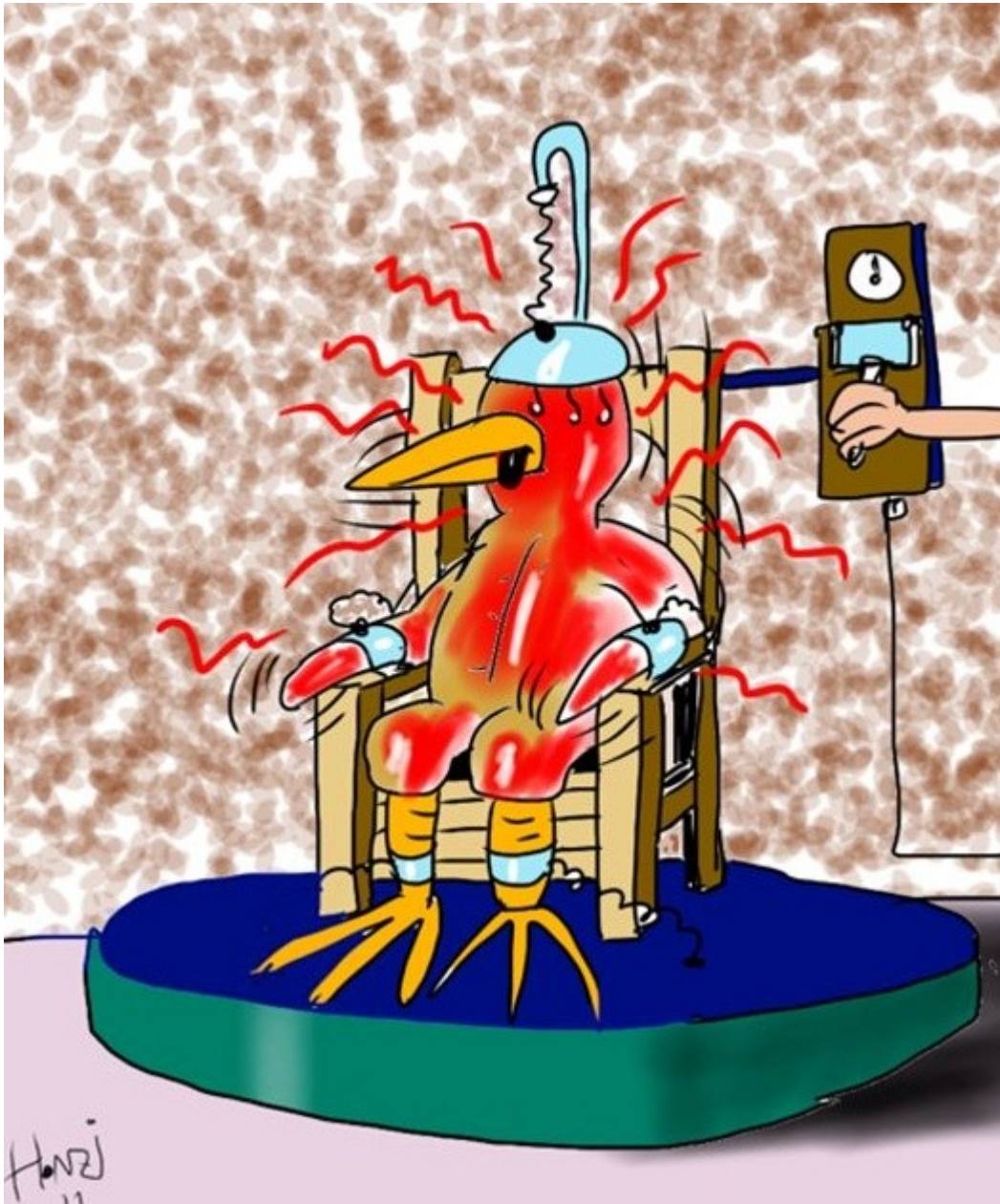




# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



[Das Hendl, ein weihnachtlicher](#)



# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

## Festtagsbraten!

**Weihnachten ist nicht nur das Fest der vielen Geschenke, es ist auch die Zeit der kulinarischen Genüsse. In zahlreichen Geschäften liegen Listen für Vorbestellungen auf, damit nur ja niemand zu den Festtagen verhungern muss.**

Jeden Tag flattern Werbebotschaften mit noch günstigeren Angeboten ins Haus. Heute zum Beispiel heißt es auf der Rückseite eines weit verbreiteten österreichischen Kleinformates: Preiskampftage Freitag & Samstag:

**HÜHNERFILET frisch 5.99€ pro kg,**

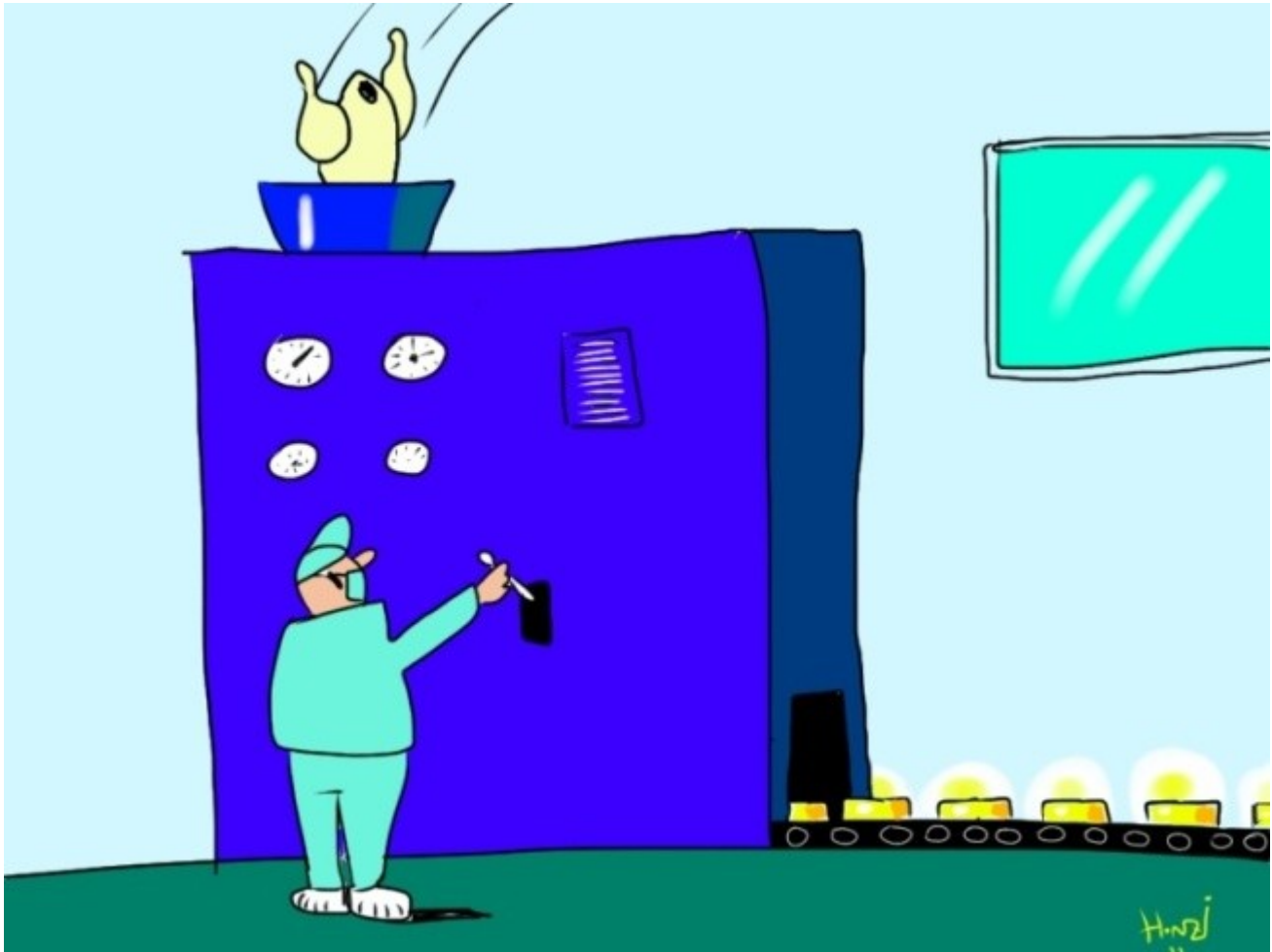
so lange der Vorrat reicht, heute bis 20.00 Uhr geöffnet.

bei diesem Superangebot gehen dann auch sehr viele Gickerlbrüste über den Ladentisch. Das Geschäft blüht. Damit das möglich ist und der unmündige Konsument auch nur die hygiensich verpackten, rosa Fleischteile sieht, ist ein wenig Vorarbeit notwendig. Die Zeit, als der Landwirt seinem Mastgeflügel nach einem Stockschlag den Hühnern den Kopf abschlug, ist für den heutigen Bedarf vorbei.



# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





# Dorfzeitung.com

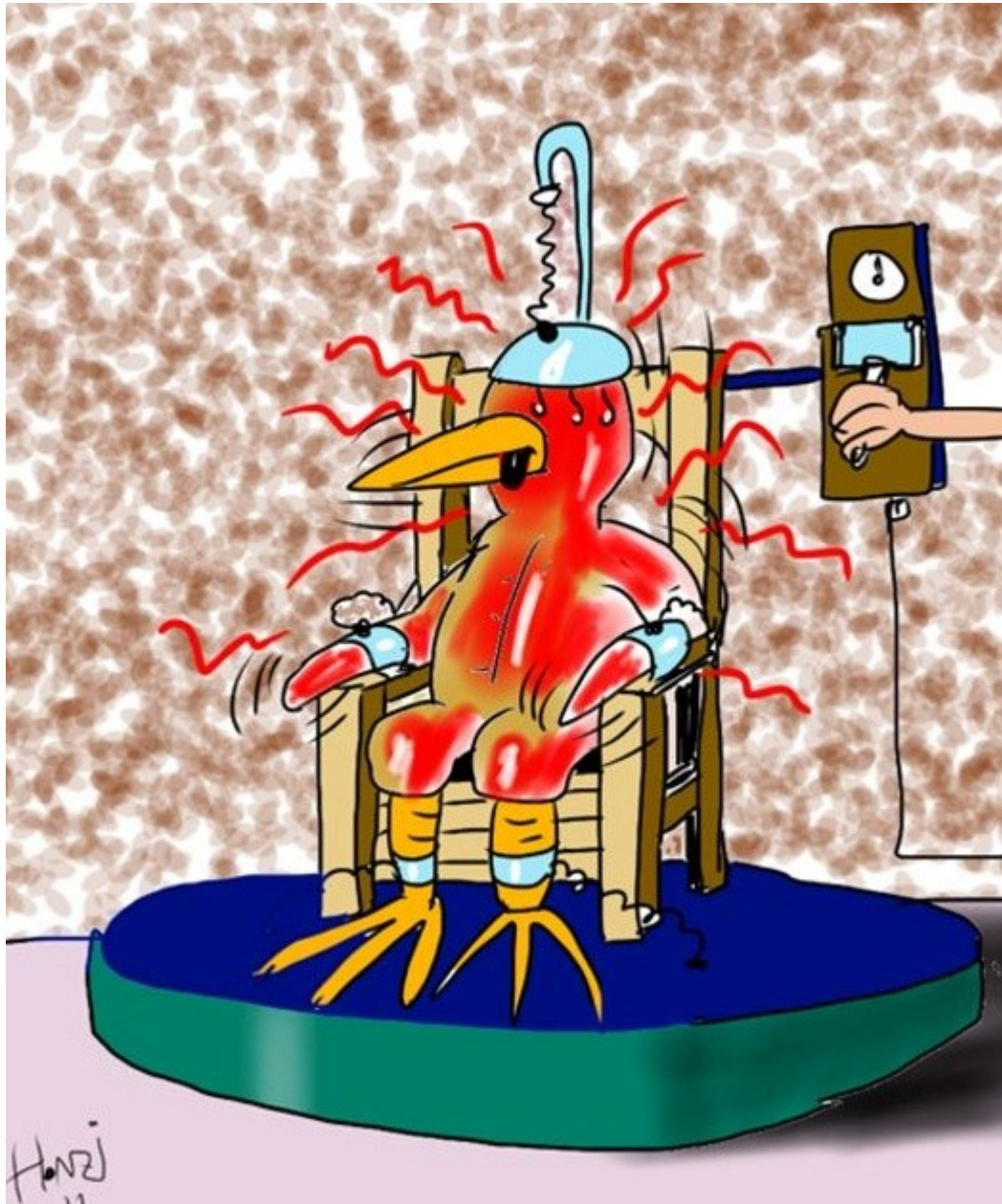
Dorf ist überall





# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Heute geht das alles viel besser. Ein moderner Hühnerschlachthof schlachtet mindestens 100.000 Hühner täglich. Da muss auch das Töten perfektioniert werden. Die lebenden Hühner werden an den Beinen aufgehängt und fahren an Förderbänder hängend mit dem Kopf in ein unter Strom stehendes



Tauchbecken, anschließend werden mit einem rotierenden Messer die Halsschlagadern aufgeschnitten. Meistens sind die Tiere da schon betäubt, mit dem Eröffnen der Adern werden sie getötet. Die Zerlegung der Schlachtkörper geschieht zum größten Teil maschinell. Die Edelteile kommen in den Handel, ein Teil des minderwertigen Restes (auch Haut) wird zu Formfleisch und der letzte Rest zerstört angeblich die Märkte in Afrika, behaupten irgendwelche Fanaten.

Formfleisch findet zum Beispiel in Hühnernuggets Verwendung. Dorf kommen noch unter anderem bis zu 45 % geriebene Cornflakes dazu, bevor sie vorfrittiert werden und als kleine Kalorienbombchen mit bis zu 18% Fett in die Kühlregale kommen.

Das spezialisierte Mastgeflügel wird im Gegensatz zu den bis zu 15 Jahre alten gewöhnlichen" Hendln von praktisch allen chronischen Krankheiten verschont. Einige Prozent der Mastbroiler sterben zwar, weil ihnen der Wachstumsstress zu groß sein soll, an Herz-/ Kreislaufkrankungen und ein geringer Teil hat orthopädische Probleme, im Gesamten gesehen sind diese Krankheiten aber nur auf sehr kurze Zeit begrenzt. Die durchschnittliche Lebenserwartung der Masthühner beträgt 28-35 Tage. Es macht auch Sinn, wenn sich die Tiere nur wenig bewegen können, sportliche Hendln haben ein deutlich zäheres Fleisch. Nur böse Zungen behaupten, dass das Masthendl der Zukunft keine Beine mehr hat und so auf die Ausläufe gänzlich verzichtet werden kann.

Je mehr man über diese Hendlgeschichte nachdenkt, umso dankbarer können wir den Lebensmittelhändlern und Fabriksfleischproduzenten sein, dass sie das Fleisch so präsentieren, dass man von diesen Geschichten nichts wissen muss und auch eigentlich gar nicht wissen soll. Es genügt den meisten Menschen, wenn es butterweich auf der Zunge zergeht und die Restln von der Katze gefressen werden. Obwohl, es ist besser sie frißt ihr Katzenfutter und die paar Stückeln kommen halt zum Biomüll, was solls. (kat)