



Chance für männliche Küken

## Bruderhähne sollen länger leben

**Wer als Bruderhahn das Licht der Welt erblickt, hat eine sehr geringe Lebenserwartung. Es sei denn, er landet bei Roman Clavadetscher im Bündner Dorf Malans.**

Text/Bild: Martin Nauer, St. Margrethenberg

Bruderhahn? Noch nie davon gehört oder gelesen? Der Begriff ist in letzter Zeit vermehrt in den Medien aufgetaucht. In der Hühnerhaltung wird der Bruder der Legehennen so genannt. Das Schicksal meint es nicht gut mit ihm. Weil er weder Eier legt noch für die Mast rentabel ist, wird er nach dem Schlüpfen aussortiert und liquidiert. In der Schweiz müssen so

pro Jahr rund 2,4 Millionen männliche Küken frühzeitig ihr Leben lassen.

In der heutigen industriellen Geflügelhaltung herrscht Arbeitsteilung. Die Hochleistungsgeflügelzucht hat in den vergangenen vier bis fünf Jahrzehnten je eine Legehennen- und eine Masthühner-Linie entwickelt.

In der Mast werden Hennen und Hähne «gleichberechtigt» gemästet. Doch in der Legehennen-Linie werden die männlichen Küken am Fließband ausgemustert, dann vergast und entsorgt. Im besten Fall werden sie noch als Tierfutter verwendet. Denn für die Mast sind sie ungeeignet. Sie setzen zu wenig schnell Fleisch an. Sie sind unrentabel, weil die Mastdauer zu

lang und die Futtermittelverwertung zu schlecht ist.

### «Ungerecht, respektlos»

Für Roman Clavadetscher im Bündner Dorf Malans ist dieses Töten

---

«Männliche Küken zu töten ist ungerecht und respektlos.»

Roman Clavadetscher

---

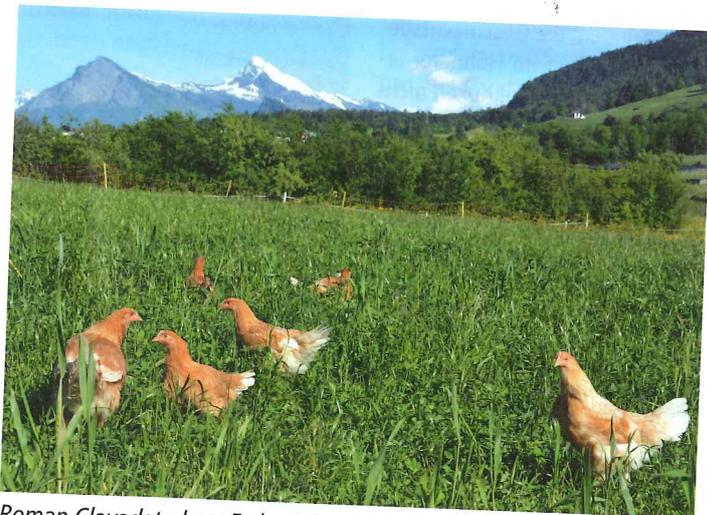
von Küken mehr als nur ein Ärgernis. Er findet: «Das ist den Tieren gegenüber ungerecht und respektlos. Es widerspricht meiner ethischen Auffassung.» Der überzeugte Bio-Landwirt, der sich seit Jahren

mit der Geflügelhaltung befasst, mästet Bruderhähne für das Programm «henne & hahn» der Firma Hosberg AG, der Marktführerin in der Bio-Eier-Vermarktung mit Sitz im zürcherischen Rüti.

Seit dem 1. Januar 2016 wird in diesem Projekt für die Anzahl Eier, die unter dem Label «henne & hahn» verkauft werden, die entsprechende Zahl männlicher Küken nach dem Schlüpfen nicht getötet. Die Jungtiere werden unter artgerechten Bedingungen grossgezogen. Sie geniessen dabei hochwertiges Bio-Futter und haben regelmässigen Zugang zur Wiese und zum Sandbad. Durch einen Preisaufschlag auf die Bio-Eier mit diesem Label wird das Projekt querfinanziert.

### Artgerechte Haltung

Clavadetscher setzt sich schon seit Jahren für die artgerechte Geflügelhaltung ein: «Nur so stimmt es für mich.» Das Interesse daran sei durch die Zusammenarbeit mit der Hosberg AG geweckt worden. Heute leistet der Bündner Pionierarbeit.



Roman Clavadetschers Federvieh geniesst des Auslauf auf der Weide.



Teamarbeit in der Dorfmetzgerei Malans: Gody Clavadetscher, Roman Clavadetscher, Andres Trepp und Mirco Brunold (von links).

Auf seinem Hof, den er von seinen Eltern übernommen hat, leben aktuell vier Gruppen zu 500 Stück in grosszügigen Ställen mit direktem Zugang zur grünen Weide. Die eine Herde besteht aus Hennen und Hähnen. Die andere nur aus Bruderhähnen. Alle werden unter gleichen Bedingungen gehalten. Das Geflügel wird mit einer Bio-Futtermischung gefüttert, die aus verschiedenen Getreidearten, Mais und

gentechnisch unveränderter Soja besteht. Einen Teil des Futters baut Clavadetscher selbst an. «An der optimalen Zusammensetzung des Futters arbeite ich noch», verrät er. Die Mastdauer beträgt 119 Tage, das Doppelte der Zeit, in der in industriellen Betrieben gemästet wird. Die extensive Haltung, der tägliche Auslauf und das hochwertige Futter ergeben gesunde Tiere und ein schmackhaftes Fleisch. Die Tiere werden in der Dorfmetzgerei Malans geschlachtet. Das erspart ihnen lange, stressige Transporte.

### Vielseitiger Betrieb

Roman Clavadetscher wohnt mit seiner Familie mitten im Dorf. Der Landwirtschaftsbetrieb befindet sich ausgangs der Klus an der Landquart. Clavadetscher bewirtschaftet 17 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Er betreibt Ackerbau und baut Gemüse an. In seinen Weinbergen Scaden und Pola in der Nähe des Dorfes hegt und pflegt er Reben. Aus deren Trauben keltert er einen hervor-



Roman Clavadetscher führt einen besonders vielseitigen Hof.

genden Wein. Er hält Mutterkühe, die er, wie er sagt, «im Sommer auf die Alp in die Ferien schickt». Die Herde besteht hauptsächlich aus Charolais- und Angus-Kühen. Neben der Viehherde und den eigenen Pferden haben bei ihm mehrere Pensionspferde «Kost und Logis».

Die Produkte – alles Bio –, vom Wein bis zum Geflügelfleisch verkauft die Familie Clavadetscher im eigenen Laden, übers Internet ([www.malanser.ch](http://www.malanser.ch)) und über den hauseigenen Kundendienst. Das Fleisch der Bruderhähne, das sie nicht selbst verkaufen, wird über die Firma Gallina Bio AG ([www.gallina.bio](http://www.gallina.bio)) vermarktet.

## Branche reagiert, es werden Wege gesucht Das Töten soll ein Ende haben

Da nur weibliche Legehennen Eier legen, werden die männlichen Küken von Legerassen nach dem Schlüpfen getötet. Nun ist man auf der Suche nach Auswegen.

Das ethische Problem in der bisherigen Praxis der Eierproduktion: Millionen männliche Küken werden kurz nach dem Schlüpfen getötet. Noch vor gut zehn Jahren beschäftigte dieses Problem in der intensiven Landwirtschaft einige wenige. Das ist anders geworden. In Deutschland verlangen Tierschutzkreise gerichtlich ein Verbot der unnötigen Tötung von Küken. In Hessen und Nordrhein-Westfalen haben die Kläger bereits ein Verbot erwirkt. Die

Branche reagiert. Es wird geforscht, und es werden Wege gesucht, bei denen das Lebenlassen männlicher Tiere wirtschaftlich Sinn macht. Vermeiden lässt sich die Tötung, indem die Geschlechtsbestimmung schon im Hühnererfolgte und männliche Küken nicht ausgebrütet würden. Bislang gibt es leider noch kein praxistaugliches Verfahren. Initiativen wie die Bruderhahn-Initiative in Deutschland oder das Projekt «henne & hahn» in der Schweiz schlagen vor, die Aufzucht der Bruderhähne durch Zuschläge auf Eiern quer zu finanzieren. Die Versuche laufen. Es werden weitere Produzenten gesucht, die mitmachen. Das Problem hier: Grossverteiler und Konsumenten müssen ebenfalls mitmachen.

mn.

### Impressum

## St.Galler Bauer

102. Jahrgang

ISSN 1424-6341  
Verkaufte Auflage:  
12 240 Exemplare  
(WEMF/SW-beglaubigt,  
Oktober 2015)  
Keine Gratisauflagen



Offizielles Organ des  
St.Galler Bauernverbandes  
und des Bauernverbandes  
Appenzell Ausserrhoden

Herausgeber  
St.Galler Bauernverband

#### Redaktion

Melanie Graf (Leitung), Oriana Oertig, (Stv.)  
Doris Ammann-Süess, Daniela Huijser,  
Andreas Widmer (Agrarpolitik).  
Korrespondenten im Einzugsgebiet

#### Redaktionsadresse

Postfach 151, Magdenauerstrasse 2  
9230 Flawil  
T 071 394 60 15, F 071 394 60 19  
[redaktion@bauern-sg.ch](mailto:redaktion@bauern-sg.ch)

#### Redaktionsschluss

für redaktionelle Beiträge:  
Montag, 16 Uhr

#### Druck und Verlag

galledia ag  
Burgauerstrasse 50  
9230 Flawil  
T 058 344 96 96  
[www.galledia.ch](http://www.galledia.ch)



#### Product Management

Angela Ammann  
T 058 344 97 11, F 058 344 97 82  
[sgbauer@galledia.ch](mailto:sgbauer@galledia.ch)

#### Anzeigenverkauf

Peter Hürzeler  
T 058 344 97 41, F 058 344 97 82  
[peter.huerzeler@galledia.ch](mailto:peter.huerzeler@galledia.ch)

#### Anzeigenschluss

Dienstag, 12 Uhr

#### Anzeigentarif

Je einspaltige Millimeterzeile,  
Schwarz: 183 Rp. (Stellen: 191 Rp.)  
Vierfarbig: 262 Rp. (Stellen: 278 Rp.)  
exkl. 8,0% MWST

#### Abonnemente

galledia verlag ag  
Burgauerstrasse 50  
9230 Flawil  
T 058 344 95 34, F 058 344 97 82  
[abo.sgbauer@galledia.ch](mailto:abo.sgbauer@galledia.ch)

printed in  
switzerland

#### Jahresabo

Erscheint jeden Freitag

CHF 105.–