



„Die aus unserer
 traditionell
 bäuerlichen
 Auslaufhaltung
 – ohne
 Gentechnik*“

Jürgen Gruber ein

Ausgebrütet

Nr. 12-2010

Gutes Ei – schlechtes Ei?

Für das Frühstücksei wird schon in vielen Haushalten selbstverständlich ein Bioei verwendet. Aber fürs Kochen und Backen - tut es da nicht auch ein billigeres Ei?

Sobald Hennen ins legereife Alter kommen, legen sie Eier. Ob die Lebensumstände nun gut sind oder schlecht. Sie können nicht mit einem Legestreik reagieren, wenn sie sich nicht wohl fühlen. Sie reagieren jedoch auf andere Weise: Stress und Futterzusätze zur Erhöhung der Legeleistung wie zur Dotterfärbung machen sich oft im Eigeschmack bemerkbar. Auch in der Verarbeitung kann man Unterschiede, zum Beispiel bei Eischnee, erkennen. Dennoch bleibt so ein Ei ein hochwertiges Lebensmittel.

Ein schlechtes Ei im Sinne von ungenießbar gibt es also nicht, aber in liebevoll vorbereitete Weihnachtsplätzchen sollte neben guten Zutaten auch ein wenig Tierliebe eingebacken werden und das spricht eindeutig für Bioeier.

Walter Höhne

Vom Urwaldhuhn zum Massentier

Das Bankivahuhn, Vorfahr unserer Legehennen, lebt noch heute wild in den Wäldern Südostasiens und legt rund 20 Eier pro Jahr. Die modernen Legehybriden bringen es dagegen auf rund 270.

Durch intensive Züchtung auf Legeleistung konnte die Eiermenge pro Huhn immer weiter gesteigert werden. Allein in den letzten zehn Jahren um 50 Prozent. Dass die Tiere nun klaglos fast Tag für Tag ein Ei liefern sollte uns nicht berechtigen, sie als Massenproduzenten zu degradieren. Ganz im Gegenteil, diese tolle Leistung muss honoriert werden: Durch gute Lebensbedingungen und bestes Futter.

Die Wirtschaftlichkeit erfordert auch in der biologischen Hühnerhaltung mit Legehybriden zu arbeiten, denn die Eierpreise wachsen leider nicht in dem Maße wie zum Beispiel Brot- oder Bierpreise. Für die Mitglieder der Biohennen AG zählt jedoch nicht nur die Wirtschaftlichkeit. Wichtig ist den Bauern der Gemeinschaft vor allem das Tierwohl.



Lichte Ställe, viel Grünland und eine kompetente bäuerliche Hand sind ein Garant für eine gute Legeleistung. (Hof Gruber in Simbach)

Und so leben und legen die Legehybriden wie von alters her auf dem Bauernhof. Nur die Weiterverarbeitung ist heute technischer. Aber das ist den Hühnern sicher einerlei.



Die Eier rollen aus dem Nest und verlassen auf dem Förderband den Stall. Dann werden sie per Hand sortiert.

Ist „bio“ wirklich besser?

Immer wieder taucht die Frage auf, ob Ei nicht gleich Ei sei und damit ein Bioei viel zu teuer. Abgesehen von einem lebenswerten Legehennenleben in der ökologischen Haltungsform ist die Frage nach dem Mehrwert von Bioeiern mit einem deutlichen JA zu beantworten.

Zwar sieht ein Ei aus wie das andere, aber auf den Inhalt kommt es an. In wissenschaftlichen Untersuchungen stellte Dr. phil. Alberta Velimirov fest: In biologischen Eiern finden sich selten bis keine Antibiotika- und Pestizidrückstände. Darüber hinaus konnte in einem Fütterungsversuch nachgewiesen werden, dass die Eier der biologisch gefütterten Hühner nicht nur schwerer waren, sondern auch ein höheres Dottergewicht hatten. Bei einem Vergleich der Eiqualität von Hühnern aus Freilauf-, Boden- und Käfighaltung konnten signifikante Unterschiede bezüglich



Viele Auslauföffnungen ermöglichen den Hennen einen stressfreien Zugang zum Freiland.

der Gehalte an Lecithin und Fett zu Gunsten der Haltung mit Auslauf ins Grünland gezeigt werden. Auch die Stressbelastung in der Kleingruppen-Käfighaltung wie in der Bodenhaltung durch zu große Besatzdichte ist ein nicht zu unterschätzender Faktor für die Eiqualität.



Tageslichtställe und ein großes Platzangebot sind wichtige „Wohlfühlfaktoren“

In der Kleingruppen-Käfighaltung sitzen ca. 12,5 Hennen auf dem Quadratmeter, in der Bodenhaltung sind es 9 Hennen. Im Gegensatz dazu sind nach EU-Bio-Verordnung 6 Hühner pro Quadratmeter Stallfläche plus 4 Quadratmeter Auslauf erlaubt und nach den Richtlinien der Biohennen AG kommen gerade mal 4,5 Legehennen auf einen Quadratmeter, haben immer einen großen Wintergarten zur Verfügung und im Auslauf weitere 4 Quadratmeter je Huhn. Durch dieses hervorragende Platzangebot können die Hennen ihr Sozialleben frei gestalten und sich, wenn nötig, gut aus dem Weg gehen. Das ist aktiver Tierschutz!

Backen mit Bioeiern



Spitzbuben

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

2 EL Apfelmehl oder 125 g Zucker

2 Eier

1 EL Rum

Zutaten für die Füllung:

Johannisbeergelee

Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, Vertiefung eindrücken. Eier, Apfelmehl und Rum darin verrühren. Mehl und kalte Butter von außen her zu einem Teig verkneten. Kurz kalt stellen. Teig dünn ausrollen und je ein rundes Plätzchen sowie eines mit Loch in der Mitte ausstechen. Ca. 8 Minuten bei 180°C auf der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen und mit glatt gerührtem Johannisbeergelee zusammenkleben. Mit Puderzucker bestäuben.

