südostasien
Zeitschrift für Politik • Kultur • Dialog

2 | 2020, Myanmar,
Autor*in: Cornelia Heine

Vorreiter*innen in besserer Hühnerhaltung



Dieses Huhn legt Eier ohne den Einsatz von Antibiotika © Cornelia Heine/HEPG

*Myanmar: Eine Gruppe Hühnerfarmer*innen in Myanmar setzt auf alternative Produktionsbedingungen und vermarktet Eier ohne den Einsatz von Antibiotika.*

Seit der politischen und wirtschaftlichen Öffnung des Landes vor einigen Jahren hat die industrielle Hühnerhaltung in Myanmar zugenommen: Um die stetig wachsende Metropole Yangon haben sich in sogenannten *Agricultural Production Zones* (landwirtschaftliche Produktionszonen) zahlreiche Hühermast- und Legehennenbetriebe angesiedelt, um dem steigenden Bedarf an Hühnerfleisch und Eiern gerecht zu werden.

Viele dieser Betriebe halten Hühner unter Bedingungen, die europäischer industrieller Hühnerhaltung gleichen: zusammengepfercht auf einer Fläche von wenigen Quadratzentimetern drängen sich die Tiere dicht an dicht in Drahtkäfigen, ohne Möglichkeiten für ausreichend Bewegung oder arttypisches Verhalten wie Scharren oder Picken.



Hühnerstall der Healthy Egg Production Group in der Nähe von Yangon © Cornelia Heine/HEPG

Unter solchen Bedingungen entstehen und verbreiten sich schnell Krankheiten, die rasch zu einer oft lang anhaltenden Verminderung der Legeleistung führen. Um dem vorzubeugen, aber auch um entstandene Krankheiten effektiv zu bekämpfen, werden in großem Maße Antibiotika eingesetzt.

Es bedarf keiner tierärztlichen Verschreibung, um an die potenten Medikamente heran zu kommen. Sie werden frei verkauft und ihr Verbrauch wird auch nicht dokumentiert. Antibiotika landen bei Anwendung am Tier auch in deren Produkten – im Fleisch, in der Milch oder in Eiern. Um Verbraucher*innen vor dem Verzehr von Antibiotika-Rückständen zu schützen, sind in Europa Regeln in Kraft, die vorschreiben, wie lange Eier nach Gebrauch von Medikamenten nicht verkauft werden dürfen – und stichprobenartig werden alle Betriebe regelmäßig geprüft. In Myanmar aber gibt es Vergleichbares nicht. Eier werden auch bei Antibiotika-Behandlung weiterhin verkauft.

Antibiotika-Resistenz wächst weltweit

Weltweit gibt es seit vielen Jahren einen rasanten Anstieg so genannter resistenter Bakterien. Diese haben Schutzmechanismen gegen die Wirkweise vieler Antibiotika ausgebildet und sind somit nicht mehr angreifbar. Infektionen bei Mensch und Tier können sich so ungehindert ausbreiten. Bislang einfach behandelbare Krankheiten können deshalb potenziell tödlich enden. Laut *Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen* (WHO) ist Antibiotika-Resistenz heute eine der

größten Bedrohungen für die globale Gesundheit, Ernährungssicherheit und Entwicklung.

Wenn ein neues Antibiotikum auf den Markt kommt, dauert es oft nicht lange, bis die ersten Resistenzen auftreten. Jeder Einsatz von Antibiotika fördert die Bildung von Resistenzen: Empfindliche Bakterien werden abgetötet – die Resistenten jedoch überleben und vermehren sich weiter. Antibiotika-resistente Erreger treten daher oft dort auf, wo viele Antibiotika eingesetzt werden, etwa in Kliniken, aber auch in der Landwirtschaft. Daher muss der Einsatz von Antibiotika weltweit strenger reguliert werden. In Europa gibt es ein institutionelles Rückgrat, das dies bewerkstelligen kann – in Ländern wie Myanmar fehlen diese regulatorischen Kapazitäten aber noch.

Neue Ideen brauchen mutige Vorreiter*innen

Die *Healthy Egg Production Group* (HEPG), eine Gruppe von Kleinbäuer*innen, die sich schon länger für eine Verbreitung von alternativen Haltungsformen einsetzen, hat deshalb im Jahr 2018 einen neuen Weg eingeschlagen. Sie setzen auf Eierproduktion frei von Antibiotika – ein Trend, der in vielen Ländern langsam um sich greift. So verkauft die thailändische Firma *Betrago* beispielsweise seit einigen Jahren in großem Stil Eier ohne den Einsatz von Antibiotika.

Die Gründung der HEPG wurde durch ein Projekt der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) mit unterstützt. Das galt vor allem für die Grundvoraussetzung des Projektes, nämlich der Etablierung eines glaubwürdigen Testsystems für Antibiotika-Rückstände im Ei.



Die Eier werden seit Beginn der Initiative erfolgreich verkauft © Cornelia Heine/HEPG

In Myanmar werden wie erwähnt, Eier nicht routinemäßig auf Rückstände überprüft. Die Initiative war und ist somit eine nationale Vorreiterin. Das Projekt übernahm während der Anlaufphase die Kosten für die monatlichen Tests, die nun aber selbst von den Landwirt*innen getragen werden. Diese machen einen Großteil des Eipreises aus. Die Tests werden in einem staatlichen veterinärmedizinischen Labor durchgeführt: So wird sichergestellt, dass die Tests professionell und

unabhängig ausgeführt werden. Die Test-Kits selbst wurden aus dem Ausland importiert, denn in Myanmar selbst gibt es diese angewandte Art von Verfahren noch nicht.

Um eine gesicherte Abnahme der Eier zu gewährleisten, vernetzte die Initiative sich mit der führenden Supermarktkette in Myanmar: die *CityMart Holding* betreibt in Myanmars Hauptstadt Yangon eine Großzahl an Geschäften und ist nun auch landesweit auf Expansionskurs. Dabei sind Supermärkte, wie wir sie in Europa kennen, noch gar nicht allzu lange im Land. Die erste Filiale öffnete 1996 ihre Pforten.

Die Betreiber*innen von *CityMart* sagten den Ankauf einer festen Anzahl von Eiern über einen Zeitraum von sechs Monaten zu und gewährleisteten damit eine gewisse finanzielle Sicherheit. Das Risiko lastete so nicht auf den Schultern der teilnehmenden Landwirt*innen. Denn ob die Eier sich auch gut verkaufen lassen würden, wusste zunächst niemand.

Unabhängige Institution prüft Produktionsstandards



Das Gütesiegel der Myanmar Organic Agriculture Group (MOAG) © Cornelia Heine/HEPG

Um die Neutralität der Prüfung durch eine unabhängige Institution zu gewährleisten, wurde die führende burmesische Vereinigung zur Förderung ökologisch hergestellter Lebensmittel mit ins Boot geholt. Die *Myanmar Organic Agriculture Group* (MOAG) zertifiziert die teilnehmenden Farmen. Landwirt*innen, die Mitglieder der HEPG werden möchten, müssen sich zu bestimmten Produktionsstandards verpflichten und ihre Eier monatlich auf Rückstände testen lassen.

Die Standards wurden in Zusammenarbeit mit der FAO ausgearbeitet. Sie orientieren sich an internationalen Zertifizierungstandards wie den *ASEAN Good Animal Husbandry Practices*. Doch sie berücksichtigen auch die Realität und Machbarkeit im lokalen Kontext. So ist es beispielsweise den meisten Landwirt*innen aus finanziellen Gründen nicht möglich, ihr gesamtes Grundstück einzuzäunen, oder die Kosten für eine weitläufige Umstrukturierung ihrer Gebäudekomplexe, die zur Verminderung vom Auftreten von Krankheiten bei den Tieren führen würde, zu tragen.

Der Vorsitzende der Vereinigung, U Hnin Oo, brachte seine langjährige Erfahrung mit Zertifizierungsprozessen für ökologisch angebauten Reis und Tee mit. Zertifizierte Tierprodukte gibt es aber bislang im Land nicht. Jetzt gibt es ein eigenes Gütesiegel, das erste im Land für Eier:

MOAG – Raised without Antibiotics.



Das Emblem der Healthy Egg Production Group (HEPG) © Cornelia Heine/HEPG

Grund hierfür sind zum einen mangelnde Nachfrage und fehlendes Bewusstsein für die Thematik der nachhaltigen Landwirtschaft. Zum anderen ist Myanmar eines der ärmste Länder Südostasiens und es ist ein Privileg der langsam aufkeimenden Mittelschicht, sich diese Produkte, die ja auch deutlich teurer sind, leisten zu können. Ein konventionell hergestelltes Ei kostet je nach Jahreszeit um die 80 bis 100 burmesische Kyat (MMK); die Eier der HPEG 290 pro Stück, was ungefähr 22 Eurocent entspricht.

Bei Verbraucher*innen wächst das Interesse

Doch immer mehr Menschen in Myanmar interessieren sich für die Herkunft und Produktion ihrer Lebensmittel. Seit einigen Jahren gibt es regelmäßig einen kleinen Bauernmarkt in Yangons Innenstadt, auf dem lokale Farmer*innen ihre Waren anbieten, die naturnah hergestellt werden. Und so hatte die HEPG bis zum heutigen Tag Erfolg. Ihre Eier verkaufen sich durchweg gut und die Gruppe plant, zu expandieren. Anfragen kommen vermehrt auch aus anderen Teilen des Landes. Durch einen Auftritt in einer bekannten burmesischen Radiosendung steigerte sich der Bekanntheitsgrad der Gruppe schlagartig.

Die Corona-Krise wirkt sich auch auf die HEPG aus. Es kam erst kurz zu einem rasanten Anstieg der Verkaufszahlen, als die Regierung einen zweiwöchigen Lockdown ankündigte. Danach aber mieden Menschen den Besuch von Einkaufszentren und die damit verbundenen Menschenansammlungen. Die Verkaufszahlen waren rückläufig. Langsam aber geht es wieder aufwärts.

„Wir möchten zeigen, dass andere Tierhaltungsformen möglich und rentabel sind“, sagt Dr. Hla Hla Thein, Tierärztin und Unternehmerin in Myanmar. Anfänglich begegneten ihr Kolleg*innen mit großer Skepsis und Zweifeln, ob die Idee der HEPG Erfolg haben kann. Nun aber hat sie noch weitere Ideen und denkt daran, Antibiotika freie Milch- und Fleischprodukte auf den Markt zu

bringen. Sie plant auch eine eigene Futtermittelproduktion, denn oft sind bislang in gekauftem Hühnerfutter auch Antibiotika beigemischt und werden nicht offen deklariert.

Zum Weiterlesen:

Adibah Abd Wahab: „Ein Projekt zur Selbstversorgung: Chalin Food Forest“ auf suedostasien.net
„Bio, Fair und was noch? – Nachhaltige Produkte in Südostasien“, Südostasien Ausgabe 2/2018

Autor:in

Cornelia Heine

Cornelia Heine, Tierärztin und Projektmanagerin, initiierte und koordinierte die Aktivitäten der *Healthy Egg Production Group* im ersten Jahr der Gründung.

Dieser Text erscheint unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.