

## Im Auge des Betrachters

*Entstanden nach eigener Recherche und Interview mit Rettet das Huhn e.V., einem deutschlandweiten Verein, welcher ausgediente Legehennen aus Massentierhaltungen an Privatpersonen vermittelt.*

Man solle sich mal richtig Zeit nehmen für die kleinen Dinge, intensiv in ihre kleinen schwarzen Augen starren. Was einem da zurückstarre, sagt Eike Rugart, der Eigentümer des Bio-Legehennenbetriebs, der von allen nur Ei-Rugart genannt wird, sei echte, destillierte Dummheit in ihrer reinsten Form. Tatsächlich erschauert er bei diesem Anblick. Es ist eine Art von bodenloser Dummheit, fast schon eine teuflische Dummheit. Sie, diese Hühner, und das weiß er mit voller Sicherheit, sind die schrecklichsten, kannibalistischsten und alptraumhaftesten Kreaturen dieser Welt.

Seit acht Jahren ist er jetzt schon beruflich in der Geflügelindustrie tätig. In dieser Zeit hat er das Huhn in all seinen Facetten, in allen seinen Verarbeitungsstadien, kennenlernen dürfen. Dabei kam erst das Huhn, dann das Ei. Bevor er bei Ei-Rugart anheuerte, hat er, wie alle Neueinsteiger, im unbeliebteren Mastbetrieb anfangen müssen. Damals sprach er noch kaum Deutsch, eben nur das, was er als Kind durchs Fernsehen über deutsche Kanäle aufgeschnappt hatte. An seinem ersten Tag bestand sein Wortschatz aus nicht viel mehr als „Ja“, „Nein“ und „Hallo, ich heiße Jessie“. „Drecksvieh“ haben ihm dann seine Kollegen beigebracht. Aber das reichte auch schon fürs Erste, in der Schlachtung muss man sowieso nicht viel reden, nur schauen. Man braucht besonders gute Augen, und die hat Jessie, um zu kontrollieren, dass die Ware, die zuvor in lauwarmen Transportboxen angeliefert und dann vom Personal kopfüber an das Laufband gehängt wird, ohne größere Komplikationen die Fabrik am Ende in großen Kühlboxen wieder verlässt. Bevor Jessie dort anfang zu

arbeiten, kannte er das, was zwischen Ent- und Beladen des großen Hühner-Transporters passieren würde, schon aus Mini-Clips von diesen ganzen schrecklichen Dokus. Und das Ganze aus nächster Nähe zu erleben, sei nochmal etwas ganz anderes, warnte seine Familie den damals 16-Jährigen, als er ihnen von seinem Plan erzählte, nach Deutschland, ins niedersächsische Wietze auszuwandern, um in Europas größter Hähnchenschlachtenanlage zu arbeiten. Die Dokus, die sie ihm zur Abschreckung von seinem Vorhaben vorspielten, ließen ihn natürlich nicht kalt, ganz im Gegenteil, sie jagten ihm tatsächlich wahnsinnige Angst ein. Heute ist er glücklich und stolz, dass er sich nicht von seinem Plan hat abbringen lassen, denn heute weiß er von ihren Tricks: Die Dokus sind immer so gemacht, dass erst ein Arzt oder ein Wissenschaftler oder so jemand in weißem Kittel sachlich in die Kamera spricht. In dieser ruhigen Szene wird eine spannende Atmosphäre aufgebaut, man lauscht gebannt und fühlt sich sicher; so gut beraten von dieser seriösen Fachperson für Geflügel fühlt man sich. Und dann, ganz abrupt, unterlegt von *splatter Sounds*, sieht man im Halbdunkel angeblitzte Hühner, die kopfüber aus dem Hals blutend an einer Art Wäscheleine durch Fabrikkorridore rauschen. In Horrorfilmen nennt man diesen Effekt *Jumpscare*. Was seine Familie nach wie vor nicht versteht ist, dass es diesen *Jumpscare* in der Wirklichkeit von Jessies Arbeit aber nicht gibt. Und alles, was ihm beim Anblick des Schlachtvorgangs an Emotionalität bleibt, ist die Ungeheuerlichkeit dieser dummen Kreaturen mit ihren unglaublich flachen Gehirnen.

Die sieben Schritte, wie aus einem Huhn ein Grillhähnchen wird, umfassen die Anlieferung, die Betäubung, das Entbluten, der Hautabzug, die Köpfung, die Entweidung und schließlich die finale Bearbeitung. Aber auch, als für ihn aus diesen fürchterlichen acht Sekunden des Clip-Zuschauens