

Manuskript**Beitrag: Hähnchenreste für Afrika –
Das Geschäft mit unserem Abfall****Sendung vom 4. März 2014**

von Katarina Schickling

Anmoderation:

Können wir das wirklich alles essen? Fast 630 Millionen Masthähnchen werden in Deutschland jedes Jahr geschlachtet. Schnell in nur etwa 40 Lebenstagen aufgezogen. Billig produziert. Und tatsächlich verschmähen deutsche Esser große Teile des Geflügelberges, schmecken ihnen doch vor allem Hähnchenbrust, -flügel und -keulen. Der Rest? Ist damit Abfall. Und wird nach Afrika verkauft. Dort, wo sie Hunger kennen. Über ein unmoralisches Geschäft: Katharina Schickling.

Text:

Franz Grosser in Bayern erzeugt Biohähnchen, ein hochwertiges Produkt. Doch der Verkauf ganzer Hähnchen wird immer schwieriger. Er erklärt mir: Die Kunden wollen nur noch die Brustfilets.

O-Frontal21:***Und der Rest ist dann eigentlich Ausschuss?*****O-Ton Franz Grosser, Bio-Geflügelmäster:*****Nicht Ausschuss, wir versuchen natürlich, dass wir unsere Kunden das rüber bringen, dass sie auch Hähnchenschenkel, also die Hähnchenkeulen gerne essen und die Chicken Wings, die Hähnchenflügel. Aber es ist nicht ganz einfach.***

Vor 20 Jahren gingen noch fast drei Viertel des Geflügels im Ganzen in den Handel. Und heute?

O-Ton Franz Grosser, Bio-Geflügelmäster:***Wir zerlegen mittlerweile 80, 85 Prozent unserer geschlachteten Hähnchen, weil einfach die Nachfrage danach entsprechend ist.***

Ich schaue mir an, wie viel da übrig bleibt: Die Brust macht bei einem Huhn etwa 23 Prozent des Gesamtgewichts aus, die Keulen 33 Prozent. Die Flügel, die schon viel schwerer zu vermarkten sind, entsprechen 12 Prozent. Und schließlich das Gerippe, die so genannte Karkasse, 32 Prozent des Huhns - fast ein Drittel des Schlachtgewichts.

O-Ton Franz Grosser, Bio-Geflügelmäster:
Das ist eigentlich Abfall, ja. Wir versuchen halt, dass wir den so genannten Abfall noch bestmöglich verwerten. Das heißt, wir versuchen, dass wir unseren Kunden das nahe bringen, dass man jetzt um die Zeit Geflügelsuppe kochen kann aus der Karkasse und der Rest geht dann an einen Bio-Hundefutterproduzenten.

Nun werden auf dem Biohof von Bauer Grosser gerade mal 300 Hühner pro Woche geschlachtet. Nach meinen Recherchen sind es in industriellen Großschlachthöfen 200.000 Hühner – pro Tag. Der Hundefutterproduzent kommt bei solchen Massen als Abnehmer nicht in Frage.

Stattdessen wird das, was in Europa keiner essen will, nach Afrika transportiert. 5000 Kilometer weit – sagt mir Reinhild Benning von der Umweltorganisation BUND.

O-Ton Frontal21:
Wie kann sich denn das lohnen? Aus so einem teuren Land wie Deutschland, in so ein Billigland wie Afrika?

O-Ton Reinhild Benning, Agrarexpertin BUND:
Geflügelkonzerne optimieren damit ihre Bilanz. Sie senken die Entsorgungskosten, die in Europa anfallen, indem sie das Fleisch nach Afrika exportieren. Dort verdienen sie zwar nicht besonders viel Geld damit, aber sie sparen die Entsorgungskosten, die in Europa anfallen würden.

Das scheint sich zu lohnen: Die Länder entlang der westafrikanischen Küste werden von unserem Ausschuss geradezu überflutet. 2012 waren es allein aus Deutschland über 42 Millionen Kilo Geflügel.

Ein Ziel ist Liberia, eines der ärmsten Länder der Welt. In den letzten vier Jahren haben sich die EU-Exporte von Geflügelfleisch dorthin enorm gesteigert, um 629 Prozent.

Im Hafen der Hauptstadt Monrovia lagern ganze Paletten Zehn-Kilo-Kartons mit Hähnchenrücken. Ins Kühlhaus dürfen wir nicht, aber die Arbeiter holen einzelne Kartons heraus. Das Etikett zeigt den Lieferanten - eine Firma aus Niedersachsen.

Der Importeur hat noch mehr deutsche Ware im Kühlhaus: Hühnerflügel, von einer weiteren niedersächsischen Firma.

O-Ton Kunwar Deep, Geflügelimporteur:

Die Verpackung der Produkte aus Deutschland ist meist sehr schlecht. Deshalb haben wir deutsches Fleisch eigentlich nicht so gerne. Ansonsten gibt es kein Problem. Der Preis ist niedrig!

Wenn es den deutschen Firmen in erster Linie um Entsorgung geht, wird vielleicht an hochwertigen Verpackungen gespart.

Der Markt von Monrovia ist voll mit importierten Hühnerteilen. Füße, Hälsen, Rücken. Hochwertige Stücke wie Hähnchenbrust sehe ich nirgends.

Bei 30 Grad im Schatten wären lebende Hühner, die man schlachten und gleich essen kann, viel hygienischer. Doch ich finde nur noch einen einzigen Stand.

In Afrika erzeugtes Geflügel ist trotz niedriger Löhne chancenlos gegen das importierte Billigfleisch: Die europäischen Produzenten haben ihren Gewinn schon zu Hause erwirtschaftet. Warum unternehmen die afrikanischen Staaten nichts dagegen?

Das frage ich Rudolf Buntzel. Der Agrarexperte der Hilfsorganisation „Brot für die Welt“ hat gerade eine Studie zu den deutschen Geflügelexporten nach Liberia durchgeführt.

O-Ton Frontal21:

Theoretisch könnte ich als afrikanischer Staat meine Wirtschaft ja schützen, durch Schutzzölle zum Beispiel.

O-Ton Rudolf Buntzel, Agrarexperte, Brot für die Welt: Ja, sehr eingeschränkt, sehr eingeschränkt. Die internationalen Handelsregeln lassen es eigentlich nicht zu. Wenn sie verschuldet sind und sie stehen unter einem internationalen Vertrag zum Schuldenabbau, dann lässt natürlich der internationale Währungsfonds keine Handels-Restriktionen zu. Da müssen die Grenzen offen gehalten werden.

Rudolf Buntzel zeigt mir den Hof der Familie Bonah. Vor einem Jahr haben sie hier angefangen, Hühner zu mästen, unterstützt durch Spendengelder einer europäischen Hilfsorganisation. Doch sie blieben auf ihren Hühnern sitzen.

O-Ton Habakuk Bonah, Landwirt:

Wenn Sie auf den Markt gehen, gibt es überall das gefrorene Fleisch aus Europa, für ganz wenig Geld. Das kaufen die Leute dann, sie haben ja kaum Geld, und so wollen sie unser Fleisch nicht und kaufen lieber das gefrorene Huhn. Es kostet eben weniger.

O-Ton Frontal21:

Sie hatten ja sicher die Hoffnung, dass das hier ein gutes Geschäft werden könnte?

O-Ton Habakuk Bonah, Landwirt:

Ja, große Hoffnungen.

Die Bonahs haben mit den Hühnern viel Geld verloren. Jetzt versuchen sie es mit Schweinen. Doch auch die müssen zunehmend mit billiger Ausschussware aus Europa konkurrieren.

O-Ton Rudolf Buntzel, Agarexperte, Brot für die Welt:

Wenn wir uns die Statistiken angucken, dann sehen wir, dass da unheimliche Steigerungsraten sind beim Schweinefleisch-Export von Europa nach Westafrika.

Wieder auf dem Markt finde ich das Geschäft der Familie Mochawrab. Sie sind Zwischenhändler für importiertes Tiefkühlfleisch. Anscheinend ein florierendes Geschäft. Im Lager stapelweise Kartons, die unter dem Transport sichtlich gelitten haben. Ich finde tatsächlich deutsche Schweinewirbelsäulen.

O-Ton Frontal21:

Schau mal da, siehste!

Laut Herkunftsstempel aus Niedersachsen. Ich stoße auf weitere Kartons, Brustknochen vom Schwein, von einer baden-württembergischen Firma.

O-Ton Frontal21:

Sie haben viel Ware aus Deutschland?

O-Ton Hassan Mochawrab, Großhändler:

Ja. Hühnerfüße, Schwein, Wie Sie gesehen haben, wir haben Hühnerenteile aus Deutschland.

Beim Fleisch im Lager kommen mir Zweifel, ob es auf seinem langen Weg nicht schon aufgetaut ist und wieder eingefroren wurde. Wie soll im heißen Klima von Liberia eine geschlossene Kühlkette funktionieren?

Ich habe Proben auf verschiedenen Märkten besorgt, packe sie in Spezialbehälter – sie müssen ab jetzt konstant bei unter acht Grad Celsius lagern. So bewahren sie den Keimstatus vom Zeitpunkt des Kaufs in Liberia bis zum Labor in Deutschland.

Das Institut für Lebensmittelsicherheit der Uni München. Im Hochsicherheitslabor lassen wir die Keimbelastung überprüfen.

O-Ton Frontal21:

Was ist denn bei diesen Untersuchungen herausgekommen?

O-Ton Prof. Manfred Gareis, Universität München:
Was wir also sehen konnten, ist, bei diesen Proben, dass nahezu sämtliche Proben verdorben waren, mit sehr hohen Keimzahlen. Enterobacteriaceae, das sind Fäkalkeime, also Indikatoren für die Hygiene, und auch E.coli, die zum Teil massiv vorhanden waren, und sämtliche Richtwerte, wie wir sie in Europa haben, überschritten haben.

O-Ton Frontal21:
Wir haben ja eine Probe von einem einheimischen Huhn, was eben auf dem Markt geschlachtet worden ist und dann eben auch sofort weiterverkauft worden ist. Ist die denn genauso belastet?

O-Ton Prof. Manfred Gareis, Universität München:
Nein, das ist interessant, dass die eben wesentlich geringer belastet war.

O-Ton Frontal21:
Also das einheimische Huhn könnte ich essen, ohne dass ich Angst haben müsste, dass mir etwas passiert?

O-Ton Prof. Manfred Gareis, Universität München:
Genau.

Alle 14 Tiefkühlfleischproben waren zum Zeitpunkt des Verkaufs auf dem Markt so keimbelastet, dass sie in Europa nicht mehr verkehrsfähig wären. In Afrika erfährt niemand von dem möglichen Gesundheitsrisiko.

O-Ton Prof. Manfred Gareis, Universität München:
Ich glaube, dass die Verantwortung, die wir in Europa haben, gegenüber den Ländern in Afrika, wenn wir schon etwas exportieren, nicht damit abgeschlossen sein kann, dass wir nur ein Geschäft machen.

Ich bitte alle Firmen, deren Fleisch wir in Liberia gefunden haben um Stellungnahmen. Kein Interview.

Schriftlich erhalte ich ausweichende Antworten: In Deutschland sei die Ware einwandfrei gewesen, das Geschäft machten ohnehin nicht sie, sondern Zwischenhändler. Außerdem gebe man so den Menschen in Afrika die Möglichkeit, ihren Proteinbedarf zu decken.

Das klingt zynisch angesichts der Probleme, die das Billigfleisch in Afrika auslöst. Ich als Verbraucherin kann immerhin etwas dagegen tun:

O-Ton Frontal21:
Ich hätte gerne ein ganzes Hähnchen, bitte!

O-Ton Verkäufer:

Ein ganzes? Jawoll! Sonst noch einen Wunsch?

O-Ton Frontal21:

Das wär's. Danke.

Zur Beachtung: Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden. Die in den Beiträgen dargestellten Sachverhalte entsprechen dem Stand des jeweiligen Sendetermins.