

Liebe Leserinnen & Leser,

die letzte Marktlesung in diesem Jahr war die Ausgabe April/Mai. Seit Juni ist sehr viel passiert. Wir brauchten für die vielen Veränderungen und die damit verbundene Arbeit eine Pause in der Marktlesung-Redaktion. Wir melden uns nun wieder mit der Marktlesung-Ausgabe Nummer 95. Zwischendurch gab es Überlegungen, ob wir die Marktlesung weiterhin auflegen sollen. Aber es ist uns natürlich ein Anliegen, dass Sie irgendwann die 100. Ausgabe in den Händen halten können.

Wir freuen uns immer über Ihre Rückmeldung zu einzelnen Themen und Formaten, und auch zur Marktlesung generell. Denn wenn Sie und viele andere sich darüber freuen, dann machen wir auch weiter. Die Themen haben sich in den letzten Monaten regelrecht aufgestapelt. Wir haben einige davon ausgewählt, die uns besonders am Herzen lagen. Außerdem haben wir für Sie noch einen besonderen Hinweis: Wir haben uns dazu entschlossen, wieder mehr Veranstaltungen und Begegnungen in und außerhalb des Marktladens anzubieten. Es würde uns sehr freuen, wenn Sie sich für das eine oder andere Angebot interessieren. Und wir freuen uns noch mehr, wenn Sie auch anderen interessierten Menschen von unseren Veranstaltungen und Angeboten erzählen. Denn es wäre natürlich schön, wenn wir dadurch möglichst viele Menschen im jetzt einzigen Marktladen in Tübingen begrüßen können.

*Christina Schneider
Nikola Schneider*



Süßkartoffel-Küchlein mit Guacamole

Für die Küchlein:
500g Süßkartoffeln
200g Mais in Wasser (Glas)
150g Vollkornmehl
1/4 Pkg. Backpulver
2 Eier
50g Feta-Käse Olivenöl

Für die Guacamole:
1 Limette
1 Zehe Knoblauch
2 reife Avocados
optional: frischer Koriander und 1 Tomate

Ich weiß, ich weiß, Avocado, das Klima, so viel Wasser. Schlimm. Aber ich weiß auch: Avocado ist immer noch viel besser, als ein Schnitzel und da dieses Gericht vegetarisch ist, befinden wir uns karmatechnisch irgendwo im Mittelfeld. Kulinarisch hingegen spielt dieses Gericht in der Champions League. Knallgesund, schnell gemacht und oberlecker. Und abgesehen von keinem Geringeren als Jamie Oliver, dem Mann für beste Alltagsküche.

Die Süßkartoffeln waschen, mit einer Gabel einstechen und 10 Minuten bei hoher Temperatur in der Mikrowelle garen, bis sie weich sind. Alternativ kann man sie auch halbieren und in ca. 20 Minuten mit der Schnittfläche nach unten auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen (200°C) garen.

Den Mais (mit Saft) in eine große Schüssel geben. Etwa 150g Mehl und 1/4 Pk. Backpulver hinzufügen und 2 der Eier aufschlagen. Eine Prise Meersalz und schwarzen Pfeffer hinzufügen und zu einem glatten Teig verquirlen. Die Süßkartoffeln (mit Schale) zerkleinern, zum Teig hinzufügen, dann den Fetakäse hineinbröckeln und vermengen.

Eine große beschichtete Pfanne auf mittlerer Hitze mit 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Gehäufte Esslöffel des Teigs in die heiße Pfanne geben, bis kein Platz mehr ist. Zu dicken Pfannkuchen formen und 2 bis 3 Minuten von jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind. So lange weitermachen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Für die Guacamole die reifen Avocados schälen, entkernen und in einem Mörser oder einer Schüssel grob zerkleinern. Mit Limettensaft, fein geschnittenem oder geriebenem Knoblauch, Salz & Pfeffer abschmecken. Die klein gewürfelte Tomate und den Koriander dazugeben. Fertig.

Der Marktladen Herbstprogramm



Foto: Emil Perauer

VERKOSTUNG Herrmannsdorfer Landwerkstätten 27.10.

Die Metzgerei in Glonn bei München steht für artgerechte Tierhaltung und schonende Verarbeitung. Probieren Sie Bio-Wurst in Spitzenqualität von einer der besten Metzgereien Deutschlands.

VERKOSTUNG Büffelhof Steinwand 28.10.

Markus Steinwand präsentiert seine feinen Bio-Büffelmilchkäse und Fleischspezialitäten.

GENIESSERABEND Wein kombinieren 9.11. • 19.30 Uhr

Gemeinsam mit dem Weinexperten Stefan Thel erkunden wir im Laufe des Abends, welche Weine am besten mit verschiedenen Käsearten, Antipasti, Wurst und weiteren Leckereien harmonisieren.

Teilnahme nur bei vorheriger Anmeldung
Kosten: 30,- €

VERKOSTUNG Metzgerei Allmendinger 11.11.

Marco Allmendinger, der Chef, verkostet seinen ausgezeichneten Wurstwaren. Kommen Sie vorbei.

VERKOSTUNG bioladen* Trockenfrüchte und Nüsse 16.11. + 17.11.

Verkosten Sie, rechtzeitig zur Weihnachtsbäckerei, Früchte und Nüsse aus nachhaltiger Produktion.

BESUCH Büffelhof Steinwand 18.11.

Erleben Sie den Büffelhof Steinwand hautnah! Wir besuchen den Betrieb in Sulz am Neckar und lernen die Wasserbüffel und die Käseherstellung kennen. Melden Sie sich an für diese spannende Exkursion.

Teilnahme nur bei vorheriger Anmeldung
Kosten: 10,- €, Kinder umsonst
Gemeinsame Abfahrt: 12.00 Uhr vor dem Laden

INFOABEND Zum Thema „Bruderhahn“ 23.11. • 19.30 Uhr

Wir informieren über das Thema Bruderhahn und stellen Ihnen die Bruderhahn-Produkte unseres Partners Hofgut Martinsberg vor.

GENIESSERABEND Weihnachtsweine vom Weingut Hirth 07.12. • 19.30 Uhr

Das Weingut Hirth präsentiert eine Auswahl feiner Weihnachtsweine. Probieren Sie mit uns verschiedene edle Tropfen des vielfach prämierten Öko-Weinguts aus Württemberg.

Teilnahme nur bei vorheriger Anmeldung
Kosten: 30,- €

VERKOSTUNG Via Mala Käserei 15.12. + 16.12.

Christian Simmen ist einmal mehr bei uns zu Gast, um seine unvergleichlichen Bergkäse-Spezialitäten verkosten zu lassen.

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

www.marktlesung.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.dermarktladen.de

Jetzt online bestellen. Wir liefern von Dienstag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet.

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

DIE MARKTLESE erscheint zweimonatlich und wird herausgegeben von Der Marktladen, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen 07071 56 555 0, redaktion@dermarktladen.de, www.dermarktladen.de

Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredaktion: Michael Schneider

Lektorat: Franziska List, Christina Schneider

Druck: Uhl-Media GmbH, Kemptener Straße 36, D-87730 Bad Grönenbach

Druck erfolgt klimaneutral auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht mit mineralölarmer Öko-Druckfarbe und chemie- und wasserfreier Druckplattenherstellung.

DE-ÖKO-006

Marktlesung

für regionale Wertschätzer und kulinarische Weltenbummler



EWIG GESTRIG

Die allerletzte Generation

95 | Nov./Dez. 2023



So, Ja!

Wieso es einen großen Unterschied macht, wo (und wie) das Soja produziert wird.

Bei den Bruderhähnen haben Sie es schon gelesen: Soja ist das Superfood in der Tiermast. Die weltweite Soja-Anbaufläche beträgt etwa 130 Millionen Hektar (zum Vergleich: bei Palmöl sind es circa 20 Millionen). Eine aktuelle Studie verdeutlicht laut WWF, dass die Soja-Industrie weiterhin eine erhebliche Bedrohung für die Natur darstellt. Billiges Soja für die konventionelle Massentierhaltung werde, so die WWF-Kritik, auf Kosten von Ökosystemen, den Arbeitern auf den Feldern und den Menschen vor Ort produziert. „Die gravierenden Probleme und negativen Folgen werden jedoch von den großen, deutschen Herstellern für Tierfutter, den Verarbeitern und dem Handel bisher größtenteils ignoriert.“

Aber es geht auch anders:

Europa steht in diesem Jahr vor einem Rekordjahr beim Sojaanbau. Die Ernte 2023 wird auf 11,5 Millionen Tonnen geschätzt. Das ist ein Plus von mehr als 16 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Über 30 Prozent der in der EU benötigten Menge wird nun bereits in Europa statt in Übersee produziert.

So viel Soja steckt im Essen

Einsatz von Soja-Futtermittel in Bezug auf das Endprodukt



Lachsfilet 52%



Rindfleisch 33%

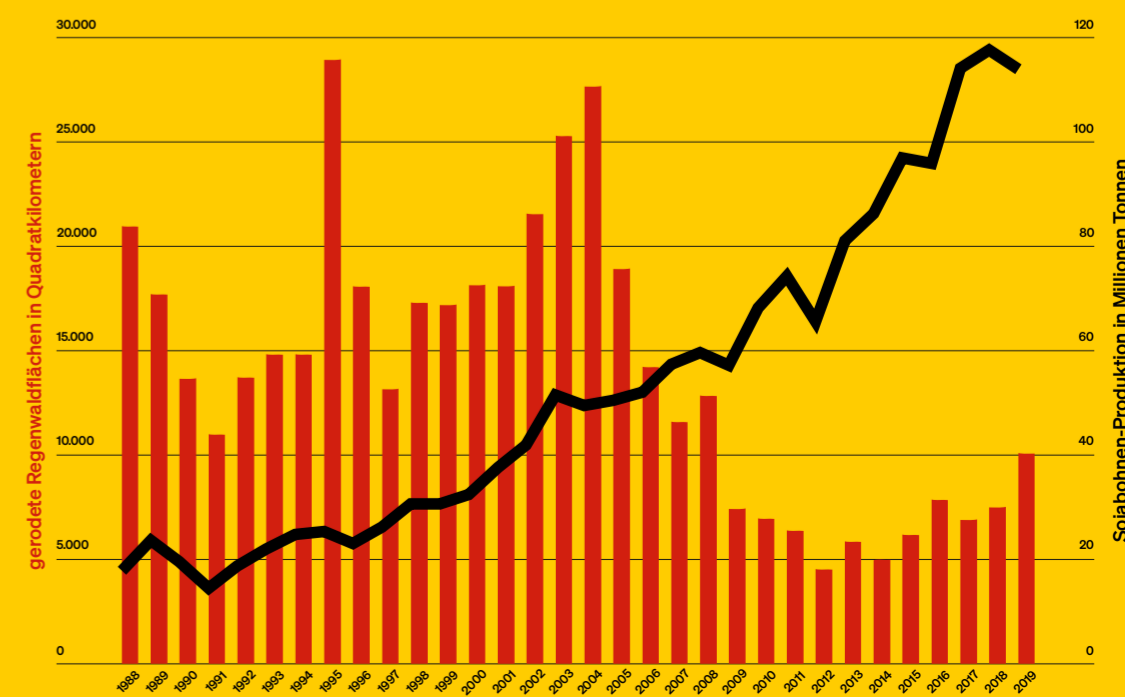


Schweineschnitzel 36%



Hähnchenbrust 129%

Regenwaldrodungen und Sojabohnen-Produktion in Brasilien



basierend auf Daten von INPE, 2020

Foto: Image by toptop26 on Freepik

Die allerletzte Generation

Sie kleben sich überall hin: Auf Straßen, Flughäfen und vor Werkstoren, bei Auto- oder Bootsmessen, und selbst bei der Tour de France sorgten sie für Aufregung. Ihr Vorgehen polarisiert, weil es an der Grenze operiert. Es ist ziviler Ungehorsam, der so unbequem und kompromisslos ist, dass die einen sich sagen: Geht das nicht auch anders? Ohne auch Krankenfahrten zu behindern? Ohne dabei anderen so in den Tag zu grätschen? Und die anderen werden sich denken: Nein, es geht offensichtlich nicht anders, wenn seit Jahren die Entscheidungstragenden so handeln, als sei Klimaschutz und Existenzsicherung für die zukünftigen Generationen nicht ein und dasselbe Thema. Dazu noch eine Stimme aus der Wissenschaft, wie die aktuelle globale Entwicklung hinsichtlich des Klimas einzuschätzen ist: „Wir erleben gerade eine Beschleunigung, die für uns Naturwissenschaftler absolut schockierend ist“, sagt Prof. Nikolaus Froitzheim, Geologe an der Uni Bonn. Kann es also sein, dass die Letzte Generation kein hysterischer Haufen, sondern eine berechtigterweise von ihrer Zukunftsprognosen alarmierte Generation ist?

Der Spiegel schreibt: „Die Letzte Generation ist so verhasst wie wohl keine andere Umweltgruppe.“ Der CSU-Chef in Berlin, Alexander Dobrindt, gar meint, dass die Entstehung einer Klima-RAF verhindert werden müsse. Das Unwort des Jahres 2022 war? Genau, „Klimaterrorist“. Die Jury, die das Unwort kürte, rügte, dass so gewaltlose Protestformen zivilen Ungehorsams und demokratischen Widerstands in den Kontext von



Gewalt und Staatsfeindlichkeit gestellt würden. Außerdem diene der Begriff vor allem dazu, den Fokus der Debatte von den berechtigten inhaltlichen Forderungen der Gruppe hin zum Umgang mit Protestierenden zu verschieben. Diese Strategie verfolgt auch Dobrindt, wenn er fordert: „Es braucht deutlich härtere Strafen für Klima-Chaoten, um einer weiteren Radikalisierung in Teilen dieser Klimabewegung entgegenzuwirken und Nachahmer abzuschrecken.“

Und er wurde erhört. Staatsanwält*innen ermitteln nach Paragraph 129 „Bildung krimineller Vereinigungen“. Heribert Prantl schreibt dazu: „Er berechtigt zu geheimen Ermittlungsmethoden, die man bei normalen Straftaten wie Nötigung oder Sachbeschädigung nicht hätte. Der Paragraph 129 ist also der Schlüssel zum Werkzeugkasten, in dem das ganz große Besteck der Verfolgung liegt, auch wenn es ansonsten nur um eher kleine Straftaten geht.“

Immer häufiger wird auch die sogenannte Präventivhaft eingesetzt. Anfang September wurde gemeldet, dass sich die Zahl der präventiv in Haft genommenen Aktivist*innen in Bayern auf 27 erhöht hätte. Dazu nochmal Heribert Prantl: „Die inhaftierten bayerischen Klimaaktivisten sitzen nicht in Strafhaft, sie sitzen auch nicht in Untersuchungshaft; dafür reicht die derzeitige Rechtslage nicht aus. Die fehlenden Voraussetzungen für einen Haftbefehl werden hier durch eine echte oder angebliche „Gefahrenlage“ ersetzt; der Störer wird „Gefährder“ genannt; die Gefahr ist der Stau, und der Haftgrund heißt dann Populismus. Aus Prävention wird Repression.“ Die verbale und juristische Zuspitzung führt zunehmend auch zur handgreiflichen Eskalation. Da werden Aktivist*innen schon mal mit Gewalt von der Straße gezerrt oder gehohlet oder, ganz aktuell, soll eine Polizistin in Mannheim sogar Öl über Blockierende geschüttet und bei einer Durchsuchung auf dem Revier verlangt haben, dass sich die Aktivist*innen nackt ausziehen müssen.

In dieser angespannten Lage lassen zwei ältere Herren in den letzten Wochen aufhorchen. Der Jesuitenpater Jörg Alt, der

schon durch illegales Containern bei der bayrischen Justiz unangenehm aufgefallen ist, hat einen offenen Brief an den bayrischen Landtag geschrieben. Schon jetzt würden auf der Welt Hunderttausende wegen der Klimakatastrophe sterben, schreibt er. Nicht diejenigen sollten bestraft werden, die darauf aufmerksam machen.

Und Erwin Huber, CSU-Urgestein und ehemaliger CSU-Vorsitzender und bayrischer Finanzminister, wurde neulich in einem



Interview folgende Frage gestellt: „Einer Ihrer Ex-Kommilitonen von der Hochschule für Philosophie engagiert sich für die Letzte Generation und saß vergangenes Weihnachten sogar im Gefängnis. Haben Sie mit ihm diskutiert?“ Seine Antwort: „Ja. Und ich bin zu dem Schluss gekommen: Das sind keine Staatsfeinde. Die Letzte Generation ist auch keine kriminelle Vereinigung. Da habe ich eine andere Position als die CSU.“

Zum Schluss lesen wir noch bei der 1967 geborenen Carolin Emcke: „Meine Generation hat immer zu den Verschonten gehört. Zu denen, die – ohne eigenes Zutun oder Verdienst – Glück gehabt hatten. [...] Das ist vorbei.“ Da werde immer noch herablassend über Aktivist*innen berichtet, obwohl diese sich genauso für ihre eigene wie für die Zukunft aller, die sich über sie aufregen, einsetzen. Denn betroffen sind wir alle. Mit diesem Verständnis erklärt Emcke ihrer eigenen Generation schonungslos, wie wenig der öffentliche Diskurs von tatsächlichen Lösungsgesprächen

bestimmt ist und wie dringend es diese braucht: „In der Klimakatastrophe werden wir mit allem, was wir dachten, wer wir seien, infrage gestellt. [...] Unsere Praktiken und Überzeugungen, das, was uns selbstverständlich schien, wie wir uns bewegen oder arbeiten, was wir anbauen und essen, wie wir heizen und bauen, nichts davon bleibt unangetastet. [...] Der kleinteilige Missmut, der sich an jedem Detail der Veränderungen aufreißt, ist ebenso hilflos wie das großflächige Selbstmitleid, mit dem beklagt wird, was uns alles abverlangt wird. Dies ist unsere Zeit. Nehmen wir sie an.“

– MICHAEL SCHNEIDER

Quellen:
[sueddeutsche.de](https://www.sueddeutsche.de) „Bayern bestraft Klimaschützer mit politischer Haft“ www.dml.onl/7z

[zeit.de](https://www.zeit.de) „Die Entstehung einer Klima-RAF muss verhindert werden“ www.dml.onl/80



Alexander Dobrindt hat es sehr schwer.
Auch er muss sich verändern.

Wer Ei sagt, muss auch Bruder sagen

Seit dem ersten Januar 2022 ist das routinemäßige Töten männlicher Küken in Deutschland verboten. Das sind über 40 Millionen Küken pro Jahr. Die Agrarlobby lief damals Sturm, dass Deutschland im Alleingang einen Weg einzuschlagen denke, der sich nahezu ausschließlich emotional begründen lasse. Allerdings ohne Erfolg. „Hühnerküken sind halt niedlich.“ Diese Entscheidung wurde von vielen als Durchbruch gefeiert. Die Tierschutzorganisation PeTA hingegen nennt es „Augenwischerei“, weil u.a. Küken zum Töten oder Mästen ins europäische Ausland verbracht und bei fehlender Nachfrage nach Bruderhahnfleisch dieses kurzerhand nach Westafrika exportiert würde. „Bruderhahn-Initiativen dienen also lediglich als Feigenblatt für die millionenschwere, auf Profit ausgerichtete deutsche Eierindustrie.“

Nun ist diese Stellungnahme stark geprägt von dem grundlegenden Anliegen der Organisation einer veganen Ernährung. Dagegen ist nichts einzuwenden. Mit regionaler und ökologischer Kreislaufwirtschaft allerdings schwer kompatibel. Aber auch andernorts wird Skepsis formuliert: Folgen seien z.B. vermehrte Importe von Eiern (Kükentöten inklusive) aus dem europäischen Ausland. 50 Prozent der Importeure gehen in die industrielle Produktion z.B. für Nudeln oder Backwaren. Das wird in der Verarbeitung gerne gemacht, da man die Herkunft der Eier nicht angeben muss. Das ist praktisch: Billige Noname-Eier ohne Bruderhahnprobleme. Oder die Brüder werden, so beklagt es der deutsche Tierschutzbund, unter völlig unzumutbaren Bedingungen aufgezogen.

WARUM GIBT ES EIN „BRUDERHAHN-PROBLEM“?

Die Deutschen lieben Eier. 2022 haben sie im Durchschnitt 230 davon gegessen. Und sie lieben billige Eier. 1970 musste noch 22 Minuten für eine Schachtel Eier gearbeitet werden, heute sind es gerade mal vier. Eine solche Entwicklung konnte nur mit einer industriellen Produktion erreicht werden. Man setzte u.a. auf Tiere, denen durch Zucht quasi ein Eierlege-Turbo eingebaut wurde. Dumm nur, dass die Gewichtszunahme der Hähne dabei stark zurückging. Gleichzeitig wurden züchterisch Linien entwickelt, deren Mastleistung von Schwestern und Brüdern stark anstieg. Im konventionellen Massenbetrieb sind das dann die traurigen Gestalten, die aufgrund ihrer starken Gewichtszunahme nicht mehr laufen können, weil die Hähnchenbrust zu groß und die Beine zu schwach sind, um das eigene Körpergewicht tragen zu können. Der Bruder der Legehennenlinie wurde zum Abfallprodukt. Auch im Biomarkt.

WAS IST DA SCHIEFGELAUFEN?

Das Bio-Ei wurde in den letzten Jahren zu einem der gefragtesten Bio-Produkte überhaupt und ist es bis heute. Das Interesse der Bio-Verbände, sich in diesem lange relativ kleinen Segment der Bio-Tierhaltung stärker einzubringen, war über Jahrzehnte sehr überschaubar. Was die Auswahl der Rassen betrifft, gab es und gibt es keine Reglementierung. Und es kam, wie es kommen musste: Die wenigen Bio-Geflügelhalter*innen hatten gar keine andere Wahl, als dieselben Rassen einzustallen. Das schief für die immer leistungsfähigere Bio-Produktion ein adäquates Vorgehen. Die Tötung der männlichen Küken wurde als alternativlos akzeptiert. Heute ist es natürlich moralisch ein Leichtes, zu sagen, sie hätten eine Alternative suchen müssen. Es ist aber mehr als wahrscheinlich, dass dann die meisten dieser Betriebe heute keine Legehennen mehr hätten, weil ihre Produkte viel zu teuer gewesen wären, um eine nennenswerte Nachfrage aufbauen zu können. Für die Hühnerhalter*innen war jedes Jahr ohne eine offene Diskussion dieses heiklen Themas ein gutes Jahr. Und stillschweigend profitierten auch die Bio-Landwirt*innen davon. Dass das irgendwann nicht mehr funktionieren würde, muss allen Eierproduzent*innen klar gewesen sein. Und dies geschah am ersten Januar 2022. Seither gilt das Verbot des Kükentötens.

WAS NUN? WAS TUN?

Auch die Brüder auf dem Bioland Hofgut Martinsberg in Rottenburg machen Probleme, da auch sie weder zum Eierlegen noch zum zügig Gewicht zunehmen taugen. Sie fressen zu viel, setzen zu wenig „Speck an“ und geraten nach circa 17 Wochen in eine testosterongesteuerte Massenkeilerei mit ihren Brüdern. Spätestens mit der Geschlechtsreife müssen sie also geschlachtet werden. Aber die wirklichen Probleme mit den Brüdern kommen erst nach der Schlachtung. Der Fokus interessierter Konsument*innen liegt bislang hauptsächlich auf ethisch produzierten Eiern. Aber wer Bruderhahn-Ei sagt, der muss auch Bruderhahn-Fleisch sagen. Wenn dieses Fleisch keine Nachfrage findet, dann wird es nicht lange im Lebensmittelbereich, sondern im Zweifel als Tierfutter, verarbeitet. Für Hund und Katz

ist hierzulande kein Schlemmerfilet zu teuer. Im konventionellen Einzelhandel zum Beispiel für 24.88 € /Kg für Hundenahrung („Vitakraft Filets Chicken“). Aber nur ein Konzept, in dem das Bruderhahnfleisch als Lebensmittel angeboten wird, ist auch ethisch glaubwürdig. Bruderhahn-Eier zu verkaufen und keine Bruderhahn-Fleischprodukte anzubieten, zielt nur auf eine schnelle öffentliche Wirkung ohne ein echtes Zukunftskonzept.

Wie machen das die Großen der Naturkostbranche? Bei Alnatura (1,1 Mrd. Jahresumsatz) entdecken wir auf der Website nur zwei Produkte mit Bruderhahnfleisch. Bei 6000 Produkten insgesamt nicht gerade viel. Allerdings vermarkten sie alle Eier unter der Alnatura Bruder-Küken-Initiative mit Aufschlag. Wir fragten ganz konkret nach, wie das Verhältnis zwischen verkauften Eiern und verkauftem Fleisch ist. Denn jede Schwester hat, so ungefähr, einen Bruder. Fifty-fifty. Viele Eier zu verkaufen, heißt also viele Brüder aufziehen und vermarkten zu müssen. Hier die Antwort: „Die von uns gegründete Bruderküken-Initiative ist ein Projekt, das uns sehr am Herzen liegt. Die Alnatura Bruderküken-Eier stammen von Legehennen, deren männliche Geschwister („Bruderküken“) als Masthähnchen aufgezogen werden. Alnatura arbeitet mit circa 30 Hühnerhöfen zusammen, die die Eier für uns liefern. Diese Höfe arbeiten wiederum mit Aufzuchtbetrieben zusammen, welche die Bruderhähne als Masthähnchen aufziehen.“ Diese Stellungnahme beantwortet unsere Fragen nicht. Sie klärt nicht: Wo werden die Brüder aufgezogen? Über welche Kanäle werden sie vermarktet? Und in welcher Produkt-Form? Und schließlich: reicht das für so viele Eier aus der Bruderküken-Initiative? Und was antwortete Dennree (1,4 Mrd. Jahresumsatz, u.a. mit denn's Biomarkt) auf unser Fragen? Sie freuen sich auch über unser Interesse, und stellen uns drei Bruderhahnprodukte und ihre Bruderhahn-Eier vor. Auch hier keine Antworten auf unsere Fragen.

ZWEI AUSWEGE

Grundsätzlich gibt es für die problematische Beziehung zwischen Schwester, Bruder und Ei zwei Lösungsansätze. Beide bringen spezifische Herausforderungen mit sich:

1. Es wird auf das Zweinutzungshuhn gesetzt, eine Hühnerrasse, deren Lege- und Mastleistung einigermaßen ausreicht, um auch ökonomisch erfolgreich zu sein. Der Vorteil ist eine sehr nachhaltige, weil langfristige, Lösung, allerdings dauert es Jahre oder Jahrzehnte, bis neue Zuchtlinien zum Einsatz kommen.
2. Es wird mit den bisherigen Legehennen-Rassen weitergearbeitet. Die Bruderhähne werden ebenfalls gemästet. Dieser Weg ist deutlich kürzer, allerdings haben die männlichen Vertreter der Legehennen-Rassen bezüglich ihrer Figur, wie erwähnt, mehrere Probleme: Sie nehmen nur langsam zu, brauchen wesentlich mehr Futter und das Fleisch wird ziemlich dunkel und fest.

EIN WEG – VIELE XÄLS EG PARTNER

Das Bioland Hofgut Martinsberg in Rottenburg hat sich schon im Januar 2018 dazu entschlossen, ein Projekt mit seiner bisherigen Legehennenrasse zu starten und sich mit anderen Xäls-Partnerbetrieben (u.a. Fischermühle/b2 Balingen, Metzgerei Allmendinger, Der Marktladen) verbündet, um die Vermarktung der Bruderhähne in die Hand zu nehmen. Die Resonanz bei der Kundschaft war zunächst sehr gut. Eine Pandemie und ein Kriegsausbruch in Europa später sieht die Sache anders aus. Überall lesen wir, dass sich die Preissensibilität beim Lebensmitteleinkauf stark ausgeprägt habe. Als ob wir in Deutschland nicht schon vor dem Krieg europaweit diesbezüglich die Sensibelsten gewesen wären!

Das Angebot von Bruderhahn-Fleischprodukten wird auch bei uns im Marktladen immer größer, aber die Bilanz geht bisher noch nicht auf. Die individuelle Hahn-Henne-Ei-Bilanz pro Jahr würde so aussehen: Unterstellen wir 200 Bio-Eier pro Person und Jahr. Das schafft eine Bio-Schwesterhenne auf dem Hofgut Martinsberg locker. Also liegt ungefähr ein Bruderhahn mit ca. 600g Fleisch in der Waagschale. Entweder am Stück, oder als Teilstücke oder in der Soße oder in der Wurst. Eine überschaubare Menge also, um die eigene Ei-Bruderhahn-Bilanz auszugleichen.

Die Initiativen und der Erfolg einer tiergerechten Bruderhahnhaltung vom Hofgut Martinsberg steht und fällt auch mit der Nachfrage im Marktladen. Wir freuen uns deshalb sehr über jede Unterstützung durch den Kauf dieser Produkte.

Das Ziel ist: Gute Tierhaltung, keine extra Tier-Transporte, regionale Verarbeitung und Vermarktung. Also keine Schwester (und Eier!) ohne Bruder.

Hinweis: Info-Abend zum Thema am 23.11.2023

Quellen:
[peta.de](https://www.peta.de) „Bruderhahn-Initiativen: Augenwischerei auf Kosten der Tiere“ www.dml.onl/7w

[geo.de](https://www.geo.de) „Ende des Kükentötens: Was passiert jetzt mit den ‚Bruderhähnen‘?“ www.dml.onl/7x

[agrarheute.de](https://www.agrarheute.de) „Bruderhähne – Ressourcenverschwendung fürs gute Gewissen“ www.dml.onl/7y