JEDES LEBENSMITTEL HAT SEINEN WERT!

EIER

ÖKOMARKT
Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

©fotolia

JEDES LEBENSMITTEL HAT SEINEN WERT

Das Haushuhn wurde schon vor rund **5000 Jahren** domestiziert, Stammform ist wahrscheinlich das noch heute wild in Südostasien lebende Bankivahuhn, weltweit gibt es derzeit mehr als **21 Milliarden** Hühner, keinen Vogel gibt es häufiger.

Im Jahr 2014 legten allein in Deutschland **40 Millionen** Hennen **11,6 Milliarden** Eier.*

3,4 Millionen Hennen – also ein Anteil von 8,5 % – wurden ökologisch gehalten.*

Zur Produktion eines Eies braucht eine Henne 24 Stunden, schon der Bau der 0,4 Millimeter dicken Kalkschale dauert 17 Stunden.

Eine Henne legt durchschnittlich **250** bis zu **320 Eier** pro Jahr. Jeder Deutsche isst durchschnittlich **231 Eier**** pro Jahr.

Jährlich werden ca. **45 Millionen***** männlicher Küken getötet.

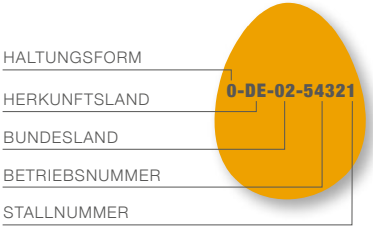
** Quelle: Statistisches Bundesamt, Erhebung vom 01.12.2014*

*** Quelle: Versorgungsbilanz Eier, Bundesanstalt für Landwirtschaft & Ernährung (BLE), März 2015*

**** Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Stand: März 2015*

KENNZEICHNUNG EI

Eier unterliegen gemäß EU Richtlinien der Kennzeichnungspflicht und tragen einen so genannten Eierstempel. Die 1. Ziffer zeigt an, in welcher Haltungsform das Ei produziert wurde.



0 Ökologische Haltung

1 Freilandhaltung

2 Bodenhaltung

3 Käfighaltung/ Kleingruppenhaltung

Die folgenden Buchstaben geben an, aus welchem Land das Ei stammt:
AT= Österreich
NL= Niederlande
DE= Deutschland

Die anschließende siebenstellige Ziffernfolge gibt Auskunft über die genaue Produktionsstätte. Dadurch lässt sich der Weg der Eier bis hin zum Stall nachvollziehen.

Die Ziffernreihe ist wie folgt unterteilt:
Ziffer 1–2: Landeskennung innerhalb des Landes (Bundesländer)
Ziffer 3–6: Betriebsnummer
Ziffer 7: Stallnummer

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), http://bit.ly/1LuLVpk

ZAHLEN & FAKTEN

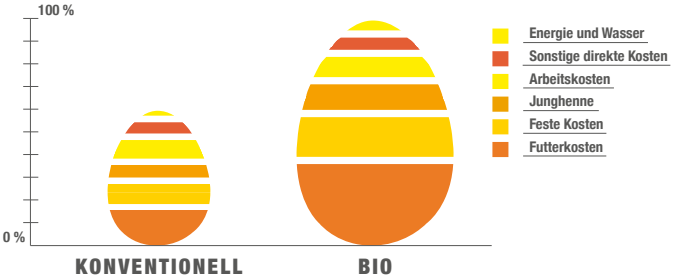
2013 ist der Anteil von Eiern aus ökologischer Erzeugung im Vergleich zu 2010 um etwa 27 Prozent gestiegen, der Einkauf von Eiern aus ausgestalteten Käfigen um knapp 70 Prozent gesunken.* Trotzdem werden mit rund 64 Prozent in Deutschland am häufigsten Eier aus Bodenhaltung gekauft.

Eine Übersicht der Haushaltseinkäufe und was die Unterschiede in der Haltungsform ausmacht, wird auf den Seiten 6 & 7 dargestellt.

Ein Öko-Ei wird in der Regel für einen Preis zwischen 40 und 50 Cent verkauft. Eier aus Bodenhaltung kosten oftmals nur noch 10 bis 20 Cent. Wie sich die Produktionskosten für ein Ei zusammensetzen und dass das Bio-Ei aufgrund der höheren Futterkosten und des Junghennen-Preises teurer sein muss, zeigt der untenstehende Vergleich.

WIE SETZT SICH DER EI-PREIS ZUSAMMEN?

Produktionskosten Freilandhaltung versus Ökohaltung in % **



* Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) http://bit.ly/1LuLVpk

** Quelle: Zapf, Damme: Datenerfassung zur Betriebszweigauswertung in der ökologischen und konventionellen Legehennenhaltung, Abschlussbericht, 2012 Werner Vogt-Kaute, Naturland Fachberatung, verändert und aktualisiert 2015

HALTUNGSFORMEN IM ÜBERBLICK

Vier Haltungsformen sind in Deutschland zugelassen. Die ökologische Erzeugung, die Freilandhaltung, die Bodenhaltung und die sogenannte Kleingruppenhaltung. Bereits seit dem 01.01.2010 ist die „klassische“ Käfighaltung in sogenannten Legebatterien in Deutschland und seit Ende 2012 in Europa verboten und durch die „Kleingruppenhaltung“ in „ausgestalteten“ Käfigen abgelöst worden. Tierschutzverbände kritisieren die Kleingruppenhaltung als geschönte Käfighaltung. *Achtung: Eier mit der Codenummer 3 sind nur noch selten im Handel zu finden, verstecken sich aber oftmals in Fertigprodukten!*

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) http://bit.ly/1hrYWSR

CODE 0_ÖKOLOGISCHE HALTUNG

Max. 6 Hennen/qm **Max. 3.000 Hennen/Stall**

CODE 1_FREILANDHALTUNG

Max. 9 Hennen/qm **Max. 6.000 Hennen/Stall**

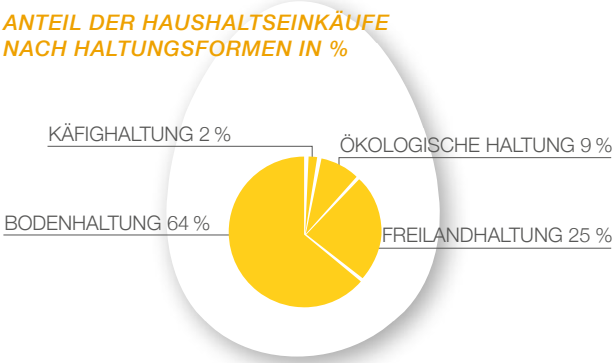
CODE 2_BODENHALTUNG

Max. 9 Hennen/qm **Max. 6.000 Hennen/Stall**

CODE 3_KÄFIGHALTUNG

Ca. 12 Hennen/qm **20–60 Tiere/Käfig**
Keine Begrenzung/Stall

ANTEIL DER HAUSHALTSEINKÄUFE NACH HALTUNGSFORMEN IN %



Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
http://bit.ly/1LuLVpk

0,16 qm Stallfläche/	**Freier Auslauf auf Wiesen 4 qm Auslauffläche/**
0,11 qm Stallfläche/	**Freier Auslauf auf Wiesen 4 qm Auslauffläche/**
0,11 qm Stallfläche/	**Keine Auslauffläche Kaltscharrraum**
0,08 qm Käfigfläche/	**Keine Auslauffläche**

ALTERNATIVEN ZUM SINNLOSEN KÜKENTÖTEN

In allen Haltungsformen ist es leider immer noch gängige Praxis, dass jährlich Millionen männlicher Küken getötet werden, weil sie sich für eine Mast nicht eignen. Vor allem im Biobereich sucht man deshalb intensiv nach marktfähigen Alternativen. Mögliche Lösungen bieten das Zweinutzungshuhn oder auch die Bruderhahn-Initiative.

DAS ZWEINUTZUNGSHUHN

Das Zweinutzungshuhn ist vielseitig – es eignet sich sowohl als Legehuhn als auch zur Mast und liefert somit Eier und Fleisch. Die Haltung von sogenannten Zweinutzungsrassen ist eine Alternative, die ohne das Töten der männlichen Küken möglich wäre. Beide Leistungen – also die Eier der Hennen und das Fleisch der Hähne – sind zwar vergleichsweise geringer als die der einseitig spezialisierten Zuchtlinien, jedoch können dafür alle Tiere genutzt werden.

Mit fünf bis zwölf Cent Mehrkosten pro Ei können Verbraucher dieses Vorhaben unterstützen. Der Einsatz von Zweinutzungsrassen ist folglich eine ethisch vertretbare Lösung, mit Tieren verantwortungsvoll umzugehen.

zweinutzungshuhn.de

BRUDERHAHN INITIATIVE

Die Bruderhahn Initiative Deutschland (BID) setzt sich seit 2012 dafür ein, das nutzlose Töten der männlichen Küken in der Legehennenzüchtung aus ökonomischen Gründen zu beenden. Durch die Aktion „4 Cent für die Ethik“ finanziert die Initiative die Aufzucht der BID-Bruderhähne.

Für jedes BID-Ei wird im Laden ein Zuschlag von 4 Cent veranlagt. Diese 4 Cent werden zu 100% für die Aufzucht der Brudertiere und deren Vermarktung verwendet. Darüber hinaus setzt sich die Bruderhahn Initiative gemeinsam mit dem Tierzuchtfonds in der Zukunftsstiftung Landwirtschaft für eine nachhaltige und ökologische Geflügelzucht ein.

Die BID orientiert sich an den bestehenden Richtlinien von Bioland und Demeter.

bruderhahn.de

DARUM IST BIO SEINEN PREIS WERT

MENSCH

- *Hohe Lebensmittelqualität*
- *Regelmäßige, strenge Kontrollen sichern Vertrauen*
- *Beitrag zur Unterstützung bäuerlicher Strukturen*
- *Beitrag zur Schaffung neuer Arbeitsplätze*
- *Einsatz weniger Zusatzstoffe*
- *Kein Einsatz von Gentechnik*

TIER

- *Mehr Fläche pro Tier*
- *Auslauf für die Tiere*
- *Ökologisches Futtermittel*
- *Weniger Druck zu Höchstleistungen*
- *Längere Lebensdauer der Masttiere*
- *Robuste Rassen*

UMWELT

- *Wirtschaften in Kreisläufen: Schutz von Boden, Wasser und Luft*
- *Fruchtfolge*
- *Organische Düngung*
- *Kein Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel*
- *Förderung der biologischen Vielfalt*
- *Förderung regionaler Wertschöpfungsketten*

ÜBERSICHT BIO-SIEGEL

BIO AUF EINEN BLICK

DE-ÖKO-XXX

Codenummer
der Kontrollstelle

Bio-Siegel
Als zusätzliche Kennzeichnung möglich

EU-Bio-Logo
Kennzeichnung ist Pflicht seit dem 01.07.2010

Anforderungen der EG-Öko-Verordnung müssen erfüllt sein.

WARENZEICHEN DER ANBAUVERBÄNDE

= Anforderungen der EG-Öko-Verordnung + strengere Vorschriften + zusätzliche Kontrollen der Verbände

DREIERLEI ZUM THEMA EI

HALTBARKEIT

Laut Gesetz dürfen Eier nur innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen verkauft werden. Ab dem 18. Tag sind Eier im Kühlschrank aufzubewahren. Das äußerste Mindesthaltbarkeitsdatum darf die Frist von 28 Tagen nach dem Legen nicht überschreiten.

LAGERUNG

Lagern Sie Eier kühl, trocken, lichtgeschützt und mit der stumpfen Seite nach oben. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Schutzfunktion der Schale. Lebensmittel mit starkem Geruch, wie Käse nicht neben Eiern lagern. Eier können Fremdgerüche annehmen.

FRISCHE

SCHÜTTELTEST: Ist beim Schütteln ein Schwappen zu hören, ist das Ei nicht mehr ganz frisch!

SALZWASSERTEST: 1 EL Salz in ein Glas Wasser geben. Frische Eier sinken sofort zu Boden. Ein bereits verdorbenes Ei hat eine größere Luftkammer und schwimmt oben.

AUFSCHLAGTEST: Ein frisches Ei ist ersichtlich, wenn der Dotter schön hochgewölbt ist. Sollte dieser flach sein und das Eiklar läuft auseinander, das Ei lieber durchgaren.

Salzwassertest

PRAKTISCHE ALTERNATIVEN ZUM EI

Eier sind aufwändig in der Produktion und sollten – auch aus gesundheitlichen Gründen – nur in Maßen konsumiert werden. Nach Möglichkeit sollte man deshalb bewusst weniger Eier, dafür aber Eier aus ökologischer Erzeugung verzehren. Wer seinen Konsum einschränken möchte, kann sich gerne an einer der folgenden Ei-Alternativen versuchen:

Stärkemehl/Sojamehl
Ein Esslöffel Mehl mit Wasser verrührt, ersetzt Ei.
Für Kuchen und Gebäck.

Ei-Ersatzpulver
Ein Teelöffel Ei-Ersatzpulver mit 40 ml Wasser gemischt, ergibt ein Ei.
Für leichtes Gebäck, Kuchen oder Bratlinge.

Leinsamen
Zwei Esslöffel gemahlener Leinsamen mit drei Esslöffeln Wasser vermengt, ersetzen ein Ei.
Für Vollkorn-Gebäck.

Apfelmus
80 g Apfelmus entsprechen einem Ei.
Für Muffins und feuchte Teige.

Reife Banane
1/2 Banane entspricht einem Ei.
Für Kuchen.

©fotolia

TOFU-RÜHREI MIT ZWIEBEL & TOMATE

2 bis 3 EL	Pflanzenöl
400 g	Tofu natur
1	kleine Zwiebel
1	große Tomate
2 bis 3	Frühlingszwiebeln
100 ml	Sojamilch
½ TL	Kurkuma
(Rauch-)Salz und Pfeffer nach Belieben	
1 Prise	„Kala Namak" (Schwarzsalz)
1 Bund	frischer Schnittlauch

Tofu natur mit einer Gabel in einer Schüssel krümelig zerdrücken. Zwiebel fein hacken, Frühlingszwiebel in Ringe und die Tomate in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel anbraten, dann den Tofu in das heiße Fett geben und anrösten. Sojamilch hinzufügen. Frühlingszwiebel und Tomate dazugeben und unter Rühren weiter anbraten. Dabei Kurkuma unterheben, so dass die Masse gelb wird. Das Tofu-Rührei nach Belieben mit (Rauch-) Salz und grobem, buntem Pfeffer aus der Mühle würzen. Für den typischen Ei-Geschmack optional eine Prise Kala Namak dazugeben und mit frischen Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

©fotolia

KAISERSCHMARRN

6	Eigelb
50 g	Zucker
150 ml	Milch
150 g	Mehl
30 g	Rosinen
6	Eiweiß
10 g	Margarine

Pflaumenkompott (oder anderes Kompott/Obst)
Salz

Eigelbe, Zucker, Milch, Mehl, Salz und Rosinen zu einem Teig verarbeiten. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Die Hälfte der Margarine in der Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne gießen, am besten in zwei Portionen aufteilen und backen lassen. Nach 5 Minuten wenden. Mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerreißen und das restliche Fett dazugeben. Teigtaschen unter mehrmaligem „Schupfen" noch ca. 3 Minuten backen lassen. Das Kompott (oder karamellisierte Obst) auf den Kaiserschmarrn geben.

„Schupfen" ist übrigens ein oberdeutsches Wort, das soviel bedeutet wie ***„wegstoßen".***

Tipp:
Die Pflaumen (oder das Obst) nach Belieben in ein wenig Zucker karamellisieren – lecker. Wussten Sie außerdem, dass Rosinen, obwohl sie so klebrig sind, gut für die Zähne sind, denn sie verhindern die Plaquebildung!

KONTAKT

Der Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. ist ein 1986 gegründeter gemeinnütziger Verein, der seinen Schwerpunkt in der Förderung des Ökologischen Landbaus – besonders in der Region – sieht. Er berät Verbraucher/innen zu einer genussvollen, gesundheitsbewussten und umweltverträglichen Ernährungsweise mit Bio-Produkten. Neben verschiedenen Informationsangeboten, wie zum Beispiel dem Bio & Fair Wegweiser für Hamburg und Umgebung oder dem Verbraucherportal *www.bio-hamburg.de* bietet der Verein eine Vielzahl von Seminaren, Workshops und Exkursionen für unterschiedliche Zielgruppen im Rahmen seiner spannenden Projektarbeit an.

REDAKTION

Martina Glauche, Dipl. Ökotrophologin
Lena Elisabeth Giesen, Ökotrophologin (BA)

demeter

WEITERE INFORMATIONEN

bio-hamburg.de bundesprogramm.de foodsharing.de
oekolandbau.de zugutfuerdietonne.de in-form.de

EINKAUFSTIPPS

Wo Du in der Metropolregion Hamburg Eier in Bio-Qualität kaufen kannst, erfährst Du unter bio-hamburg.de in der Rubrik Einkaufsadressen oder in unserem Bio & Fair Wegweiser.

ÖKOMARKT
Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

Osterstr. 58 | 20259 Hamburg
Tel. 040/6 56 50 42 | Fax: 040/65 72 00 20
info@oekomarkt-hamburg.de | www.oekomarkt-hamburg.de
www.bio-hamburg.de – Leben und Region natürlich genießen

BLE

Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Dezember 2015 | **KONZEPTION + GESTALTUNG: Carina Hamel** | BILDER: TITEL + S. 9©Bauckhof Klein Süstedt_S. 2+12+13+14©fotolia