

Die europäische Fleischindustrie entsorgt tausende Tonnen schwer verkäufliches Hühnerfleisch in afrikanischen Entwicklungsländern und treibt dort mit Niedrigstpreisen die Bauern in den Ruin. Eine Spurensuche in Westafrika

VON MICHAEL OBERT UND MATTHIAS ZIEGLER (FOTOS)

Das globale Huhn

**„Was wir heute noch
für unsere Tiere
verlangen können,
deckt nicht einmal
die Kosten.“**



GREENPEACE MAGAZIN 5-14



Die Hühnerfarm nahe Togos Hauptstadt Lomé musste schließen (links). Das europäische Gefrierfleisch zerstörte die Preise

W

ie ein Gefangener drückt der kräftige, kleine Mann in seiner grauen Bundfaltenhose und dem gestreiften Hemd die Stirn an die Holzstäbe, den Blick abwesend ins Halbdunkel des leeren Stalls gerichtet. Vom Wellblechdach baumeln noch die Drahtschlingen, an denen bis vor wenigen Monaten die Futtertröge hingen. Über vertrocknetem Mist lastet eine gespenstische Stille. „Hier habe ich meine Hühner großgezogen“, sagt

Moussou Winson Kudjo leise, und für einen Moment leuchtet in seinen Augen jene Zeit auf, in der die Welt des Geflügelzüchters noch in Ordnung war. „Sie waren mein Leben.“

30.000 Hühner lieferte Kudjo jährlich an Restaurants, Hotels und Märkte in Lomé, der Hauptstadt des westafrikanischen Landes Togo. Mit 25 Angestellten erwirtschaftete sein Kleinbetrieb einen Jahresumsatz von umgerechnet 150.000 Euro. Ein Hoffnungsträger für das bettelarme Entwicklungsland. Doch dann überschwemmte gefrorenes Hühnerfleisch aus der Europäischen Union, den USA und Brasilien den Markt. 12.000 Tonnen exportierten die Industrienationen 2013 nach Togo mit seinen nur knapp sechs Millionen Einwohnern, gemessen an den vergangenen zehn Jahren ist das eine Steigerung um 600 Prozent.

Wir sind nach Togo gereist, in das Land, in dem Deutschland zwischen 1884 und 1914 Kolonialmacht war, um uns auf die Fährte einer weit verbreiteten, aber kaum bekannten Spezies zu begeben. Ihre Geschichte beginnt in unseren Schlachthäusern und endet in einer perversen Verkettung aus Verbrauchervorlieben und skrupelloser Geschäftemacherei auf den Märkten Westafrikas. Dort vernichtet das Tier, nach dem wir suchen, die Existenz und Gesundheit Tausender. Wir sind auf der Spur des globalen Huhns.

Zu Hause, in Europa, ist die zarte, weiße Hühnerbrust wegen ihres geringen Fettanteils beliebt. In deutschen Supermärkten machen Brustfilets rund 80 Prozent des verkauften Hühnchens aus. Das Filet finanziert meist das gesamte Huhn. Der Rest – vor allem Flügel, Hälse, Füße, Knochen, Innereien – ist für viele Erzeuger Abfall, der teuer entsorgt werden müsste. Doch die Fleischindustrie hat einen Weg gefunden, diese Kosten einzusparen: Was in Europa keiner essen will, wird als Gefrierfleisch nach Afrika verschifft und dort zu Niedrigstpreisen auf den Märkten verkauft. In Togo – 5000 Seemeilen und 18 Tage Schiffsreise von Hamburg entfernt – ist deutsches Hühnerfleisch bis zu zwei Drittel billiger als einheimisches. Die Frachtkosten fallen kaum ins Gewicht.

„Die europäischen Fleischabfälle ruinieren unsere Preise“, sagt Kudjo und bohrt mit einem Stock im Dreck, während wir durch seinen leeren Stall gehen. „Was wir heute noch für unsere Tiere verlangen können, deckt nicht einmal die Kosten.“ Er hatte in die Hühnerzucht investiert, hatte Kredite aufgenommen, Ställe gebaut, Mitarbeiter geschult, doch weil er mit den europäischen Ramschpreisen nicht mithalten konnte, musste er seinen Hof schließen und die Angestellten entlassen. Von seiner Vision, das Entwicklungsland Togo mit frischem Hühnerfleisch voranzubringen, sind nur noch Schulden übrig: „17 Millionen Francs CFA“, sagt er und schüttelt noch immer fassungslos den Kopf, umgerechnet 26.000 Euro. Ein Vermögen in einem der ärmsten Länder der Welt.

Seit 2010 hat die EU ihre Geflügelfleisch-Exporte nach Afrika um 182 Prozent gesteigert, Deutschland die seinen im gleichen Zeitraum fast verdreifacht. Im vergangenen Jahr überschwemmten 42.700 Tonnen deutsches Geflügelfleisch die afrikanischen Märkte. Mit verheerenden Folgen: In Togo deckten vor den Massenimporten jährlich rund zehn Millionen Hühner den Fleischbedarf; heute sind nur noch die wenigen übrig, die in den Dörfern meist zur Selbstversorgung dienen. Auch im benachbarten Benin, in Ghana, selbst im Kongo – überall kämpfen Bauern angesichts der Importflut ums Überleben. In Liberia und Sierra Leone, warnen Agrarexperten, blockiere das Billigfleisch aus den Industrienationen nach dem Ende jahrelanger Bürgerkriege den Aufbau der Landwirtschaft und die Ernährungssicherung und gefährde damit den fragilen Friedensprozess.

Auf dem Abattoire, dem Fleischmarkt von Lomé, ist das Geschäft vollkommen eingebrochen. „Wir wissen nicht mehr ein noch aus“, sagt Hühnerhändlerin Akakpo Lalevi und wischt sich die Tränen aus dem Gesicht.

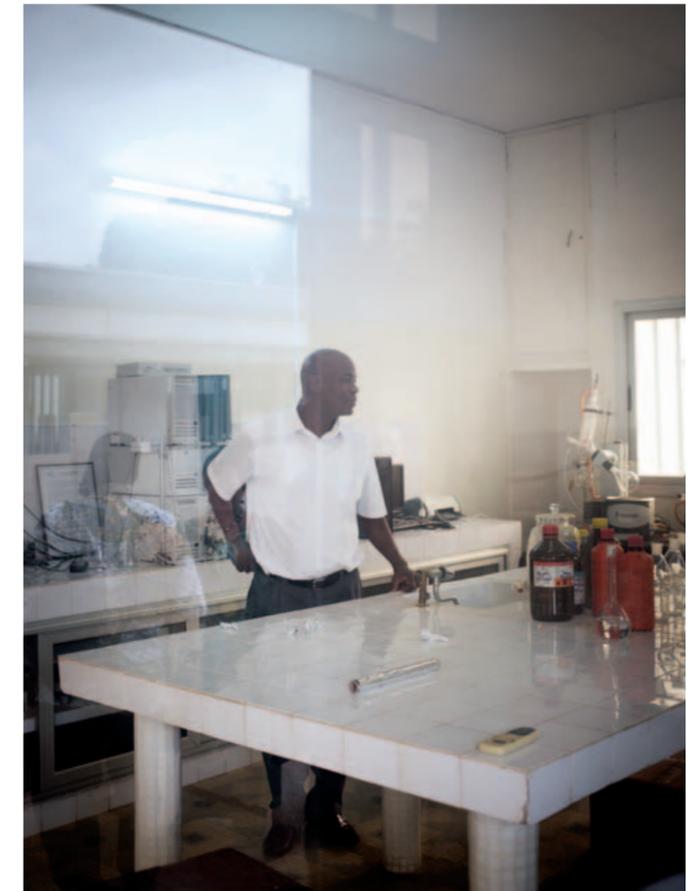
„Schickt uns kein Hühnerfleisch mehr“, fleht Akakpo Lalevi. „Euer Hühnerfleisch bringt uns um.“

Die dreißigjährige Mutter von drei Kindern sitzt barfüßig zwischen Körben aus geflochtenen Akazienzweigen, in denen Hühner Maisschrot picken. Vor der Importkrise verkaufte ihre Familie monatlich bis zu 1000 Tiere. „Jetzt vielleicht noch 80“, sagt Lalevi und ringt sich ein bitteres Lachen ab. „Es lohnt nicht, sie noch zu zählen.“

Der Kilopreis für ein einheimisches Huhn, das auf dem Abattoire wie überall in Westafrika lebendig verkauft und auf Wunsch des Kunden vor seinen Augen geschlachtet wird, beträgt im Schnitt 2300 Francs CFA, umgerechnet 3,50 Euro. Ein Kilo gefrorenes Importfleisch aus Europa gibt es hingegen schon für 800 CFA, 1,20 Euro. Zwar sind afrikanische Hühner wegen ihres schmackhaften Fleisches begehrt, aufgrund des drastischen Preisunterschieds leisten sich die Togoer diese jedoch nur noch für besondere Gelegenheiten. An manchen Tagen verkauft Lalevi kein einziges Tier. Sie weiß nicht mehr, wie sie die Schulgebühren für ihre Kinder aufbringen soll. „Schickt uns kein Hühnerfleisch mehr“, fleht sie uns an. „Euer Hühnerfleisch bringt uns um.“

Das einst so robuste Huhn, das den alten Germanen als Grabbeigabe diente und früher leicht 15 Jahre alt werden konnte, frisst sich heute in europäischen Ställen – zum Hochleistungstier transformiert – in weniger als 40 Tagen ein Schlachtgewicht von fast zwei Kilo an. Dem Wunsch der Konsumenten entsprechend hat die Industrie Rassen mit gigantischer Brust geschaffen. Sie heißen Cobb 500 oder Ross 308 und werden mit einer Bedienungsanleitung ausgeliefert, die erklärt, wie die Kreatur in vollautomatischen Riesenställen unter Dauerbeleuchtung gehandhabt werden muss, bevor sie am Ende ihres kurzen

GREENPEACE MAGAZIN 5.14



Ando, einst Togos Hochburg der Geflügelzucht, liegt seit den EU-Importen still (oben). Wie viele andere ist der einstige Geflügelzüchter Christian Houenon auf Eier umgestiegen (unten links). Im Labor für Lebensmittelhygiene findet Kazia Tchala regelmäßig Zersetzung und Schimmel im EU-Fleisch

Nigeria hat den Import von Hühnerfleisch verboten. Die Industrienationen umgehen das mithilfe einer Schmugglermafia



Lebens aus Plastikboxen auf ein Fließband gekippt, mit CO₂ vergast, auf einen Haken gedrückt und mit automatisch gesteuerten Schnittmessern so zerlegt wird, dass kein Gramm Fett zu viel übrig bleibt und auch sonst alles entfernt wird, was die Kunden stören könnte. Im Kühlregal des Supermarkts soll möglichst nichts mehr an ein Tier erinnern.

Fast 630 Millionen Masthühnchen werden in Deutschland jährlich geschlachtet. Vor allem in Niedersachsen, dem Mekka der deutschen Mäster, sind in den letzten Jahren ständig neue Massenställe entstanden. Immer mehr, immer billiger, das ist das Prinzip der Geflügelkonzerne. Dabei produzieren sie längst weit mehr, als die Deutschen essen können. „Mit seinen Fleischresten ist Europa dabei, sämtliche Tierhaltung und -mast in West- und Zentralafrika zu schädigen oder zu zerstören“, sagt Agrarexperte Francisco Mari, der sich bei der Entwicklungshilfeorganisation Brot für die Welt seit Jahren kritisch mit den Massenexporten auseinandersetzt. „Die Preise von deutschem und EU-Fleisch in Westafrika sind unfair und verbotenes Dumping.“

In Lomé hat Kudjo während der ganzen Rückfahrt von seiner ruinierten Hühnerfarm in die Stadt kein Wort gesagt. Als wir sein windschiefes Haus erreichen, führt er uns in das kleine Gehege im Garten und nimmt eine der Legehennen auf den Arm, mit denen er sich jetzt durchzuschlagen versucht. Doch es sind viele Geflügelzüchter wie er auf Eier umgestiegen, die Preise deshalb im Keller. Kudjos Schulden wiegen schwer. Er hat kein Bankkonto mehr. Sein Elternhaus musste er verkaufen und wohnt jetzt mit seiner Familie ohne Strom und fließend Wasser dicht gedrängt auf engstem Raum. „Die Hühner sind, was ich am besten kann“, sagt Kudjo und lässt liebevoll die Finger durch das Rückengefieder der Henne gleiten. „Alles was ich bin, verdanke ich den Hühnern.“

Überall auf unserer Reise begegnen wir Betroffenen. Nicht nur Hühnerfarmer und -händler, sondern auch Schlachter, Ruffer und Futtermittelproduzenten stehen vor dem Aus. Rinder-, Schweine-, Schaf- und Ziegenhalter, selbst Fischer verlieren zunehmend ihre Kunden, weil diese zum billigen importierten Hühnerfleisch abwandern. Ganze Märkte brechen zusammen. Doch die importierten Tiefkühlhähnchen haben noch ganz andere negative Folgen: Aktuelle Untersuchungen des Laboratoriums für Lebensmittelhygiene in Lomé haben ergeben, dass europäisches Billigfleisch nicht nur die lokale Wirtschaft gefährdet, sondern auch die Gesundheit vieler Afrikaner.

„Was die Firmen in Europa nicht verkaufen können, schicken sie nach Afrika, weil sie glauben, dass es bei uns nicht so drauf ankommt“, sagt Kazia Tchala, der Leiter des Labors. Auf weiß gefliesten Untersuchungstischen, umgeben von Reagenzgläsern und Zentrifugen, untersucht er regelmäßig importiertes Gefriergeflügel. Schon bei der Ankunft im Zollhof des Hafens von Lomé sei EU-Hühnerfleisch oft kontaminiert. „Auf dem Weg über die Kühlhäuser und Märkte zum Endverbraucher steigt das Risiko dann noch einmal drastisch an“, sagt Tchala. In den heißen Ländern Westafrikas ist eine durchgängige Kühlkette oft nicht gewährleistet. In vielen Regionen gibt es keinen Strom, selbst in den Hauptstädten fällt er häufig aus. „Auf den Märkten von Lomé ist über die Hälfte des Importfleisches für den menschlichen Verzehr nicht mehr geeignet.“

Regelmäßig findet der Wissenschaftler in Hühnerfleisch aus der EU Fäulnis, Zersetzung und Schimmel, aber auch Kontaminationen mit tierischen oder menschlichen Fäkalien, durch die man schon bei Berührung des verseuchten Fleisches krank werden kann. Also noch bevor das Fleisch



Ein Schmuggler will aus Angst vor der Rache der Fleischindustrie unerkannt bleiben (links). Ben Fianou plant, bald anstelle des Importfleisches lokales Hühnerfleisch zu vertreiben (oben)

auf den Teller kommt. „Lebensmittelvergiftungen, Typhus, Durchfallerkrankungen durch Salmonellen und andere Bakterien“, zählt Tchala die Krankheitsbilder auf, die in schweren Fällen tödlich verlaufen können. „Unsere Krankenhäuser sind voll mit Patienten, die Importfleisch gegessen haben.“ In Togo importiertes Hühnerfleisch zu essen, sei wie russisches Roulette: Man mache es besser mit geschlossenen Augen.

„Hähnchen des Todes“ werden die Geflügelimporte in Togo von ihren Gegnern genannt. Maßlose Übertreibung von Menschen, deren Lebensgrundlage zerstört wird? An den Haaren herbeigezogen? Auf dem Abattoire von Lomé geben wir uns als Restaurantbesitzer aus, die große Mengen Hühnerschenkel kaufen wollen. Ein Händler präsentiert uns importierte Keulen aus seiner Gefriertruhe. Der zerrissene Karton weist Wasserspuren auf, wie sie beim Auftauen und Wiedereinfrieren entstehen. Die Schenkel, die darin zum Vorschein kommen, sind übersät mit großen schwarzen Schimmelflecken.

Wir treffen auf das globale Huhn: genetisch verarmt und mit Antibiotika aufgeputzt, gemästet, mit CO₂ vergast, zerlegt, verpackt und zur Entsorgung kreuz und quer durch die Welt verschifft, ➔

einer Zigarette ab, bevor er sie anzündet. „Der Markt für hochwertiges einheimisches Hühnerfleisch ist da, er muss nur erschlossen werden.“

Zuerst zerstört EU-Hühnerfleisch, auch aus Deutschland, die gesamte einheimische Produktion in Togo – und jetzt will die deutsche Bundesregierung ein paar Kleinbauern zeigen, wie sie günstig Hühner züchten können? Braun verzieht das Gesicht. Mehr dürfe er dazu nicht sagen. Auf unsere Anfrage bei seinem höchsten Dienstherrn, Entwicklungsminister Gerd Müller, lässt dieser mitteilen, ein Interview zu diesem Thema sei derzeit nicht möglich. Man bitte „herzlich um Nachsicht“.

In Togo kämpft der ruinierte Geflügelbauer Kudjo derweil einen schier aussichtslosen Kampf. Gegen die Übermacht der internationalen Fleischkonzerne. Gegen die erbarmungslosen Mechanismen eines Welthandels, der ihn zum Verlierer der Globalisierung macht. Kudjo hat sich mit anderen Geflügelzüchtern in einem Interessenverband zusammengeschlossen. Seit Jahren organisieren sie Protestmärsche und schreiben Petitionen. Von ihrer Regierung fordern sie erhöhte Importsteuern auf Gefrierfleisch, Einfuhrbeschränkungen und -quoten, um die einheimische Produktion zu schützen. Ein solches System hat die westafrikanische Elfenbeinküste vor einigen Jahren eingeführt. „Die Geflügelzucht hat dort wieder stark angezogen“, sagt Kudjo und klatscht in seinem winzigen Wohnzimmer in die Hände. „Tausende Arbeitsplätze wurden geschaffen.“

In weiten Teilen Westafrikas sieht die Realität anders aus. Togos Nachbarland Ghana entschied 2003, die Einfuhrzölle auf Geflügel zu erhöhen. Das Gesetz wurde mit großer Mehrheit vom Parlament beschlossen. Doch der Internationale Währungsfonds (IWF) – eine Sonderorganisation der Vereinten Nationen, die sich eine Politik zugunsten der Armen auf die Fahnen schreibt – machte Druck und drohte dem verschuldeten Entwicklungsland, keine neuen Kredite mehr zu gewähren, falls es auf den Schutzzöllen beharre. Diese stimmten nicht mit dem Ziel der Armutsbekämpfung überein, so der IWF. Wenn die Ghanaer billige europäische Hühnerreste kaufen könnten, bliebe mehr Einkommen für andere Lebensbereiche.

Die Regierung Ghanas gab schließlich auf und ließ die Schutzzölle fallen. Der IWF versetzte der ghanaischen Geflügelindustrie den Todesstoß, europäisches Billighuhn überschwemmt weiter den Markt. Inzwischen haben die Verantwortlichen des IWF in einem internen Papier ihren fatalen Fehler zugegeben: Die IWF-Mitarbeiter hätten wohl unzureichende Informationen gehabt.

Für Kudjo ist der Fall klar: „Europa fordert einen freien Fluss der Waren, und damit meint es vor allem seine eigenen.“ Während die Industrieländer auch vor erpresserischen Methoden nicht zurückschrecken, um ihr Billigfleisch in Westafrika abzusetzen, machen es strenge Handelsbarrieren für afrikanische Produkte sehr schwer, auf die Märkte des Nordens vorzudringen. Wurst oder Käse aus Namibia in deutschen Supermärkten? Hohe Strafzölle verhindern das. Zackenbarsch von Kleinfischern aus Senegal? Abgeschmettert, da die Fischer kein Geld haben, um sich zertifizieren zu lassen. Die sogenannte Globalisierung ist, wenn überhaupt, nur eine halbe. Es sind Menschen wie Moussou Winson Kudjo, die das rücksichtslose Handeln der Europäer auf wackligen Booten zu Tausenden übers Mittelmeer treibt. So schließt sich der Kreis des globalen Hühnerwahns.

Am Ende unserer Reise dann doch noch ein Hoffnungsschimmer. Bevor uns Ben Fianou in Lomé in seine Kühlhäuser führt, müssen wir Plastikhüllen über unsere Schuhe streifen und in sterile weiße Kittel gekleidet über Desinfektionsmatten gehen. Als Geschäftsführer der Firma Benimex importiert der Togoer mit den feinen Händen und dem wachen Blick gefrorenes Hühnerfleisch aus der Europäischen Union, vor allem aus Deutschland und Holland. Derzeit monatlich bis zu 650 Tonnen. Jahresumsatz: knapp drei Millionen Euro.

Doch in Zukunft hat Fianou andere Pläne. Er will mit seinem Unternehmen auf lokale Hühnerzucht umsteigen. „30.000 Tiere im Monat für den Anfang“, sagt er und drückt die Tür des Kühlhauses auf. „Parallel dazu fahren wir den Import schrittweise zurück.“ Warum will Fianou die Seiten wechseln? „Mit dem Gefrierfleisch aus Europa haben wir in Togo viel kaputtgemacht“, sagt er; die Kälte aus dem Inneren des Kühlhauses

„Europa fordert einen freien Fluss der Waren, und damit meint es vor allem seine eigenen.“

schlägt uns wie Rauch entgegen. „Es wird Zeit, den entstandenen Schaden zu reparieren.“ Als Geschäftsmann sehe er in der lokalen Hühnerzucht ein riesiges Potenzial.

Wie aber will Fianou die Ramschpreise der Europäer knacken? Für Verzollung und Abfertigung des Importfleisches bezahle er derzeit rund 10.000 Euro pro Container. Diese Gebühren werde er einsparen und das Geld stattdessen in die kostengünstige eigene Hühnerzucht investieren. Den Mais, den die Tiere fressen werden, will Fianou auf eigenen Ackerflächen anbauen. Auch eine Ausbildungsstätte für die Angestellten ist geplant. Dazu Brütereien für Küken und einen betriebseigenen Schlachthof am Stadtrand von Lomé. Noch dieses Jahr soll die Anlage in Betrieb gehen. Investitionssumme: fünf Millionen Euro. Ein Teil des Kapitals kommt von Geschäftspartnern aus Holland und Russland. Damit kann Fianou billiger produzieren als Züchter wie Kudjo.

„In fünf Jahren werden wir komplett aus dem Import ausgestiegen sein und nur noch lokal produzieren“, sagt Fianou. Im Kühlhaus stapelt sich bei minus 18 Grad deutsches und holländisches Importfleisch bis unter die Decke. Bald sollen hier in Togo aufgewachsene Hähnchen lagern. „Zerlegt und abgepackt wie Importware, aber ohne lange Transportwege – dafür Brustfilet inklusive.“

Das globale Huhn domestizieren. Den Weltmarkt mit seinen eigenen Waffen schlagen. „Wenn ich erfolgreich bin, ziehen andere Importeure nach und wir verdrängen das ausländische Fleisch“, sagt Fianou und zieht die Tür des Kühlhauses wieder zu. Und wenn nicht? „Dann bleiben wir ein bettelarmes Land.“