

Minister bei stern TV: "Es gibt in der Putenhaltung Tendenzen der Qualzucht"

Köln (ots) - Niedersachsens Landwirtschaftsminister Christian Meyer machte bei stern TV deutlich, dass es "Tendenzen in der Putenhaltung gibt, die in die Richtung Qualzucht gehen". Denn, so Meyer: "Wir haben massiv Fußballenerkrankungen durch die Deformationen und die Gewichtsverlagerungen der Tiere, und wir haben bei einem Viertel der Hähne Brustblasenentzündungen. Das sind keine Einzelfälle. Das ist systembedingt." In der Putenzucht habe man "jahrelang auf Brustfleisch und in Richtung billig gezüchtet und das Wohl der Tiere aus den Augen verloren."

Scharfe Kritik an den Zuständen in der Putenzucht in Deutschland übte auch Tierschützer Friedrich Mülln: "Die Putenindustrie ist eine kriminelle Organisation." Was sich da abspiele, sei "reine Tierausbeutung", sagte Mülln live im Gespräch mit Steffen Hallaschka. "Das ist eine Maschinerie, die völlig außer Kontrolle geraten ist. Alleine das, was ich letzte Nacht gesehen habe, war so viel Grauen, wie es wahrscheinlich kein Verbraucher jemals sehen wird, der Putenfleisch isst."

Als "Versäumnisse der Vergangenheit" bezeichnete der Präsident der niedersächsischen Geflügelwirtschaft Friedrich-Otto Ripke die Vorwürfe im stern TV-Studiogespräch: "In der Tat sind Entwicklungen notwendig. Aber die sind eingeleitet, und das braucht Zeit." Verantwortlich für die schlechten Mastbedingungen der Puten, deren Fleisch in Deutschland zu Schleuderpreisen verkauft werden, sei aber nicht nur die Geflügelindustrie: "Ich gestehe ein, dass in der Vergangenheit nur auf Leistung geschaut wurde, in diesem Fall auf Fleisch. Das war aber auch dem Markt geschuldet."

Woher kommen die Mastputen in Deutschland?

Mit Blick auf den reißenden Absatz von Putenfleisch in Deutschland und dem Preiskampf der Discounter, die 400 Gramm Filet derzeit für 2,59 Euro anbieten, hatte stern TV zuvor über die Zustände in der Putenmast in Deutschland berichtet - und schockierende Bilder gezeigt: Zu sehen waren Tiere, die dicht gedrängt in den Ställen stehen, viele sind schwer verletzt und können sich aufgrund ihres extrem hohen Gewichts kaum mehr auf den Beinen halten. Denn: Hinter den Tieren liegt häufig eine regelrechte Turbomast von nur 20 Wochen, in denen sie ihr Geburtsgewicht etwa um das 420-fache vervielfachen.

Die gemeinsame Spurensuche von stern TV und Friedrich Müll hatte ergeben, dass nahezu alle Puten in Europa aus dem englischen Zuchtbetrieb Aviagen stammen und zur Sorte BUT 6 gehören. Dass diese Puten-Sorte unter Mästern so gefragt ist, liegt vor allem an der schnellen Gewichtszunahme. So erreicht der Hahn in der kurzen Mast knapp 21 Kilo - 27,5 Prozent davon sind Brustfleisch. Lebensfähig sind die Tiere damit nicht und müssen sofort nach dem Ende der Mast geschlachtet werden, sonst verenden sie von selbst. Etwa acht Prozent der Tiere überleben die Mast gar nicht - das sind etwa 3,2 Millionen Puten im Jahr.

Zuchtputen "Big 6" Woher kommen unsere Puten-Filets?

Mit dem, was wir viel kaufen und essen, bestimmen wir, wie Tiere leben. Die große Nachfrage nach Putenfleisch hat erbärmliche Qualzuchten zur Folge. stern TV zeigt, woher das Discounterfleisch kommt.

Putenfleisch ist mager, lässt sich gut zubereiten und schmeckt den meisten Menschen. Noch dazu wird es zu unschlagbaren Preisen angeboten: Die Discounter Aldi und Lidl reduzierten ihre Packungen mit 400 Gramm

Putenfilet jüngst auf 2,59 Euro. Nachvollziehbar, dass sich viele Verbraucher somit öfters ein Stück mehr in die Pfanne legen – wird fettarme, eiweißreiche Ernährung doch gerade angepriesen.

Doch von welchen Puten stammt das Fleisch, das wir in den Kühltheken der Supermärkte finden? Können wir es ruhigen Gewissens kaufen? Der Tierschützer Friedrich Mülln und sein Team haben sich bei den Putenmastbetrieben, die für die Discounter produzieren, auf Spurensuche begeben. "Wenn die Preise so massiv gesenkt werden, dann macht das neugierig", so Mülln. "Deswegen ist es wichtig, dass wir jetzt hinter die Kulissen schauen: Wo kommt das Fleisch her? Aus welchen Betrieben und wie sieht es dort aus?" In ihren nächtlichen Streifzügen durch mehrere Putenställe dokumentieren sie mit versteckter Kamera erschütternde Zustände: tote Tiere, angepickte und verendende Tiere, die nicht erlöst werden, weil ihr Fleisch noch verkauft werden kann, Tiere die sich kaum auf den Beinen halten können. Etwa zehn Prozent der Hähne und sechs Prozent der Hennen der insgesamt 40 Millionen Tiere überleben die Mast nicht. Weit mehr als drei Millionen landen vorher auf dem Müll.

Übergewicht mit sechs Kilogramm Brust

Der Grund dafür ist in den meisten Fällen eine unnatürliche Genetik. Fast alle Mastputen gehören der Hochleistungsrasse B.U.T.6. an – genannt "Big 6": Puten dieser Spezialzüchtung verwerten das Futter besonders gut, werden innerhalb weniger Wochen schlachtreif und nehmen hauptsächlich am Brustmuskel zu. Die Big 6 ist der Liebling deutscher Putenmäster. Sie stammt von der englischen Genschmiede Aviagen, dem nach eigenen Angaben weltweit führenden Anbieter von Zuchttieren für die Putenhaltung. Auf ihrer Internetseite preist die Firma die Pute als den "europäischen Maßstab für ertragreiche Fleischproduktion" an. Und so erreicht der Hahn nach wenigen Wochen Mast ein Gewicht von knapp 21 Kilogramm, Weibchen werden über 11 Kilogramm schwer. Knapp 30 Prozent des Gewichts lagern an der Brust dieser Puten – mehr als ein Viertel des Gesamtgewichts. Bei einem Puter sind das etwa sechs Kilogramm.

"Wer eine ursprüngliche Pute einmal gesehen hat, der weiß: Diese Vögel konnten einst fliegen, sitzen normalerweise auf hohen Bäumen", so Tierschützer Mülln. "Und dann sieht man dieses deformierte Wesen, das die Agrarindustrie geschaffen hat – das ist unglaublich. Das sind Tiere, die gerade erst geboren wurden. Sie werden maximal 22 Wochen alt." Dennoch leiden sie bereits an Krankheiten, die Menschen erst als Greise bekommen: Abszesse, Leberzirrhosen, Luftsackentzündungen, Gelenksveränderungen. Fast alle haben schmerzhaft entzündete Füße und können kaum stehen. Und allen Puten in der Mast wird ihr Oberschnabel, ein sensibles Tastorgan, abgeschnitten. Obwohl das Tierschutzgesetz es verbietet, ist das schmerzhaft Kürzen der Schnäbel in Geflügelmastbetrieben gängige und geduldete Praxis.

Nachfrage nach billigem Fleisch setzt Branche unter Druck

Die Billigangebote und die Nachfrage durch die Kunden halten den Prokopf-Verbrauch derzeit hoch. Während die Deutschen in den 60er Jahren – meist als Saisonware zu Weihnachten – pro Jahr durchschnittlich nur 400 Gramm Pute aßen, sind es jetzt 5,7 Kilogramm pro Kopf. Druck auf die Fleischproduzenten aus: Immer mehr kostengünstiges Fleisch soll produziert werden. Nach Meinung des Ernährungswissenschaftler Guido Ritter überschätzen die Verbraucher Putenfleisch allerdings: "Rotes und weißes Fleisch unterscheiden sich kaum. Es ist eher ein Mythos, der Putenfleisch so nach vorne treibt und als Gesundheitsfleisch in den Mittelpunkt stellt." Und: Wer auf seine Ernährung achtet, der sollte auch Wert auf die Haltung der Tiere legen. Denn auch die ist ausschlaggebend für die Qualität des Putenfleischs: "Durch vermehrten Auslauf erhält das Fleisch der Tiere eine andere Fettstruktur. Durch den hohen Grasanteil im Futter ist das Fett anders zusammengesetzt", sagt Guido Ritter.

Zudem gilt auch bei der Erzeugung von Putenfleisch das einfache marktwirtschaftliche Prinzip: Wenn eine Ware weniger nachgefragt wird, führt dies mittelfristig dazu, dass sie weniger hergestellt wird. Stattdessen wird die Produktion anderer Waren erhöht, die die Menschen mehr kaufen – in diesem Fall vielleicht Bio-Fleisch aus artgerechterer Haltung. Wer sich beim Fleischeinkauf für Bio-Produkte entscheidet, kann sein Gewissen zumindest zum Teil etwas erleichtern.