

### Allgemeines

Hühnerfleisch nimmt an Beliebtheit stark zu. Während der Konsum von Rind- und Schweinefleisch bei uns zurückgeht, steigt der Verzehr von Geflügel stark an. Laut FAO wird der weltweite Fleischkonsum weiter zunehmen, vor allem in den Schwellenländern und in Asien und Südamerika. Hühner wachsen schnell, sind gute Futtermittelverwerter und dürfen von Angehörigen aller Religionen verzehrt werden. Aus diesen Gründen wird sich der Fleischverbrauch in Richtung Hühnerfleisch statt Rindfleisch verschieben.



### Herkunft und Geschichte

Hühner gelten als das häufigste Haustier des Menschen mit mehr als 20 Milliarden Tieren (täglicher Weltbestand). Damit kommen auf jeden Menschen 3 Hühner. Knochenfunde in China weisen darauf hin, dass das Haushuhn bereits vor etwa 8000 Jahren domestiziert wurde. In Mitteleuropa dürfte es Hühner seit etwa 800 v.Chr. als Haustiere geben. Damals waren sie allerdings noch flugfähig und weniger standorttreu und wurden in Ställen gehalten. Das Haushuhn stammt vom Bankivahuhn, einem Wildhuhn aus Südostasien ab und gehört zur Familie der Fasanenartigen (Phasianidae). Im Laufe der Jahrtausende ist eine Vielzahl unterschiedlicher Hühnerrassen entstanden. Im europäischen Rassegeflügelstandard werden 180 Rassen und Farbschläge unterschieden. In der industriellen Landwirtschaft kommen Lege- und Masthybridhühner zum Einsatz.

### Konsum

Der weltweite Konsum von Hühnerfleisch hat sich in den letzten Jahrzehnten mehr als vervierfacht (1960: 2,4 kg pro Kopf, 2010: 11 kg pro Kopf). Gründe dafür sind zum einen der Bedarf an fettarmem Fleisch in der westlichen Welt und zum anderen die wirtschaftlich sehr effiziente Aufzucht und fehlende Kühlmöglichkeiten, die das Huhn für die Schwellen- und Entwicklungsländer interessant machen.

In Österreich werden pro Kopf und Jahr 13,4 kg Hühnerfleisch gegessen. 72 Millionen Hühner werden bei uns pro Jahr geschlachtet. Zusätzlich werden noch knapp 40 % des österreichischen Verbrauchs importiert.

### (Bio)Facts

- Bio-Hühner dürfen nicht mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert werden.
- Bio-Hühner haben einen Stall mit Tageslicht
- Bio-Hühner haben mehr Platz im Stall (max. 10 Hühner/ m<sup>2</sup>) und täglich Zugang zur Weide (ab einem Alter von 5 Wochen)

### Besonderheiten

Masthühner, die auf dem Bio-Hof gehalten werden, haben mehr Platz: im Stall sind maximal 10 Tiere pro m<sup>2</sup> erlaubt. Die Bodenfläche ist gut eingestreut, ausreichend Sitzstangen, Rückzugsmöglichkeiten, Nester,

# Bio-Hühnerfleisch

## Lebensmittel der Woche



Fressplätze und Tränken stehen zur Verfügung. Über Fenster kommt Tageslicht in den Stall. Tagsüber können überdachte, windgeschützte Außenscharräume und die Weidefläche jederzeit (ab einem Alter von 5 Wochen) genutzt werden, wobei pro Huhn 4m<sup>2</sup> Auslauf im Freien vorhanden ist. Dort finden die Tiere neben frischer Luft und Grünfutter auch Verstecke, Unterschlupfmöglichkeiten, Plätze zum Sonnenbaden aber auch schattige Bereiche. Gefüttert werden die Bio-Masthühner mit heimischen Bio-Futtermitteln, die ohne den Einsatz von Gentechnik erzeugt werden.

### Besonderheiten der Aufzucht

In der heimischen Bio-Landwirtschaft kommen neuerdings sogenannte Zweinutzungshühner zum Einsatz. Die weiblichen Küken verbringen ihr Leben als Bio-Legehennen. Die männlichen Küken, bisher als unbeliebte Eintagsküken getötet und im besten Fall zu Tierfutter verarbeitet, werden als Bio-Masthühner gemästet. Möglich machen das besondere Rassen, die beides können: Eier legen und Fleisch ansetzen. Bis zum Jahr 2017 soll die komplette Umstellung im Bio-Bereich abgeschlossen sein.

In der biologischen Mast haben Hühner 10 bis 12 Wochen Zeit, um Fleisch anzusetzen, - in der konventionellen erreichen die auf extreme Fleischleistung gezüchteten Masthühner schon nach 4-5 Wochen das notwendige Schlachtgewicht.

### Wussten Sie, dass

- Pro Jahr und Kopf in Österreich 13,4 kg Hühnerfleisch gegessen werden?
- Hühner auf BIO AUSTRIA Betrieben vorzugsweise mit hofeigenem Futter gefüttert werden?
- Die Stallungen auf BIO AUSTRIA Betrieben ausreichend Einstreu, Sitzstangen, Rückzugsmöglichkeiten, Nester, Fressplätze und Tränken bieten müssen, damit die Hühner ihr arttypisches Verhalten ausüben können?

### Gemüsehuhn aus dem Backrohr (4 Portionen)

#### Bio-Zutaten

1 Huhn  
600 g Erdäpfel  
1 Paprika  
3 Frühlingszwiebel  
1 Zucchini  
3 Tomaten  
Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian)  
Schale einer halben Zitrone  
½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Olivenöl



Foto: iStock

Erdäpfel waschen, bürsten und vierteln, Paprika in breite Streifen schneiden, Zwiebeln vierteln, restliches Gemüse in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz, Zitronenschale, Kräutern und Olivenöl vermischen und dann in einem großen Bräter verteilen. Das Huhn auslösen und die Hühnerteile salzen, pfeffern, auf das Gemüse legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Rohr bei 200°C ca 1 Stunde braten.