

Bäumchen-wechsel-dich-Spiel mit Eiern

- Kein neuer Osterbrauch -

Vohburg, 30.03.2010 – Wenn die Hausfrau falschen Hasen auftischt weiß man beim ersten Bissen, dieses Gericht hat nichts mit einem Hasen zu tun, es ist ein Hackbraten. Wenn man in ein Ei beißt, schmeckt es nach Ei. Mal mehr, mal weniger gut, aber immer nach Ei. Und das machen sich manche Erzeuger und Händler zunutze und tricksen bei der Deklaration. Oder in den oft riesigen Packstellen wird einfach geschlampt und dann ist nicht mehr das in den Eierschachteln, was draufsteht. Im schlimmsten Fall wird ein Käfigei zu einem Bioei gestempelt und der Verbraucher nicht nur um einen besseren Geschmack betrogen, sondern auch um seinen Wunsch, den Hühnern ein artgerechtes Leben durch den Kauf biologischer Eier zu bieten.

Knapp 18 Milliarden Eier werden pro Jahr in zum Teil großen Strukturen in Deutschland bewegt, für Eiprodukte wie auch für das sonntägliche Frühstücksei. Davon kommt laut aktueller Berichte nur noch jedes 2. Ei aus Deutschland. Lockerer Umgang mit Kennzeichnungen und kaum Kontrollen führen dazu, dass, laut Focus, bei zwei von fünf Eiern im Einzelhandel die Angaben zur Haltungsform oder die Erzeugercodes nicht stimmen. Eine erschreckende Zahl, aufgedeckt von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, die nach eigenen Angaben Verpackung, Hinweisschild und Aufdruck auf Eiern in 72 Geschäften (Supermärkte, Discounter, Bioläden) und auf 14 Wochenmärkten in acht nordrhein-westfälischen Städten untersuchten.

„Eines der Hauptübel ist die industrielle Legehennenhaltung und damit auch die industrielle Weiterverarbeitung“, so Walter Höhne, Vorstand der Biohennen AG, einer Erzeugergemeinschaft von Bio-Legehennenhaltern, die in regionalen Strukturen arbeiten. Nach den Richtlinien der Biohennen AG werden die Bioeier im Stall des jeweiligen Bauern geprintet und in Chargen zur Packstelle transportiert. Eine Vermischung mit Eiern anderer Haltungsformen ist dabei

nicht möglich, da ausschließlich Bio Eier sortiert werden. Von dort aus erfolgt die Auslieferung an Supermärkte und Bioläden ebenfalls in eigenen LKWs. Ein lückenloser, mehrfach kontrollierter Weg eines Bioeis zum Verbraucher.

Mehr Kontrolle fordern denn auch die Verbraucherschützer. Aber auch der Verbraucher kann die Kontrolle behalten, indem er regional erzeugte Eier bevorzugt.



Direkt vom Bauern werden die geprinteten Bioeier der Biohennen AG per eigener LKWs abgeholt.

Die Biohennen AG ist eine Erzeugergemeinschaft von traditionell wirtschaftenden Landwirten und hat mit ihrer Marke „Die Biohennen“ zur Zeit bundesweit den höchsten Standard in der Hühnerhaltung und Eierproduktion. In 24 bäuerlichen Familienbetrieben finden sich insgesamt über 90.000 Hühner in artgerechter Haltung (Stall – Wintergarten – Grünland).

Die Betriebe sind unter www.diebiohennen.de/01betriebe/01betriebe.php einzusehen.