

GEKENNZEICHNET

Herkunftsland:

AT steht z. B. für Österreich,
DE für Deutschland,
IT für Italien,
NL für Holland usw.

Haltungsform:

0 Biofreilandhaltung
1 Freilandhaltung
2 Bodenhaltung
3 eingestaltete
Kügelhaltung

Haltbarkeit:

Mindesthaltbar-
keitsdatum
(ggf. in g/g)

LPSB-Nummer:

die landwirtschaftliche
Betriebsnummer

2 AT 1234567-
MHD 26.3.2015

Jedes Ei wird noch auf dem Bauernhof gestempelt. Dieser Stempel gibt Aufschluss über Herkunft und Haltungsform. Der betriebseigene Code führt direkt zum Landwirt und gewährleistet damit größtmögliche Sicherheit beim Eiereinkauf.

Auf www.eierdatenbank.at können Sie den Code eingeben und so die Herkunft der Eier überprüfen.

Haltbarkeit und Lagerung: 28 Tage lang ab Legedatum ist ein Ei mindestens haltbar. Eier werden kühl, trocken, lichtgeschützt und mit der stumpfen Seite nach oben aufbewahrt. Da sie Fremdgerüche annehmen können, sollten sie im Kühlschrank z. B. nicht neben Käse liegen.

Bevor Sie Eier nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr verwenden, lässt sich prüfen, ob sich noch genießbar sind. **Schütteltest:** Hören Sie beim Schütteln ein Schwappen, ist das Ei nicht mehr ganz frisch. **Salzwasser-test:** Geben Sie 1 EL Salz in ein Glas Wasser. Frische Eier sinken zu Boden. **Aufschlagtest:** Bei einem frischen Ei ist der Dotter schön nach oben gewölbt. Ist er flach, sollte das Ei gut durchgegart werden. **Lichttest:** Halten Sie das Ei vor eine Taschenlampe. Der Dotter sollte in der Mitte liegen, egal, wie Sie das Ei drehen.



◆ **Hausgemachtes Futter:** Peter und Hans-Peter Schlegl mit Weizen und Mais aus eigenem Anbau



◆ **Hinaus ins Freie:** Für die 4320 Freilandhennen stehen 3,5 Hektar für den Auslauf zur Verfügung

Wo das Frühstücksei

Legehennen bei der Arbeit: Im AMA-Gütesiegelbetrieb „Der Hofveitl“ in Haselsdorf wird vom Futter bis zum Stallklima alles streng kontrolliert. Damit dem Genuss frischer steirischer Eier nichts im Wege steht.

Das Hühner Eier legen, liegt in der Natur der Sache. Dass sie dies allerdings möglichst jeden Tag tun, ist keine Selbstverständlichkeit. Um als landwirtschaftlicher Betrieb überleben zu können, ist die optimale Legeleistung eine Notwendigkeit. Wenn sich 7000 Legehennen unter einem Dach tummeln, muss alles stimmen – das reicht vom Futter bis zum Stallklima. Davon überzeugen kann man sich im Betrieb von Peter, Monika und Hans-Peter Schlegl, vulgo „Der Hofveitl“, in Haselsdorf. Hier leben Hühner sowohl in Freiland- als auch in Bodenhaltung.

Was auf dem Menüplan steht ist eine ausgeklügelte, erprobte, selbst zusammengestellte und vor allem gentechnikfreie Mischung aus Mais, Weizen, Soja, Futterkalk, Muschelgrit, Öl und Mineralstoffen. Weizen und Mais stammen aus eigenem Anbau, darauf ist man im Familienbe-



trieb zu recht stolz. Der Ölkuchen als Nebenprodukt der hauseigenen Kürbiskernölproduktion wird ebenfalls in der Fütterung eingesetzt. Wesentlich für die Legehennen sind auch reichlich Frischluft und Licht, Scharrmöglichkeiten, Beschäftigungsma-

terial, angemessene Temperaturen, wenig Stress, ausreichend Wasser und Platz zum Bewegen. Acht Quadratmeter Auslauf sind nach dem österreichischen Tierschutzgesetz pro Freilandhenne vorgeschrieben. Alle diese Maßnahmen werden nicht nur von



◆ Die Eier werden im Lichttunnel auf Haarrisse und Schwachpunkte in der Schale überprüft



◆ Mit dem Eier-Automaten wurde gerade eine neue Schiene der Vermarktung gestartet

INTERVIEW



◆ Anton Koller, Geflügelreferent Landesammer Steiermark LK

seinen Ursprung hat



◆ Peter Schlegl – im bewährten, für die Legehennen vertrauten grün-roten Arbeitsoutfit – hat stets ein waches Auge auf die Bedingungen im Stall

FOTOS: MELBINGER

den Landwirten selbst, sondern in einem Gütesiegelbetrieb wie diesem auch von der AMA streng geprüft. Tiergesundheitliche Untersuchungen ergänzen das engmaschige Kontrollsystem, das auf lückenlose Transparenz baut, um Qualität und Sicher-

heit garantieren zu können. Jedes gestempelte Ei kann mittels Eingabe des Codes in der Eierdatenbank bis auf den Bauernhof, auf dem es gelegt wurde, zurückverfolgt werden. Der Stall der Familie Schlegl bietet Volierenhaltung – das heißt,

”

DIE LEGEHENNEN BEKOMMEN ACHT MAL PRO TAG FRISCHES FUTTER. UNS MENSCHEN IST FRISCHGEKOCHTES JA AUCH LIEBER.

HANS-PETER SCHLEGL, LEGEHENNENBETRIEB „DER HOFVEITL“

“

dass sich die Hühner auf mehreren Ebenen bewegen können. Acht Mal pro Tag erhalten sie frisches Futter. Die Eier legen sie vormittags zwischen sechs und neun Uhr in blickgeschützte Nester.

Diese werden dann auf dem Eierband weitertransportiert, im Lichttunnel auf Haarrisse und Schwachstellen in der Schale durchleuchtet, gestempelt, nach Gewichtsklassen sortiert und schlussendlich verpackt. Neuerdings sind die Eier für Konsumenten rund um die Uhr erhältlich – dank Eierautomat. Seit gut 30 Jahren widmet sich die Familie bereits der Arbeit im Hühnerstall. Junior Hans-Peter Schlegl will besonders die Direktvermarktung noch stärker vorantreiben. „Ohne unsere Kunden, die uns seit Jahrzehnten die Treue halten, wären wir nie so weit gekommen“, betont Peter Schlegl.

Sensibilisiert

Sind heimische Eier in aller Munde?

Der Selbstversorgungsgrad liegt österreichweit bei 81 Prozent, der Pro-Kopf-Verbrauch beträgt in der Steiermark 235 Stück pro Jahr. Allerdings importiert Österreich auch rund 629 Millionen Eier. Sie finden sich oft versteckt in Produkten wie Fertigsuppen, Teigwaren, Mehlspeisen oder Naschereien. Bei den Eiern aus dem Ausland handelt es sich überwiegend um Käfigeier.

Was kann der Einzelne dem entgegenzusetzen?

Hier gilt es noch zu sensibilisieren: Konsumenten tragen mit jeder ihrer Kaufentscheidungen Mitverantwortung. Schlussendlich geht es auch um die Zukunft unserer Landwirtschaft und um die Frage, ob und wie bäuerliche Betriebe überhaupt noch überleben können. Faire Preise sind da ein wesentlicher Faktor.

Was darf man sich von heimischen Produkten mit dem AMA-Gütesiegel erwarten?

Auf dieses Siegel kann man sich absolut verlassen. Wir haben das strengste Tierschutzgesetz weltweit, bei uns wird gentechnikfrei gefüttert. Produkte mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel sind streng kontrollierte, österreichische Erzeugnisse höchster Qualität.