

# Die Niederlande bringen zukunftsweisendes Nachhaltigkeitsprojekt auf den Weg



# Das Hähnchen von morgen

In rund sieben Jahren soll im niederländischen Lebensmitteleinzelhandel ein neues Zeitalter anbrechen. Ab 2020 wollen die Geschäfte in unserem Nachbarland nur noch Hähnchenfleisch verkaufen, das aus nachhaltiger Erzeugung stammt.

Eine nachhaltige Fleischerzeugung erfordert mehr als nur eine Verbesserung des Tierwohlseins und die Verringerung des Antibiotikaeinsatzes in der Mast. Das haben der niederländische Lebensmitteleinzelhandel und der Geflügelsektor des Landes erkannt. Gemeinsam haben sie vor einiger Zeit einen umfangreichen Kriterienkatalog erstellt, der die Grundlage für das „Kip van Morgen“ auf deutsch das „Hähnchen von morgen“ ist.

Ab dem Jahr 2020 möchte der Handel nur noch Hähnchenfleisch verkaufen, das aus diesem Programm stammt. Die definierten Nachhaltigkeitsstandards gehen dabei weit über die Aspekte Tierwohlsein und Tiergesundheit hinaus und umfassen auch Maßnahmen zum besseren Schutz von Mensch und Umwelt.

Marc Jansen, Geschäftsführer des CBL, der Branchenverband des

niederländischen Lebensmitteleinzelhandels, ist mit den erzielten Ergebnissen mehr als zufrieden. „Ich bin stolz, dass wir auf dem Weg, das konventionelle Geflügelfleisch-Sortiment nachhaltiger zu erzeugen, einen großen Schritt vorangekommen sind“.

## Mindestens sechs Stunden Nachtruhe

Ein wichtiger Baustein des Projekts „De Kip van Morgen ist die Etablierung einer langsamer wachsenden Hähnchenrasse. Diese Tiere sollen täglich maximal 50 Gramm an Gewicht zulegen und nach einer Mastdauer von 45 Tagen ein Lebendgewicht von 2.300 Gramm erreichen.

Noch in diesem Jahr soll mit der Umstellung auf die neue Rasse begonnen werden. Ab 2020 will der holländische Lebensmitteleinzelhandel dann nur noch Hähnchenfleisch verkaufen, das

## Das Hähnchen von morgen – die Fakten

- Niederländischer LEH verkauft ab 2020 nur noch Hähnchenfleisch aus dem Programm „Hähnchen von morgen“
- **langsam** wachsende Hähnchenrasse (Gewichtszunahme maximal 50 g täglich)
- Reduzierung der **Besatzdichte** von 21 auf 19 Tiere pro m<sup>2</sup>
- **Mastdauer**: 45 Tage
- **Mastendgewicht**: 2.300 g
- **Nachtphase** mind. 6 Stunden
- **Antibiotikagabe** nur bei Krankheitssymptomen erlaubt
- minimaler **Ammoniak- und Feinstaubausstoß** bis 2020
- optimiertes **Stallklima**
- **Strom** aus nachhaltiger Produktion

von diesen Tieren stammt. Ein weiteres Kriterium ist die Reduzierung der Besatzdichte in den Geflügelställen von derzeit 21 Tieren auf 19 Hähnchen pro Quadratmeter.

Die Ställe sind zudem mit Einstreu zu versehen, um den Tieren Beschäftigungsmöglichkeiten zu bieten und Fußsohlenerkrankungen vorzubeugen. Konkrete Vorgaben gibt es auch in Sachen Tag-Nacht-Rhythmus.

So ist in den Ställen eine Nachtphase von mindestens sechs Stunden vorgesehen, die den natürlichen Verhaltensweisen der Tiere gerecht wird. Die genannten Kriterien sollen bis zum Jahr 2015 in die Praxis umgesetzt sein. Der Maßnahmenkatalog umfasst darüber hinaus sehr strenge Vorschriften zum Einsatz von Antibiotika in der Hähnchenmast. Diese Mittel dürfen in Zukunft nur noch nach Diagnose von ernsthaften Krankheitssymptomen verabreicht werden. Ziel ist es, ab 2015 so wenig Antibiotika wie möglich zu verwenden.

### Geringere Ammoniak- und Feinstaubbelastung

Der Umweltschutz rückt beim „Hähnchen von morgen“-Konzept ebenfalls in den Fokus. So sollen der Ammoniak- und Feinstaubausstoß der Hähnchenmastbetriebe bis zum Jahr 2020 deutlich reduziert werden. Außerdem ist vorgesehen, dass die Be-

triebe bis zu diesem Zeitpunkt nur noch Strom aus nachhaltiger Produktion verwenden.

Nach Ansicht von Ben Dellaert, Sekretär der niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE), haben die Beteiligten des Konzeptes die verschiedenen Nachhaltigkeitskriterien gut in Einklang gebracht. „Wir freuen uns sehr darüber, dass wir dem Handel dank dieser Kriterien bald schon nachhaltiger erzeugtes Hähnchenfleisch liefern können. Dabei steht der Schutz von Mensch, Tier und Umwelt im Mittelpunkt und wir gewährleisten den Verbrauchern weiterhin ein Maximum an Produktqualität und -sicherheit.“

Die niederländischen Geflügelfleischvermarkter stehen übrigens voll hinter dem zukunftsweisenden Programm. Einer von ihnen ist die 2 Sisters Storteboom B.V. Das Unternehmen schlachtet in seinen drei Schlachtbetrieben wöchentlich rund drei Millionen Hähnchen und erwirtschaftet mit 1.600 Mitarbeitern einen Umsatz von rund 600 Millionen Euro.

„Beim Thema Nachhaltigkeit sind wir nun einen Riesenschritt vorangekommen. Für alle Beteiligten der Kette ist es eine große Herausforderung, dieses Konzept zum Erfolg zu führen“, sagt Geschäftsführer Verkauf Evert Sijbesma. ■

## Die Niederländer haben bei der Salmonellenbekämpfung die Nase vorn



Der niederländische Geflügelsektor ist in der Europäischen Union nach wie vor ein Vorreiter bei der Salmonellenbekämpfung. So übertreffen die Betriebe des Landes die Auflagen der EU zur Reduzierung des Salmonellenvorkommens in der Hähnchenmast bereits seit Jahren. Die kürzlich von der niederländischen Wirtschaftsgruppe für Geflügel und Eier (PPE) vorgestellten aktuellen Ergebnisse des Salmonellen-Monitorings, das regelmäßig in den Hähnchenmastbetrieben und den Vorstufen sowie in den Schlacht- und Zerlegeunternehmen durchgeführt wird, unterstreichen einmal mehr die Erfolgsstrategie.

Auch im letzten Quartal 2012 nahmen die Fachleute neben den Probenahmen bei allen Vorstufen und Hähnchenbetrieben unter anderem in allen Schlachtbetrieben und in 38 Zerlegebetrieben wieder mehrere tausend Brusthautproben von Schlachtkörpern.

Die für die menschliche Gesundheit kritischen Erreger *Salmonella typhimurium* und *Salmonella enteritidis* wurden auf Endprodukten so gut wie nicht mehr nachgewiesen. Auch bei der Bekämpfung der als ungefährlich eingestuften Salmonellentypen kommt die Branche mit großen Schritten voran.

In den letzten drei Monaten des vergangenen Jahres stellten die Experten nur noch bei knapp fünf Prozent aller untersuchten Endprodukt-Proben eine Verunreinigung mit Salmonellen festgestellt. Dabei wurde hauptsächlich der ungefährliche Salmonellentyp Java nach.

Zum Vergleich: Im Jahr 2007 lag dieser Wert noch bei knapp zehn Prozent. Im Rahmen des niederländischen Aktionsplans Salmonellen und *Campylobacter* werden darüber hinaus regelmäßig in allen Hähnchenmastbetrieben Kotproben genommen und analysiert. Auch hier sind die Salmonellen-Verunreinigungsraten deutlich rückläufig. ■

Dick Schieven setzt voll auf eine nachhaltige Erzeugung

# Die neue Dimension der Hähnchenmast

Ein deutlich geringerer Energieverbrauch, minimale Feinstaub- und Ammoniakbelastungen sowie ein optimales Stallklima für die Tiere – all dies schafft ein zukunftsweisendes Stallkonzept, das der niederländische Hähnchenmäster Dick Schieven in die Tat umgesetzt hat.

**D**ick Schieven kann durchaus als ein Pionier auf dem Gebiet der nachhaltigen Hähnchenmast bezeichnet werden. Bereits vor mehr als vier Jahren begann der Niederländer seinen Betrieb in der Ortschaft Zieuwent östlich von Doetinchem für die Zukunft fit zu machen. „Ich habe mir Gedanken gemacht, wie sich die Klimaführung und der Energieverbrauch optimieren lassen.

Zunächst standen dabei natürlich Kostengründe im Vordergrund. Aber nach und nach rückte auch das Thema Nachhaltigkeit in den Fokus meiner Überlegungen“, berichtet der 46-jährige Landwirt. Zunächst entschied sich Schieven für die Brenntechnik. Im Jahr 2010 installierte der Holländer dann auf den Dächern seiner Ställe 750 Quadratmeter Sonnenkollektoren. „Die bringen eine Leistung von jährlich 60.000 bis 65.000 kW/h Strom“, so Schieven. Das Ende der Fahnenstange war damit aber noch nicht erreicht. Im Dezember des vergangenen Jah-

res nahm der Hähnchenmäster einen neuen Stall in Betrieb, der in Sachen Nachhaltigkeit eine ganze Menge zu bieten hat.

## Investition in die Zukunft

Rund 1,5 Millionen Euro hat der Landwirt in den hochmodernen Stall investiert, der in zwei Abteilen insgesamt 95.000 Tieren Platz bietet. Dick Schieven mästet darüber hinaus in vier konventionellen Ställen rund 100.000 Tiere pro Mastrunde. „Der neue Stall wurde von dem niederländischen Unternehmen SunBro B.V. entwickelt und funktioniert nach dem sogenannten Terra-Sea-System“, erklärt der Holländer.

Ein wesentliches Merkmal dieses Systems: Die Außenluft wird vor der Einleitung in den Stall konditioniert, d.h. bezüglich Temperatur und Luftfeuchtigkeit optimal auf die Bedürfnisse der Masthähnchen



**Dick Schieven mästet jährlich rund 1,6 Millionen Hähnchen.**

**In einem Abteil des Neubaus hat der Landwirt die Besatzdichte auf 18 Tiere pro Quadratmeter reduziert. In diesem Abteil mästet er nach Standards, die quasi jetzt schon den Anforderungen des Konzepts des „Hähnchen von morgen“ gerecht werden.**

**Der neue Stall besteht aus zwei Abteilen und bietet insgesamt 95.000 Tieren Platz.**



**Die Steuerung der gesamten Stallklima-technik erfolgt vollautomatisch per Computer.**



Das Herzstück der Anlage ist die Wärmepumpe zum Heizen und Kühlen des Stalles.



Der Luftwäscher reinigt die Stallluft und reduziert den Ammoniak- und Feinstaubgehalt auf ein Minimum.

abgestimmt. Hierfür kommen verschiedene Technologien zum Einsatz. An den Außenwänden des Gebäudes sind Luftkonditionierer angebracht, die die Luft abhängig von Außentemperatur und gewünschter Stalltemperatur erwärmen oder kühlen. Die Konditionierer sind gekoppelt an eine Wärme- und Erdwärmepumpe. Für letztere wurde neben dem Stall vier Meter tief im Boden ein mehrere Kilometer langes Leitungsnetz installiert, das sich die dortige gleichmäßige Umgebungstemperatur von 10 bis 12 Grad Celsius zunutze macht.

### Das Ziel: Eine klimaneutrale Hähnchenmast

Der Stall verfügt zudem über eine Bodenheizung und verschiedene Wärmetauscher, die überschüssige thermische Energie nutzen. Ein Wärmetauscher ist am Luftwäscher angebracht, der die abzuführende Luft am zentralen Abluftkanal reinigt und dabei unter anderem den Ammoniak- und Feinstaubgehalt auf ein Minimum reduziert. Die Steuerung der gesamten Anlage erfolgt übrigens vollautomatisch per

Computer. „In dem Neubau ist der Luftverbrauch je Masthähnchen und Stunde deutlich geringer als in konventionellen Ställen. Wir müssen also deutlich weniger ventilieren, was letztlich den Energieverbrauch reduziert“, berichtet Dick Schieven.

Konkrete Aussagen über die Energieeinsparung kann der Landwirt bislang nicht machen. „Dafür ist es noch zu früh. Aber ich gehe davon aus, dass wir für den neuen Stall rund 60 Prozent weniger Energie benötigen.“ Der Hähnchenmäster will bald schon auf dem Dach des Neubaus ebenfalls Sonnenkollektoren installieren. 2.300 Quadratmeter Fläche stehen dafür zur Verfügung. „Mein Ziel ist es, in Zukunft auf dem Betrieb klimaneutral Masthähnchen zu produzieren“, so der Landwirt.

Auch den Tieren bringt der neue Stall Vorteile. Das Stallklima ist stets optimal auf die Bedürfnisse der Hähnchen in den unterschiedlichen Altersphasen abgestimmt. „Und das wirkt sich positiv auf den Gesundheitsstatus, das Wachstum und die Futereffizienz der Tiere aus.“ Den Antibiotikaeinsatz im Tierbestand hat Schieven in den vergangenen Jahren bereits deutlich reduziert. Dank der optimalen Klimaführung ist der Mäster zuversichtlich, den Gebrauch dieser Mittel im neuen Stall auf ein Minimum zurückfahren zu können.

### Mehr Platz für Masthähnchen

Auch in anderer Hinsicht hat Dick Schieven die Weichen für mehr Tiergesundheit und Tierwohl-

sein bereits gestellt. In einem Abteil des neuen Stalls mästet der Landwirt Hähnchen nach Standards, die quasi jetzt schon den Anforderungen des Konzepts des „Hähnchen von morgen“ gerecht werden. Dieses Programm wurde vor einiger Zeit vom niederländischen Lebensmitteleinzelhandel gemeinsam mit dem Geflügelsektor des Landes auf den Weg gebracht.

Ausgewiesenes Ziel ist es, ab dem Jahr 2020 nur noch Hähnchenfleisch aus nachhaltiger Erzeugung in Supermärkten zu verkaufen. Die Verantwortlichen haben bereits einen umfangreichen Kriterienkatalog erstellt und Nachhaltigkeitsstandards definiert, die weit über die Aspekte Tierwohlsein und Tiergesundheit hinausgehen.

Ein wichtiges Kriterium ist die Reduzierung der Besatzdichte in den Geflügelställen von derzeit 21 Tieren auf 19 Hähnchen pro Quadratmeter. Dick Schieven hat die Besatzdichte in seinem Stallabteil auf 18 Tiere je Quadratmeter verringert. Auch was die Minimierung des Ammoniak- und Feinstaubausstoßes sowie die Reduktion des Energieverbrauchs angeht, erfüllt Schievens neuer Stall die Nachhaltigkeitsstandards des innovativen Konzepts.

### Aus Hühnermist wird Strom

Den anfallenden Geflügelmist liefert der Niederländer übrigens an die sogenannte Biomasse-Zentrale (BMC) im holländischen Moerdijk südlich von Rotterdam. Die wurde 2008 in Betrieb genommen und ist mit einer

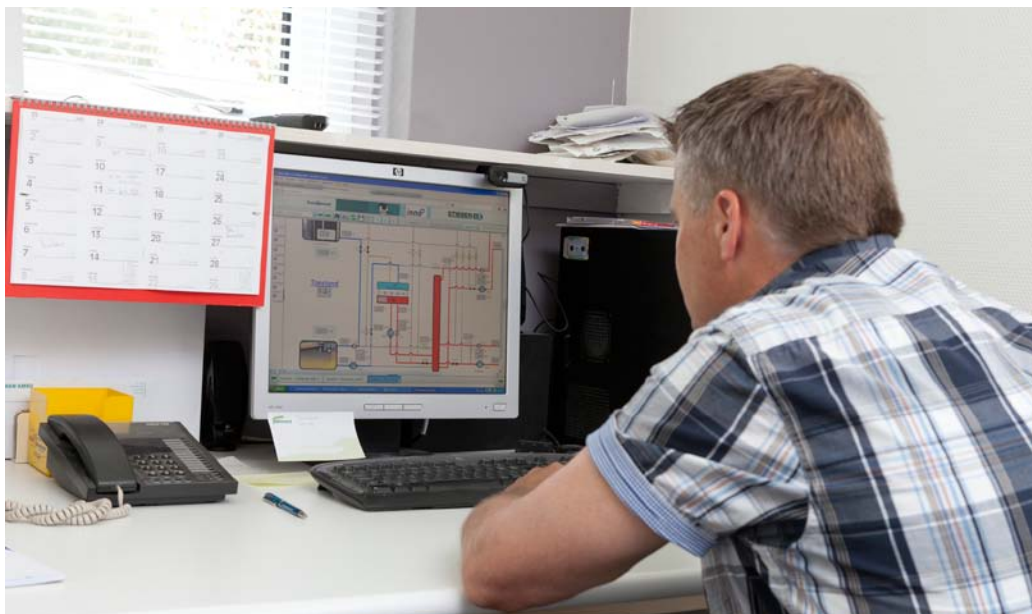
Leistung von 36,5 Megawatt in der Stunde weltweit die größte Biomasseanlage für die Verarbeitung von Hühnermist. Mittlerweile versorgt die BMC etwa 90.000 niederländische Haushalte mit Strom.

Mehr als 600 Geflügelhalter liefern den Rohstoff für die Biomasse-Zentrale. Jährlich werden in dem hochmodernen Werk rund 400.000 Tonnen Hühnermist verarbeitet. Reststoffe fallen dabei kaum an. Die übrigbleibende Asche kommt bei der Herstellung von Kunstdünger zum Einsatz.

Dick Schieven engagiert sich nicht nur in seinem eigenen Betrieb für mehr Nachhaltigkeit. Der Landwirt ist Mitglied in der Arbeitsgruppe „Bauer und Klima“, die von der niederländischen Regierung ins Leben gerufen wurde und von Wissenschaftlern der Universität Wageningen fachlich begleitet wird. „In unserem Team von Wissenschaftlern und Praktikern erarbeiten wir Konzepte, die es den Landwirten ermöglichen sollen, wirkungsvoll Energie einzusparen und Treibhausgasemissionen zu verringern.“ ■



Bei einem etwaigen Stromausfall kommt das leistungsstarke Notstromaggregat zum Einsatz.



Dank des PCs hat Dick Schieven die hochmoderne Technik auch im Büro stets unter Kontrolle.