erbes wusste Roman im Repertoire mit neuen, auch eigenen Choreographien zu verbinden. Alles war in bester Ordnung, so konnte man bis 2021 meinen. Eine Untersuchung zum Führungsstil Romans führte zwar nicht zu dessen Entlassung, aber zu strikteren Verhaltensregeln am Arbeitsplatz Ballettsaal. Nachdem damals nur Romans zu impulsiven, auch cholerschen Benehmen öffentlich wurde, hat am Ende der vergangenen Woche nun sein Verhalten dazu geführt, dass der Stiftungsrat das Arbeitsverhältnis zum 30. April dieses Jahres beendet. Wie durch Schweizer und französische Medien bekannt wurde, hatte Roman beim Pariser Gastspiel der Compagnie im Palais Garnier seinen früheren, wegen sexueller Belästigung gefeuerten Produktionsleiter nicht nur zur Vorstellung eingeladen, sondern auch zum anschließenden offiziellen Umtrunk, wo ihm alle Tänzer begegnen mussten. Das war es für Gil Roman. Neuer kommissarischer Leiter wird der Tänzer Julien Favreau. huc.

Der Mann, der so komponiert, wie Deutschland klingt

Auch wenn es anspruchsvollen Hörern nicht passt: Dieter Bohlen hat Songs von universeller Verständlichkeit geschrieben. Heute wird er siebzig.

Die meisten Leser von „Faserland“ halten das vermutlich für einen bösen Scherz, für einen Ausdruck der tiefen Ironie Christian Krachts, zumindest aber für eine lustvolle Provokation des bürgerlichen Kunstgeschmacks und die konsequente Fortsetzung der Wim-Wenders-Beschimpfung auf den Seiten davor, wenn der Erzähler des Romans von seinem Freund Alexander berichtet, der sein schönes Erbe dafür ausgegeben habe, durch die entferntesten Gegenden der Welt zu reisen und dort überall nach Spuren des Modern-Talking-Hits „You're my Heart, You're my Soul“ zu suchen.

Einmal sei dieser Alexander in einem Wüstenkaff in Indien hängengeblieben, habe sich in eine Bar gesetzt, etwas zu trinken bestellt, und dann habe ihm der Besitzer eine Gitarre in die Hand gedrückt und ihn gebeten, etwas zu spielen. Außer „Es geht voran“ von den Fehlfarben habe er nur „Brother Louie“ von Modern Talking spielen können: „Und plötzlich fühlt sich die ganze Bar mit Indern, die sich, ange- lockt von der Musik, um Alexander scha-



Dieter Bohlen, 2023

Foto Picture Alliance

ren. Alle kennen das Lied ganz genau, und durch die dreckige Bar mitten in der Wüste erschallt ein Männerchor: „Brother Louie, Louie, Louie ... How you douie, douie, douie.“

Natürlich war das ein Scherz, und natürlich hatte der eine ernste Mitteilung zu machen: dass dieser Dieter Bohlen, verachtet von Leuten mit Geschmack und Kennerschaft, ein paar Songs komponiert hat, deren Schlichtheit zugleich Universalität bedeutet. Und die man auf der ganzen Welt versteht.

Bohlen selbst sah das so ähnlich, als er, im Sommer 1996, einem Reporter des „Spiegels“ sein Haus und, einen Spalt breit, auch sein Herz öffnete, dabei vor allem vom Geld sprach, von viel Geld, und dann von den Frauen, für die man das ganze Geld brauche. Um zum Schluss dann doch seine eigene künstlerische Bedeutung einzuordnen: „Spiel mal 'ne Nummer von Prince auf dem Klavier – melodiemäßig ist das Scheiße. Spiel dagegen ‚Midnight Lady‘ – das klingt wie Mozart.“ Was nur bedeuten kann, dass Bohlens Musik

meistens klüger als ihr Schöpfer ist, der mit Mozart nichts und mit Prince wenig gemein hat. Und dessen Songs doch wissen, dass man mit Melodien allein keinen Plattenvertrag gewinnen kann.

„Faserland“, das musste man damals auch als eine Suche lesen, als Frage nach dem, was deutsch und was Deutschland sei. Und dass der Text eine der gültigsten Antworten in einem Hit von Dieter Bohlen fand, offenbart, wie ernst es Christian Kracht damit war. Wenn das Land, das wiedervereinigt war und doch nicht mit sich selbst versöhnt, prosperierend, aber nicht sehr glücklich, im Westen angekommen und doch ein bisschen provinziell, wenn dieses Land einen Soundtrack hatte, dann hatte ihn Dieter Bohlen komponiert: simple Songs, in denen sich „together“ auf „forever“ reimt, frei von Grooves und rhythmischen Widerhaken, Songs, in denen doch eine Kraft wirkt, die einem anspruchsvolleren Publikum immer unangenehm war. Was vielleicht auch an den Inszenierungen lag, an den billigen Frisuren und Kostümen und an Bohlens selbstbe-

wusster Frechheit, die beim bürgerlichen Betrachter den absolut unbürgerlichen Wunsch weckte, seinen Mund mit einem starken Klebestreifen zu verschließen.

Bohlen komponierte die Titelmusik der Sportschau, die Soundtracks für die „Tatorte“ mit Götze George; das ganze Land, zumindest aber das ganze Fernsehen, so konnte es einem vorkommen in den Neunzigern, klang nach Dieter Bohlen, und dann kam auch noch „Deutschland sucht den Superstar“, die Castingshow, die offenbarte, dass Pop jetzt ein Geschäft für Streber war. Und mittendrin der Nichtstreber Bohlen als Juror, der die Kandidaten so hingebungsvoll beschimpfte, dass man nie wusste, ob hier die Gosse sprach, der Boulevard oder Thomas Bernhards kleiner Bruder. „Du weißt, dass viele besser waren als du. Immerhin war keiner schlechter.“

In diesen Tagen erleben wir das Revival von Frank Farians Boney M. Man muss darauf gefasst sein, dass demnächst auch mit Bohlens Modern Talking geschieht. Heute wird Dieter Bohlen siebzig Jahre alt. CLAUDIUS SEIDL