



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung



Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft

So leben Hühner



Wussten Sie, dass ...

... **Huhn** nicht gleich
Huhn ist?



Früher wurden auf fast allen Höfen Hühner gehalten. Die Hennen waren fürs Eierlegen zuständig und die Hähne wurden gemästet fürs Fleisch (daher auch der Begriff „Masthähnchen“).

Heute werden Hühner nur noch vereinzelt in landwirtschaftlichen Betrieben gezüchtet. Wenige international tätige Zuchtorganisationen züchten zwei sehr unterschiedliche Spezialisten. Hochleistungs-Legehennen legen viele Eier im Jahr und Masthähnchen setzen schnell und viel Fleisch an. In der Zuchtlinie für die Mast werden sowohl Hennen als auch Hähne gemästet. In der Zuchtlinie für hohe Legeleistung werden die männlichen Küken nach dem Schlüpfen getötet, da sie als Masthähnchen zu langsam wachsen und viel weniger Fleisch ansetzen. Deshalb versucht man, schon im Ei das Geschlecht zu erkennen oder Tiere zu züchten, die sich für beides eignen: die Produktion von Eiern und von Fleisch. Das Bild zeigt rechts ein Tier aus einer Mast-Legelinie und links ein Huhn aus einer Legelinie, beide sind 29 Tage alt.

A brown hen is sitting on a nest made of straw. In the foreground, three brown eggs are visible. The text is overlaid on the image.

... die **Legehennen** fast
jeden Tag ein Ei legt?

Damit eine Henne in Deutschland knapp 300 Eier im Jahr legt wird ordentlich nachgeholfen. In der Natur würde ein Huhn im Herbst und Winter keine Eier legen. Die Experten im Legebetrieb täuschen deshalb ganz einfach längere Tage vor: Das Licht brennt zunächst elf und später 15 Stunden am Tag. In diesem dauerhaften Frühling legen die Hennen fleißig weiter.

Die Biologie der Legehennen lässt sich aber nicht dauerhaft überlisten. Nach etwa einem Jahr legt die Henne eine Legepause von mehreren Wochen ein und wechselt in der Zeit ihr gesamtes Federkleid (Mauser). Deshalb haben Legehennen in der Regel schon nach 12 bis 15 Monaten ausgedient und werden als Suppenhühner geschlachtet.

In puncto Farbe gilt übrigens bei den Hochleistungshühnern: wie die Henne so das Ei. Weiße Hennen legen weiße Eier und braune Hennen braune.



... Legehennen
sehr unterschiedlich
gehalten werden?



Aus welcher Haltung unsere Eier stammen, lesen wir auf dem Eierkarton. Doch was steckt hinter den Angaben? Die meisten deutschen Hennen leben in **Bodenhaltung**: im geschlossenen Stall und zum Teil auf mehreren Etagen. Etwa neun Tiere teilen sich einen Quadratmeter. Ohne räumliche Trennung dürfen 6.000 Tiere gemeinsam gehalten werden. Zum Scharren gibt es oft einen überdachten Auslauf – auch Wintergarten genannt.

Nur noch bis 2025 erlaubt ist die sogenannte „**Kleingruppenhaltung**“: Dabei sitzen 20 bis 60 Tiere in einem Käfig mit Sitzstangen, Einstreu und abgedunkeltem Nest. Der Platz, den jede Henne hat, ist etwas kleiner als eineinhalb DIN A4-Blätter.

Nach draußen kommen nur Hennen aus **Freilandhaltung** und aus **ökologischer Haltung**: Sie haben tagsüber einen Auslauf von mindestens vier Quadratmetern pro Henne mit Büschen, Bäumen oder Unterständen zum Schutz vor Raubvögeln. Was macht die ökologische Haltung aus? Sie haben beispielsweise mehr Platz im Stall und bekommen Futter aus ökologischer Landwirtschaft.



2-DE-0820014

... **die Nummer** auf dem Ei
seine **Herkunft** verrät?

Ein Blick aufs Ei und Sie wissen, wo es herkommt: Die erste Ziffer gibt an, wie die Henne gehalten wird: 0 heißt ökologische Haltung, 1 Freilandhaltung, die 2 steht für Bodenhaltung und die 3 für Kleingruppenhaltung.

Darauf folgt das Länderkürzel, zum Beispiel DE für Deutschland. Wer sein Ei bis zum Betrieb und sogar zum Stall zurückverfolgen möchte, kann dies anhand der aufs Länderkürzel folgenden Betriebsnummer tun. Das ist von Vorteil, wenn zum Beispiel die Qualität des Eies nicht stimmen sollte. Die Eier sind übrigens in ganz Europa einheitlich gekennzeichnet – Ostereier ausgenommen. Denn gefärbte Eier müssen keinen Stempel tragen.



... Hühner manchmal in
fahrbaren Ställen leben?



Mobilität bei der Hühnerhaltung ist gut für die Umwelt. Denn mobile Ställe werden immer wieder auf der Weide versetzt, es gibt sie oft im Ökolandbau. Warum dieser Aufwand? Der Landwirt schützt so die Weide und hält die Verschmutzung rund um die Ställe geringer.

Ein mobiles Huhn ist meist ein glückliches und gesundes Huhn. Es lebt naturnah in kleinen Gruppen und hat frisches Gras um sich. Weiterer Vorteil: Parasiten mögen keinen Platzwechsel. Allerdings kosten die fahrbaren Ställe den Landwirt mehr Zeit – jeden Tag, aber auch wenn er den Wagen versetzt oder die Zäune neu steckt. Deshalb sind diese Eier deutlich teurer.

Die Idee des fahrbaren Hühnerstalls ist nicht neu. Früher brachten die Bauern ihre Hühner damit auf die Stoppelfelder zum Aufpicken der ausgefallenen Getreidekörner.

A large indoor chicken farm with many white chickens and yellow feeders. The chickens are densely packed in the aisles between long rows of feeders. The feeders are yellow and orange, and the chickens are mostly white with some brown spots. The floor is covered in straw or wood shavings. There are windows in the background and hanging lights from the ceiling.

... ein typisches **Grillhähnchen**
nur circa **30 Tage** alt wird?

Ein Masthähnchen hat ein kurzes Leben: Es wird im Brutschrank ausgebrütet und schlüpft nach 21 Tagen. Dann folgt der Transport zum Stall, wo es noch etwa 30 bis 40 Tage gemästet wird.

Die Belegung der Ställe ist nach Gewicht geregelt: In Deutschland dürfen die Tiere durchschnittlich nicht mehr als 39 Kilo pro Quadratmeter wiegen. Das entspricht circa 20 bis 25 fertig gemästeten Hähnchen. Oft leben mehrere 10.000 Tiere in einem Stall. Schon nach 28 bis 30 Tagen ist ein Grillhähnchen 1.500 bis 1.600 Gramm schwer und wird geschlachtet. Hühner, deren Brust und Schenkel in den Handel kommen, werden mit etwa 40 Tagen etwas älter.

Nur ein Prozent der Hähnchen kommen aus biologischer Haltung. Sie haben einen Teil ihres Lebens Auslauf im Freien und bekommen Biofutter.



... Hühner gerne
im Sand baden?



Hühner baden nicht wie andere Vögel im Wasser. Stattdessen nehmen sie ein Bad im Sand: Sie scharren eine Kuhle und legen sich mit gespreizten Flügeln wackelnd hinein. So pflegen sie Haut und Gefieder und befreien sich zum Beispiel von Vogelmilben und Hühnerflöhen. Unter natürlichen Bedingungen baden Hühner mindestens einmal am Tag – dies ist wichtig für ihr Wohlbefinden.

Auch die Schlafposition von Hühnern ist speziell: Sie ruhen gern auf Stangen – am liebsten dicht beieinander, weil sie sehr soziale Tiere sind. In der Natur schlafen Hühner auf den Ästen von Bäumen. Den Platz in der Höhe mögen sie, weil er vor Raubtieren schützt. Und warum fallen Hühner beim Schlafen nicht von der Stange? Weil sie sich quasi automatisch „anschnallen“: Durch ihr Körpergewicht krümmen sich die Zehen um die Stange. Dann spannt sich eine Beinsehne und zieht die Zehen fest. Herunterfallen ist so ausgeschlossen.

A photograph of a brown hen standing in a field of dry grass. The hen is the central focus, facing right. It has a prominent red comb and wattle. The background is a blurred field of dry grass and soil. The lighting is natural, suggesting an outdoor setting.

... Hühner sehr gut
sehen können?

Hühner sehen anders und mehr als Menschen. Das betrifft das räumliche Sehen und die Farben. Weil ihre Augen an der Seite liegen, haben Hühner ein Sichtfeld von mehr als 300 Grad. Das ist wichtig, um Raubtiere am Boden und in der Luft zu sehen. Um trotzdem räumlich zu sehen, arbeiten sie mit einem Trick: Erst fixieren sie einen Gegenstand mit einem Auge und speichern diesen Eindruck im Gehirn. Dann wenden sie den Kopf und machen dasselbe mit dem anderen Auge. Beide Bilder werden zusammengesetzt, ein dreidimensionaler Eindruck entsteht.

Im Gegensatz zum Menschen sehen Hühner auch UV-Licht. Das hilft ihnen, Futter zu beurteilen und Artgenossen zu unterscheiden. Sie können daher viel mehr Farben sehen als der Mensch. Fehlt UV-Licht im Stall, sieht es andere Farben. Entspricht das Licht im Stall nur menschlichen Sehgewohnheiten, kann sich das auf Leistung und Verhalten der Tiere auswirken. Deshalb sind manche Hühnerställe tiergerecht mit Tageslicht-Lampen mit UV-Licht ausgestattet. Wir wissen jedoch noch zu wenig über die Zusammenhänge, deshalb wird weiter geforscht.



... Hühner mit
dem **Magen** kauen?

Hühner haben keine Zähne zum Kauen. Diese Aufgabe übernimmt bei ihnen der Magen. Sie haben sogar zwei Mägen, die für sie wichtig sind beim Verwerten der Nahrung.

Bis das Futter dort ankommt, passiert Folgendes:

1. Körner im Schnabel einspeicheln,
2. unzerkaut schlucken,
3. im Kropf einweichen.

Anschließend kommen die beiden Mägen ins Spiel. Im Drüsenmagen werden zunächst Enzyme und Magensäure hinzugefügt.

Dann gelangt die Nahrung in den Muskel- oder Kaumagen. Der Name drückt bereits aus, was dort geschieht: Hier werden die Körner von Muskeln „zerkaut“. Zwei starke Muskeln zermahlen dazu wie zwei Mühlsteine das Gefressene. Hilfreich sind dabei kleine Steinchen, die Hühner in der Freilandhaltung aufnehmen. Deshalb sollen Hühner Steinchen aus Granit oder Quarz zur freien Verfügung haben. Diese helfen, die Nahrung im Magen zu zerkleinern.





... bis vor kurzem den
Hühnern die **Schnäbel**
gekürzt wurden?

Nicht immer geht es im Hühnerstall friedlich zu. Die Rangordnung der Tiere wird durch Hacken mit dem Schnabel festgelegt: die sprichwörtliche Hackordnung. Im Hühnerstall leben viele Tiere auf relativ engem Raum. Das führt oft dazu, dass Hühner mit ihrem Schnabel andere Tieren verletzen. Diese Verhaltensstörung hat viele Ursachen wie beispielsweise ein eintöniger Stall ohne Beschäftigungsmöglichkeiten oder eine falsche Futterzusammensetzung. Um Verletzungen zu vermeiden, wurde Legehennen früher die Schnabelspitze mit Infrarot-Laser wenige Millimeter gekürzt.

Heute kommen keine Legehennen mehr mit gekürztem Schnabel in den Stall. Dafür sorgt seit 2017 eine Selbstverpflichtung der Geflügelwirtschaft. Stattdessen beugt der Landwirt vor: Die Tiere werden besser betreut und beobachtet, sie erhalten anderes Futter, mehr Platz und die Möglichkeit zur Beschäftigung. So wird Federpicken und Kannibalismus minimiert.

Der Schnabel ist beim Huhn übrigens nicht nur zum Picken da. Er ist sehr empfindlich und mit Nerven durchzogen. Mit ihm erkennt das Tier Größe, Form, Härte und Temperatur des Futters, es trinkt damit und pflegt sein Gefieder.

... es viele rechtliche
Regelungen zum **Schutz**
von Hühnern gibt?



Um das Wohl von Henne und Hahn zu gewährleisten, gibt es eine ganze Reihe von Gesetzen und Vorschriften. Sie regeln, wie die Tiere zu halten, zu füttern und zu pflegen sind. Für den Transport und die Schlachtung sind ebenfalls Standards festgeschrieben. Dies schützt auch Sie als Verbraucher.

Außerdem beschäftigen sich Vorschriften mit der Tiergesundheit. Sie legen zum Beispiel fest, wie Landwirte Seuchen vorbeugen und bekämpfen sollen. Oder wie mit Medikamenten umzugehen ist. Den Regeln zufolge dürfen Antibiotika nur verwendet werden, wenn es absolut notwendig ist. Wer mehr Antibiotika einsetzt als seine Kollegen, muss gemeinsam mit einem Tierarzt Alternativen suchen. Diese Vorgaben sollen helfen, Resistenzen zu vermeiden.

Sie interessieren sich für die Gesetze im Detail? Dann nennen wir Ihnen gern eine kleine Auswahl mit Namen: Es gibt die Tier-schutznutztierhaltungsverordnung, das Futtermittelgesetz, das Tiergesundheitsgesetz und das Tierarzneimittelrecht.



...die Deutschen
Huhn und Eier **lieben?**

Hühnerfleisch ist so beliebt wie nie. Fast 14 Kilogramm isst jeder Deutsche durchschnittlich pro Jahr. Deutschland ist in der EU der zweitgrößte Erzeuger von Geflügelfleisch und schlachtete 2017 knapp 600 Millionen Masthähnchen und über 31 Millionen Suppenhühner. Übrigens ist nicht nur die Menge geschlachteter Hähnchen enorm: Die Zahl der Masthähnchen pro Betrieb ist ebenfalls beachtlich. Es sind durchschnittlich 28.000 Tiere.

Auch Eier sind sehr beliebt: Jeder Deutsche hat 2017 230 Eier gegessen, statistisch gesehen. Da wundert es nicht, dass Deutschland Eier auch importiert. Obwohl auf je zwei Einwohner in Deutschland eine Legehenne gehalten wird, reicht das nicht aus. Deutsche Eier decken nur 70 Prozent des Verbrauchs.

Eier und Fleisch sind in den letzten Jahrzehnten immer billiger geworden. Daher bleibt für den Landwirt oft nur ein Gewinn von weniger als einem Cent je Ei. Auch an einem Kilo Geflügelfleisch verdient er meist nur wenige Cent.

Pockets – Maxi-Wissen im Mini-Format

Folgende Pockets sind
außerdem erschienen:

- » **So leben Milchkühe**
2017, Bestell-Nr. 0457
- » **So leben Schweine**
2017, Bestell-Nr. 0458
- » **Ein gutes Tröpfchen**
2018, Bestell-Nr. 0433
- » **Bauer sucht Wetter**
2018, Bestell-Nr. 0411
- » **Schmetterlinge im Bauch?**
2017, Bestell-Nr. 0421
- » **Der Schatz unter unseren Füßen**
2018, Bestell-Nr. 0401



Alle Medien, auch als Download:
www.ble-medien-service.de



Impressum

0459/2018

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: +49 (0)228 6845-0
Internet: www.ble.de

Text, Redaktion

Dr. Heinke Heise
Department für Agrarökonomie
und Rurale Entwicklung
Betriebswirtschaftslehre des Agribusiness
der Georg-August-Universität Göttingen,

Regine Raabe, Bonn

Dr. Volker Bräutigam, Dr. Martin Heil,
Dr. Elisabeth Roesicke,
alle Bundesinformationszentrum Landwirtschaft
(BZL) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung

Grafik

Arnout van Son, Alfter

Bilder

Titel: Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
S. 2: KAGfreiland,
S. 4: Klaus Bird, Biolandhof Frohnenbruch
S. 5: Adobe Stock: olhastock,
S. 6: Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
S. 8: landpixel.de,
S. 9: landpixel.de,
S. 10: Stallbau Weiland GmbH & Co. KG,
S. 12: agrarfoto.com,
S. 13: Adobe Stock: Szasz-Fabian Jozsef,
S. 14: Simon Meyer,
S. 16: Adobe Stock: TTstudio,
S. 18: Adobe Stock: monticellllo,
S. 19: Adobe Stock: sval7,
S. 20: Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
S. 22: agrarfoto.com,
S. 24: Adobe Stock: Maxim Khytra,
Rückseite: landpixel.de

Druck

Bonifatius GmbH, Karl-Schurz-Straße 26,
33100 Paderborn

Nachdruck oder Vervielfältigung – auch auszugsweise
– sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder
Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet.

© BLE 2018



www.landwirtschaft.de