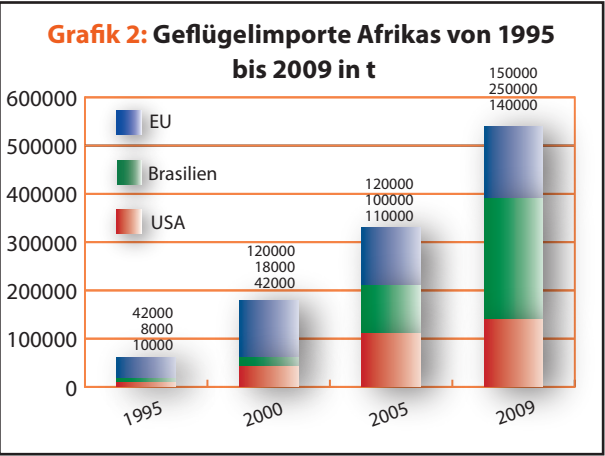


und fitnessbewussten Konsumenten in den Industriestaaten vor allem Hähnchenbrustfilets und Hähnchenkeule essen, fragt sich überdies, wohin der Rest (Innereien, Flügel, Hals, Rücken usw.) geht? Die qualitativ guten Teile der „Überproduktion“ gehen in den Mittleren Osten und nach Fernost. Ein großer Teil des Restfleisches und der Restteile wird in **Afrika**, insbesondere in Westafrika verramscht. Darauf hat bereits vor Jahren eine Studie des eed (= Evangelischer Entwicklungsdienst) hingewiesen. Nach aktualisierten Daten ist der Export von tief gefrorenem Geflügelfleisch nach Afrika von 1995 bis 2009 um knapp 1000% gestiegen (siehe Grafik 2).

In den letzten Jahren hat sich dabei eine Verlagerung in ehemalige Bürgerkriegsstaaten ergeben (z.B. Liberia, D.R.Kongo, Angola). Hauptexporteur ist inzwischen Brasilien bei etwa gleichen Anteilen des Exports aus den USA und der EU. Der traditionelle Hähnchenmarkt in den warmen Ländern ist mangels vorhandener Tiefkühlsysteme ein **Lebendhuhnmarkt**.



Geschlossene Kühlketten existieren allenfalls vom Importhafen zur jeweiligen Hauptstadt. Gegen die **Billigimporte** tiefgefrorenen Geflügelfleisches, das zudem in Teilen verkauft wird, haben die einheimischen Geflügelmastereien, die natürlich nicht so hoch technisiert sind, keine Chance. Vielfach sind die in früheren Jahren von der Entwicklungspolitik unterstützten Anstrengungen zum Aufbau einer eigenen Geflügelwirtschaft durch die vom IWF (Internationalen Währungsfonds), Weltbank, WTO (World Trade Organisation) und EU-Partnerschaftsabkommen erzwungenen Marktöffnungen, die Importzollerhöhungen verweigerten und damit die Dumpingimporte ins Land ließen, zunichte gemacht worden. Das Fehlen geschlossener Kühlketten führt dazu, dass die Geflügelteile in halb- bzw. voll aufgetautem Zustand auf freien Marktplätzen verkauft werden. Das gefährdet die Gesundheit der betroffenen Bevölkerung.

(Quellen: Francisco Mari, Mehr Hähnchenmast in Deutschland – mehr Armut in Afrika?, Stand: April 2010; eed (Hrsg.), Keine Chicken schicken, Brosch. Stand Sept.: 2010; Francisco Mari, Rudolf Buntzel, Das Globale Huhn; Brandes&Apsel, 1. Auflg. 2007)

Verantwortliche Akteure

Die **globale Hungerkrise** hält bereits seit Jahrzehnten an. Im Rahmen der Millenniumsziele der UNO wurde zur Armutsbekämpfung das Teilziel formuliert, „Zwischen 1990 und 2015 den Anteil der Menschen halbieren, die Hunger haben.“ Davon sind wir weit entfernt. Auf dem Welternährungsgipfel in Rom im November 2009 wurde bekannt, dass nach einer Studie der FAO (= Food and Agriculture Organisation) der Vereinten Nationen die Zahl

der Hungernden auf einen Rekordwert von 1,02 Mrd. Menschen gestiegen ist. Dies ist nach Auffassung von attac auch das Ergebnis der Politik der oben genannten Organisationen. So hat der IWF in den letzten Jahrzehnten wesentlich zur Verschärfung der globalen Hungerkrisen und zur Zerstörung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft beigetragen. Seine Kreditauflagen haben viele Länder des Südens in den 80er und 90er Jahren dazu gezwungen, ihre Märkte für landwirtschaftliche Produkte zu öffnen. Damit verloren diese Länder die Möglichkeit, sich vor den – teils hoch subventionierten – Billigimporten zu schützen. Mit Gründung der WTO und der Unterzeichnung des WTO-Agrarabkommens im Jahr 1995 wurden diese Marktöffnungen festgeschrieben und weiter forciert (siehe Info 2).

Ein markantes Beispiel hierfür lieferten die erzwungenen Importe von Geflügelfleisch nach Ghana, die zum Ruin der dortigen Geflügelwirtschaft führten. Solche Beispiele lassen sich auch für andere Agrarprodukte (z.B. subventioniertes Getreide aus den USA auf den Philippinen, gedumptes Milchpulver aus der EU auf Jamaika) aufzeigen. Notwendig wäre eine umfassende **Hungerbekämpfungsstrategie**, die vor allem Kleinbauern in den Entwicklungsländern in die Lage versetzt, auf nachhaltige Weise gesunde pflanzliche und tierische Nahrungsmittel für lokale und regionale Märkte zu produzieren und dadurch einen wichtigen Beitrag zur Ernährungssicherheit zu leisten.

Demgegenüber erliegen viele korrupte Regierungen den Versprechungen von **Agro-**

Info 2: Was ist die WTO

Die Welthandelsorganisation WTO (World Trade Organisation) ist eine internationale Organisation mit derzeit 150 Mitgliedstaaten, welche die WTO-Verträge umsetzen müssen. Zu den wichtigsten Abkommen gehören neben dem Agrarabkommen (AoA = Agreement on Agriculture) das Abkommen über Warenhandel (GATT = General Agreement on Tariffs and Trade), das Dienstleistungsabkommen (GATS = General Agreement on Trade in Services) und das Abkommen zum Schutz geistiger Eigentumsrechte (TRIPS = Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights). Ziel dieser Abkommen ist es, weltweit Zölle zu senken, Märkte zu öffnen und Eigentumsrechte durchzusetzen.

konzernen, die ihnen Arbeitsplätze und Wohlstand durch eine agroindustrielle Entwicklung auf der Basis von großflächigen Monokulturen, Massentierhaltung, High-Tec und massivem Einsatz von Chemie versprechen. Mit Erschrecken stellt der derzeitige Sonderberichterstatter der Vereinten Nationen für das Recht auf Nahrung, der belgische Professor Olivier de Schutter, fest, dass in den letzten zwei Jahren Land in der Größenordnung der Fläche von Deutschland und Österreich zusammen, davon große Flächen in Afrika, von ausländischen Investoren aufgekauft oder langfristig an sie verpachtet wurden. Hintergrund ist der Bedarf an Futtermitteln für die Tiermast, der Bedarf an Agrostrebstoffen oder Schnittblumen in den Industrieländern.

Forderungen von attac

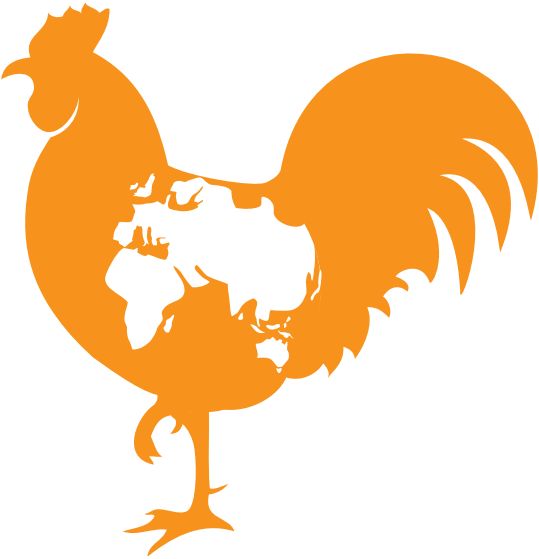
- Verbot des Imports von Futtermitteln aus Ländern, die zur Ernährung ihrer eigenen Bevölkerung Lebensmittel importieren müssen.
- Verbot von Dumping und die sofortige Abschaffung jeder direkten und indirekten Subventionierung von Agrarexporten.
- Kein Export von gefrorenem Fleisch in Länder ohne geschlossene Kühlketten.
- Kein weiterer Zwang zur Liberalisierung im Süden. Entwicklungsländer müssen eingegangene Marktöffnungsverpflichtungen zurücknehmen können.
- Ausgliederung des Agrarbereichs aus der WTO und die Schaffung von Verhandlungsforen, in denen Regeln für einen weltweiten fairen Agrarhandel ausgehandelt werden können.

Eine andere Welt ist möglich



Die attac-Gruppe Norden trifft sich jeden zweiten Freitag im Monat um 20.00 Uhr im Hotel zur Post.
Kommen Sie und engagieren Sie sich.
www.attac-netzwerk.de/Norden
e-Mail: norden@attac.de

attac-Regionalgruppe Norden



Geflügelhandel global – Menschen egal?

Rasante Strukturveränderungen in der Geflügelwirtschaft

Seit den 1950er Jahren hat die Geflügelwirtschaft eine rasante Umstrukturierung von der bäuerlichen Geflügelhaltung hin zur industriellen Massenproduktion erfahren. Die traditionelle Hinterhofhaltung – bis in die 50er Jahre hinein in Europa noch vorherrschend – ist vollständig an den Rand gedrängt. Die familiäre Hinterhofhaltung bzw. bäuerliche Kleintierhaltung ist jedoch nach wie vor sowohl in den Entwicklungsländern

(insbesondere Afrikas und Asiens) als auch in den Schwellenländern Brasilien, Argentinien, Mexiko, China, Thailand, Vietnam usw. sowie in Russland von allergrößter Bedeutung für die Ernährungssicherheit der ärmeren Bevölkerungsschichten. Unabhängig davon existieren in den genannten Schwellenländern Hightech-Mastbetriebe wie bei uns in Deutschland, der EU und den USA.

In vielerlei Hinsicht wirkte dabei die Entwicklung in den USA als Trendsetter:

- Entwicklung **spezieller Hähnchenmast- und Legehennenställe**, in denen 40.000 und mehr Tiere auf engstem Raum, bei genau dosiertem künstlichen Licht, geregelter Temperatur und Luftfeuchtigkeit und automatischen Fütterungsbahnen gemästet bzw. gehalten werden (Trennung von Hähnchenmast- und Legehennenhaltung),
- Entwicklung **spezieller Hühnerrassen**, die entweder 300 Eier pro Jahr und mehr legen bzw. besonders viel Brustfleisch ansetzen und das in einer Mastzeit von 35 bis 40 Tagen (ein normales Huhn kann 9 Jahre alt werden),
- Spezialisierung und **Automatisierung von Hähnchenschlachtbetrieben** (Kopfabwärts an der Fließbandkette hängend werden die Hähnchen automatisch betäubt, geköpft, gerupft, zerlegt und verpackt.),
- Einsatz der **Kühl- und Gefriertechnik**,
- Übernahme von **Management- und Vermarktungsmethoden** (System der integrierten Produktion, Fleischteilevermarktung, Systemgastronomie).

Im Zuge dessen ist das Huhn mittlerweile zu einer global gehandelten Ware geworden.

Das System der integrierten Produktion

Man vergegenwärtigt sich die Marktsituation auf dem Geflügelmarkt am besten, wenn man sich klar macht, was es bedeutet, wenn in Wietze, Kreis Celle, Niedersachsen, derzeit die größte Hähnchenschlachtenanlage Europas gebaut wird. In der Endausbaustufe sollen dort in zwei Schlachtlinien und zwei Arbeitsschichten 432.000 Hähnchen pro Tag geschlachtet werden. Täglich müssen dann 72 Lkws mit je 6000 Hähnchen anrollen (Greenpeace Magazin 2/11). Die dahinterstehende Logistik ist gewaltig. Das System setzt ja voraus, dass in einem Umkreis von ca. 150 km entsprechende Großmastanlagen im Tagestakt verteilt eine ausreichende Zahl Schlachthähnchen produzieren, diese wiederum von Brütereien für jeden Mastdurchgang mit Küken beliefert werden und die dahinterstehenden Geflügelzuchtkonzerne eine entsprechende Reproduktion von befruchteten Eiern durch die Elterntiere absichern. Der 150-km-Umkreis wird genannt, weil andernfalls die Stresssymptome der transportierten Lebendhähnchen die Fleisch-/Geschmacksqualität negativ beeinträchtigen. Die rechtzeitige Kraftfutterbelieferung ist, weil jede Mastanlage das in eigenen Silos über eine kurze Zeit vorhalten kann, das geringste Problem. Die **logistischen Verflechtungen dieser Produktionsketten** können zweifelsohne durch eine zentrale betriebswirtschaftliche

Stelle am besten gesteuert werden. Daher wundert es nicht, dass sich in der industriell betriebenen Geflügelwirtschaft nicht nur in Deutschland sondern international starke Unternehmen herausgebildet haben, die alle Produktionsstufen vereinen. In der Regel sind es die **Betriebe der Fleischverarbeitung**, so wie etwa in Wietze die Fa. Rothkötter, die etwa 20% Marktanteil am deutschen Masthähnchenmarkt hat und zu den 4 größten der Branche gehört. Die Mästereien sind wie international branchenüblich durch Verträge mit Landwirten integriert (siehe Info 1).

Die Nachfrageentwicklung nach Hähnchenfleischprodukten

In allen Gesellschaften gehört der Verzehr von gutem Fleisch zu den Privilegien der wohlhabenderen Schichten. Auch bei uns ist es noch gar nicht so lange her, dass es nur einmal in der Woche Fleisch gab, den sprichwörtlichen Sonntagsbraten, von dem Vater das größte Stück bekam. Mit steigendem Wohlstand im Nachkriegsdeutschland konnten sich immer mehr Bürger immer öfter Fleisch zum Essen leisten. Schon bald nach den schlechten Jahren wurde dieser „Heißhunger“ durch die Einführung der bekannten **Systemgastronomie „Wienerwald“** auf Geflügelfleisch gelenkt. In der Spitze verfügte diese Restaurationskette 1980 weltweit über 1600 Filialen. Davon sind nach einer turbulenten Unternehmensentwicklung noch 32 Wienerwald-Deutschland-Filialen übrig geblieben, die neben dem Restaurationsbetrieb Straßenverkauf und Bestellservice anbieten.

Info 1: Die Großen der Branche in Deutschland

PHW-Gruppe: Größter Geflügelfleischproduzent Deutschlands, Marktanteil ca. 40%, über 5000 Mitarbeiter, Umsatz 2,1 Mrd. € (2010); 13 Schlachtereien und Verarbeitungsbetriebe, 6 Brütereien mit Elterntierhaltung, 5 Mischfutterwerke, 2 Geflügelimpfstoffwerke, über 800 Vertragsmäster; Vertrieb unter der Marke Wiesenhof.

Rothkötter-Gruppe: Hähnchenfleischproduzent, Marktanteil ca. 20%; 1250 Mitarbeiter, Umsatz 0,5 Mrd. € 2008; eigene Elterntierhaltung, Brüterei, Futtermittelwerke, Schlachtereien / Fleischverarbeitung, Vertragsmäster.

Fa. Stolle: Geflügelfleischproduktion, Marktanteil ca. 20%, 600 Mitarbeiter; 100 Mio Hähnchen und 2,5 Mio. Puten pro Jahr; eigene Elterntierhaltung, Brütereien, Futtermittelwerke, Schlachtereie und Verarbeitungsbetrieb, Vertragsmäster.

Sprehe Unternehmensgruppe: Geflügel- und Tiefkühlfeinkost (Hähnchen, Pute, Schwein); Marktanteil ca. 15%; 75 Mio. Hähnchen und 4,5 Mio. Puten, 0,4 Mio. Schweine; Umsatz 0,650 Mrd. € 2009; eigene Elterntierhaltung, Brütereien, Schlachtung und Fleischverarbeitung, Vertragsmäster.

(Quelle: u.a. Internetseiten der Firmen).

Der neuere Trend zum Geflügelfleisch ab den 90er Jahren fußt auf dem Image, dass weißes Fleisch magerer und deswegen gesünder ist – sofern sich keine Pestizidrückstände aus der Futtermittelproduktion oder Antibiotikarückstände aus der Mästung im Fleisch befinden, möchte man hinzufügen. Die seit 1991 angestiegenen Schlachtmengen dürften diesen Trend bestätigen: Andere Statistiken besagen, dass **der Geflügelkonsum pro**

Kopf der deutschen Bevölkerung von 9,2 kg. 1998 auf 11,0 kg. 2009 (= +19,6%) gestiegen ist (Quelle: AMI-Agrarmarkt-Informations-Gesellschaft).

Mit gezielten **Verkaufsförderungsmaßnahmen** wie

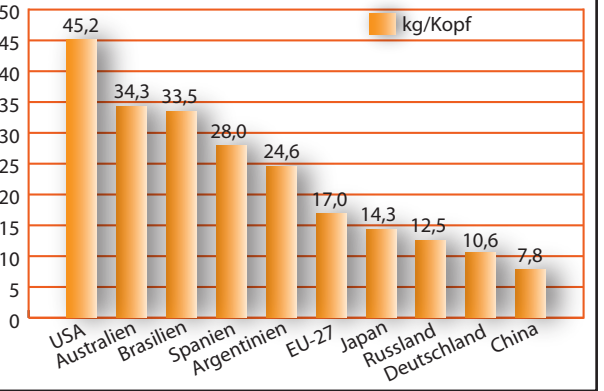
- Entwicklung einer breiten Palette **küchenfertiger Tiefkühlkost** (Convenience Food),
- **neuen Fertigprodukten** wie Chicken-Snacks, Chicken-Pickniktaschen, usw.,
- **Produkten des sogenannten Food-designs** (Mit dem Enzym Transglutaminase, unterstützt mit Fremdeiweiß, lassen sich Fleischfetzen im Frischzustand zu Steakware zusammenkleben. Paniert oder mariniert, mit appetitlichem Verpackungsfoto versehen, lässt sich auch so etwas verkaufen),
- **speziellen Produkten in der Systemgastronomie** (McDonalds, Burger King, Kentucky Fried Chicken) Chicken-Nuggets (Füllung eignet sich ebenfalls bestens zur Restfleischverwertung), Chicken-Wings und mehr,
- **mobile Hähnchengrillstationen**, die auf Wochenmärkten und vor Supermärkten die ganze Republik durchziehen sowie

Schlachtmengen in Geflügelschlachtereien in t. in Deutschland nach Geflügelart und Jahren

Jahr	Jungmasthühner		Puten	
	abs.	%	abs.	%
1991	306550	100,0	142496	100,0
2001	419427	136,8	332959	233,7
2010	802861	261,9	478481	335,8

Quelle: Statistisches Bundesamt

Grafik 1: Hähnchenfleischkonsum pro Kopf 2005 nach ausgewählten Ländern, EU-27 2007, Deutschland 2008



- allgemeiner **Positivwerbung** zur Vorteilhaftigkeit des Verzehrs von Geflügelfleisch, wird der Konsum von der Angebotsseite her gepuscht. Ein internationaler Vergleich des Hähnchenkonsums versetzt die Produzenten zudem in Hochstimmung und liefert die Begründung für die Errichtung des Megaschlachthofes in Wietze. Demzufolge wird angesichts des höheren Pro-Kopf-Konsums in den USA (45 kg) und im EU-Durchschnitt (17 kg) in Deutschland mit einer Steigerung auf 15 kg pro Kopf in den nächsten 4 bis 6 Jahren gerechnet (siehe Grafik 1).

Mehr Hähnchenmast bei uns – mehr Armut in Afrika?

Aus der Unterschiedlichkeit der Steigerungsraten der Schlachtmengen und des Pro-Kopf-Konsums lässt sich erahnen, dass ein guter Teil des insbesondere in Deutschland aber auch in der EU produzierten Hähnchenfleisches in den **Export** geht. Da die kalorien-