



Das sollten Sie wissen, wenn Sie Fleisch von Puten essen:

Bei der linken Pute ist die Form des Schnabels normal. Der rechten Pute wurde der Oberschnabel gleich nach dem Schlüpfen mittels eines Lichtbogens, der im Prinzip wie ein Schweißbrenner funktioniert, gekürzt. Dabei wird das „Bill Tip“-Organ entfernt, das etwa 80 % der Nervenenden des Oberschnabels enthält. Die Prozedur des Schnabelkürzens ist äußerst schmerzhaft. In der Folgezeit tritt der so genannte „Phantom-schmerz“ auf, unter dem zum Beispiel auch Beinamputierte leiden. Jede auch noch so sanfte Berührung der durchtrennten Nervenbahnen verursacht weitere starke Schmerzen.



Hier sehen Sie die Köpfe von zwei Wirtschaftsputen der gebräuchlichsten Rasse (BUT Big 6). Für Vögel ist der Schnabel ein sehr wichtiges Organ: Mit ihm bauen sie ihre Nester, sie benutzen ihn als Waffe und sie prüfen mit ihm das Futter. Deshalb befinden sich im Schnabel sehr viele Nerven.



Sie wollen wissen, warum den Puten die Schnäbel gekürzt werden? Wenn z. B. je Quadratmeter zwei männliche Puten gemästet werden, verhalten sie sich noch friedlich. In der Praxis sind es aber 2 ½ bis 3 je Quadratmeter. Die Enge macht sie aggressiv, weil sie einander nicht mehr gut genug ausweichen können. Die dann aufkommenden Aggressionen richten sie gegeneinander.

Außerdem bietet die Umgebung keine anderen Beschäftigungsmöglichkeiten als die Federn der anderen Leidensgenossen. An diesen zerran sie und reißen sie sogar aus. Dadurch kommt es oft sogar zum Kannibalismus unter den Tieren, der große wirtschaftliche Verluste zur Folge hat. Statt aber den Puten nun mehr Platz zu bieten, kürzt man ihnen die Oberschnäbel, weil mehr Vögel im Stall mehr Profit bringt. Wegen des Schmerzes picken die Puten fast nur noch, um Futter aufzunehmen.

Übrigens nennen die Täter das Kürzen beschönigend „Schnäbeln“. Zumindest aus dem Unterbewusstsein meldet sich also doch das schlechte Gewissen! Das verwendete Gerät heißt „Laser“ (für Hühner wird ein heißes Schneidmesser, der „Bio-Beaker“, und für Moschusenten eine einfache Amboss-Gartenschere verwendet).



Hier unten sehen Sie den Kopf einer Mastputen-Rasse, die langsam wächst und von ihrem Wesen her sehr ruhig ist (Kelly Bronze). Sie eignet sich besonders gut für die Freilandhaltung (rechts). Aber solange Sie als Verbraucher nur auf niedrige Preise achten, wird sie leider ein „Nischenprodukt“ bleiben. Übrigens verwenden insbesondere die Hersteller von Babynahrung das Fleisch dieser Puten. Das sollte Sie doch eigentlich nachdenklich stimmen.

Text und Fotos: Eckard Wendt / AGfaN e.V., Stand: Januar 2010

