



## EIEIEI

Hier findest Du Informationen über Eier. Über Hühnerzucht, Bruderhähne, Zweinutzungshühner, über Herkunft, gutes Futter, Auslauf, über Eier-Stempel, Gewichtsklassen, Schalen- und Dotterfarben, über Lagerung und Haltbarkeit,...

### Momos Eier

Eier bei Momo stammen vom Naturland Hof Brenner in Niederscheuren; regionaler geht es nicht. Die männlichen Küken werden aufgezogen statt getötet, so genannte „Bruderhähne“. Weiter unten dazu mehr.

Die letzten Jahrzehnte kamen die Eier direkt vom Hof Alpermühle aus dem Oberbergischem Land, heute sind Mechthild und Andreas Klose auf der Suche nach Nachfolgern und Mitglied einer regionalen Erzeugergemeinschaft.

### Bio-Eier

Eier bei Momo sind immer Bio-Eier. Kein Wischi-Waschi wie ‚Freiland‘ ‚Bodenhaltung‘ oder ‚kontrolliert‘. Das heißt, diese Eier sind von Hühnern, die Futter aus kontrolliert biologischem Anbau bekommen und die Hennen können raus aus dem Stall wann immer sie Lust dazu haben.

### Hühner-Zucht

Hühner wurden in den letzten Jahrzehnten extrem einseitig gezüchtet: Die eine Rasse auf hohe Legeleistung für die Produktion (bis zu 300 Eier pro Huhn pro Jahr), die andere auf schnelle Gewichtszunahme für die Mast.

In der konventionellen wie in der ökologischen Landwirtschaft sind seit Jahrzehnten hauptsächlich Hybrid-Rassen in Einsatz.

Diese benötigen konzentriertes Eiweißfutter, um ihre Höchstleistungen erbringen zu können, konventionell wird dafür gern genetisch manipuliertes Soja aus gerodeten Urwäldern importiert.

Seit 2022 ist in der Bio-Geflügelhaltung 100% Bio-Futter verpflichtend und da aus natürlichen Quellen keine entsprechende Versorgung der Turbo-Hühner funktioniert sind diese Rassen als ökologische Alternative ungeeignet.

Das Dilemma: Was die Rasse zum Eierlegen betrifft, die Lege-Hybriden, setzen die männlichen-

hier spricht man von Bruderhähnen- zu wenig Fleisch an, sie benötigen die mehrfache Menge Futter, ihre Mast ist prinzipiell unwirtschaftlich, Bruderhähne sind lebendig gewordene Futtermittelverschwender. Außer um das Kükentöten zu beenden spricht nichts für die Aufzucht der Bruderhähne von Lege-Hybriden.

Bio-Verbände sehen Bruderhähne nur als Übergangslösung. Sie züchten das „Zweinutzungshuhn“, eine spezielle Hühnerrasse, die sowohl für die Eierproduktion als auch für die Fleischproduktion eingesetzt wird.

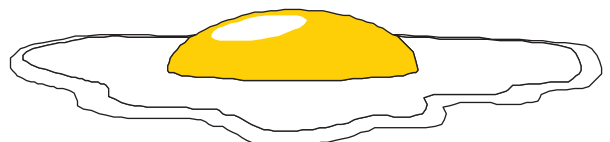
Vorteil: man benötigt insgesamt weniger Tiere, was effizient ist. Zudem bedeutet es Unabhängigkeit von den Zucht-Multis.

Nachteil: die Tiere wachsen langsamer, legen weniger Eier, ergo höhere Produktionskosten.

Aus Sicht des Tierschutzes ist die Hochleistungszucht eine Qual für die Tiere. Seit 2022 ist das Töten geschlüpfter männlichen Küken verboten. Daher werden Hybrid-Hühner gezüchtet, Hochleistungstiere, die entweder viele Eier legen oder schnell wachsen und viel Fleisch ansetzen. So entstehen hochgezüchtete, auf wenige Merkmale optimierte Rassen. Allerdings funktioniert das nur in der ersten, der F1-Generation, die Nachkommen zeigen unkalkulierbare Merkmale. Daher benötigen Eierproduzenten und Hühnermastbetriebe steten Nachschub von F1-Hybriden.

Den weltweiten Markt beherrschen eine Handvoll Unternehmen, bspw. in Deutschland die EW Group, in den Niederlanden Hendrix Genetics.

Männliche Hühnereier vor dem Schlüpfen durch Geschlechtererkennung auszusortieren ist technisch möglich, aber ebenfalls eine ethische Frage, die zu beantworten im Bio-Sektor mit der Zucht neuer Rassen entfällt. Bei den Anbauverbänden Bioland, Naturland und Demeter ist sie verboten. Neu ist, dass innerhalb der ersten 3 Tage nach dem Legen bereits erkennbar ist, welches Geschlecht es beherbergt; anschließend werden die weiblichen Eier ausgebrütet, die männlichen aber als normales Speiseei verwertet. So wird vermieden, dass die zur Mast ungeeigneten Lege-Hybriden aufgezogen werden müssen, was die Organisation und damit einhergehend die Kosten deutlich reduzieren wird.



Übrigens: Seit dem Verbot des Kükentötens, das die Bundesregierung nach einem Urteil des Bundesverwaltungsgerichts durchsetzen musste, steigen die Importe ausländischer weiblicher Küken aus Ländern, in denen das Töten weiterhin gängige Praxis ist.

Die Küken zu töten ist nämlich billiger als Bruderhähne aufzuziehen. So lässt sich das deutsche Verbot völlig legal umgehen.

Bei den Bio-Anbauverbänden (Bioland, Naturland, Demeter) hingegen ist die parallele Aufzucht von Bruderhähnen Pflicht. Es sind bei einem Import entsprechende Nachweise zu erbringen, dass die männlichen Küken nicht getötet, sondern als Bruderhähne aufgezogen werden.

### Gutes Futter – guter Geschmack

Gutes Futter besteht hauptsächlich aus Getreide und Hülsenfrüchten aus Bio-Anbau. Keine Soja-Importe, für die Urwald gerodet wird und Tausende Transport-Kilometer nötig sind, wie konventionell Gang und Gabe.

Hühnerfutter aus lokal erzeugtem Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau, rein pflanzlich, ohne Antibiotika, Dotterfarbstoff, Medikamente oder synthetische Leistungsförderer, ohne Genetik im Herstellungsprozess. Das ist gutes Futter.

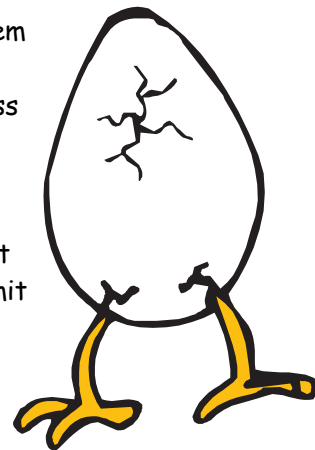
„Entscheidend ist, was oben reinkommt“, könnte man in Abwandlung eines Zitats von Altkanzler Kohl sagen- jedenfalls bezogen auf den Geschmack eines Hühnereis. Denn was die Tiere fressen bestimmt nicht nur die Farbe des Eidotters, sondern auch wie es mundet- oder nicht. Es ist erstaunlich, welche Folgen der Speisezettel der Hühner für den Eigeschmack haben kann.

Das werden vor allem diejenigen bestätigen, die sich an früher erinnern, als noch Fischmehl im Hühnerfutter verwendet wurde- mit den entsprechenden Folgen für das Aroma des Eis.

Diese Zeiten sind glücklicherweise vorbei. Heute gilt, was schon das Buch „Geflügelzucht“ im Jahr 1924 hervorhob: „Den feinsten Geschmack haben die Eier derjenigen Hühner, welche viel zartes Grün und Körner fressen“.

Frisch geschrotetes Futter und genügend Auslauf mit einem ausgewogenen natürlichen Nahrungsangebot, vor allem eisenhaltige Grünpflanzen, zB Brennnesseln, führen zu einem gesunden, schmackhaften Ei.

Auf diese Weise werden Fehler in der Fütterung vermieden, die zu Geschmacksveränderungen führen können. Bekannt sind solche Effekte, wenn altes Futter ranzig oder falsch zusammengesetzt ist, etwa durch zu hohe Mengenanteile an Raps und Ackerbohnen. In den alten Geflügelzuchtbüchern aus dem frühen 20. Jahrhundert wird außerdem davor gewarnt, dass die Eier einen muffigen Geschmack annehmen, wenn die Hühner sehr viele Maikäfer fressen. Und selbst eine andauernde Fütterung mit Zwiebelresten würde ihre Spuren hinterlassen.



Es kommt also auf die richtige Mischung des Futters und seine einwandfreie Qualität an. Sollte dennoch mal ein Ei mit Fisch-Aroma dabei sein, das hat genetische Gründe. Da diese Hennen sich nicht weiter vermehren sollen wurde das Problem eigentlich längst beseitigt.

### Freier Auslauf

Die Hühner haben freien Auslauf im Stall und im Freien. Im Stall haben pro Quadratmeter 6 Hennen Platz. Frischluft und Tageslicht sind ebenso Standard wie genügend Platz zum Scharren, Picken und Staubbaden.

Die Hühner werden artgerecht gehalten, Grünauslauf bei gutem und einen Wintergarten bei Schmuddelwetter.

### Klare Kennzeichnung

Bio-Eier erkennst Du am Bio-Logo. Die zusätzliche Angabe „Bioland“ oder „Naturland“ weist auf den strengeren Bio-Standard hin. Die EU-Richtlinie allein ist zwar ein Schritt in die richtige Richtung, aber es geht eben noch besser.

Anhand des Stempels ist zudem der Weg bis zum Stall zurück verfolgbar.

Die erste Zahl steht für die Haltungsform, die „0“ für ökologische Erzeugung.

Es folgen 2 Buchstaben für die Herkunftsbezeichnung, hier „DE“ für Deutschland. Schließlich die Betriebs- und die Stallnummer.

Das Tracking im Internet ist aber nur erfolgreich, wenn der Betrieb dem KAT-Verein angehört; daher hilft allein die Website [dein-land-ei.de](http://dein-land-ei.de) um den Code zuzuordnen. Oder die Seite des Produzenten. Beim KAT-Verein findest Du keine kleinen Anbieter.

## Die Eier-Schale

Selbst beim ganz normalen Hühnerei gibt es einiges zu entdecken. Das fängt schon bei der Schale an.

Was so dicht und undurchlässig aussieht, ist in Wirklichkeit porös und überaus löchrig. Denn die Eierschale birgt eine Vielzahl an Poren; ihre Zahl schwankt je nach Ei-Größe zwischen 8.000 und 10.000.

Eine Eierschale ist keineswegs luftdicht. Im Lauf der Zeit verdunstet die Flüssigkeit des Eis durch die Poren, die Luftblase am stumpfen Ende wird größer, die Ei-Masse geringer.

Wenn Du ein altes Ei schüttelst, kannst Du hören, wie der eingetrocknete Inhalt hin und her wackelt.

Weil die Schale so durchlässig ist, nehmen Eier auch schnell Gerüche aus der Umgebung auf, in der sie gelagert werden. Wer das weiß, kann unliebsame Überraschungen verhindern: Um den unverfälschten Geschmack der Eier zu erhalten, solltest Du darauf achten, sie nicht in der Nähe von intensiv riechenden Lebensmitteln aufzubewahren wie beispielsweise Fisch, Käse, Essig, Südfrüchte und Gewürze. Auch Waschmittel, Kartoffeln und Zwiebeln sind keine gute Gesellschaft für Eier.

Außerdem mögen sie es gar nicht, fürs Kochen und Backen in der Nähe des Herdes gelagert zu werden. Denn die dort entstehenden Gerüche dringen natürlich ebenso leicht durch die Schale.

Zu Hause beachte bitte, dass die Eier keine Temperatur-Wechsel erfahren, weil durch Kondenswasser die Schutzschicht abgewaschen wird und die Haltbarkeit reduziert wird.



## Die Eier-Schalen-Farbe

Braune Eier, weiße Eier- nicht die Farbe des Gefieders legt die Hühnereierschalenfarbe fest, sondern die Farbe der „Ohrscheiben“, der Haut rund um den Gehörgang.

Früher hatten wir nur braune Eier. weil die Hühner, welche weiße Eier legen, leichter sind und über Zäune fliegen können. Die Hühner, welche braune Eier legen sind gemüthlicher, bleiben am Boden und büxen nicht aus.

Heute sind diese Unterschiede nicht mehr so gravierend, so dass wir immer mehr weiße Bio-Eier bekommen. Und tatsächlich sind die aktuellen weißlegenden Hennen für dieses Leben in freier Natur in einigen Punkten im Vorteil:

Sie sind kleiner, robuster und genügsamer als ihre braunen Kolleginnen.

Sie legen im Schnitt ein paar mehr Eier im Jahr.

Dafür sind ihre Eier etwas kleiner mit einer festeren Schale.

Eier in einer natürlichen mittleren Größe sind für die Hennen leichter zu legen sie sind stabiler und so besser zu handhaben.

## Bunte Ostereier

Die Bauern des Mittelalters zahlten ihre Pacht meist am Gründonnerstag und in Form von Eiern. Das letzte Ei, das die Bauern ihren „Herren“ zahlten, wurde rot gefärbt. Daraus entstand der Brauch, Eier zu Ostern zu verzieren.



## Das Gelbe vom Ei

Warum die Dotterfarbe schwankt. Längst ist es sprichwörtlich geworden.

Der Ei-Dotter ist meist hellgelb und nicht dunkelorange. Das zeugt vom Verzicht auf künstliche Farbstoffe im Futter.

Die Farbnuancen ändern sich aber auch, je nach dem was das Bio-Huhn gerade so pickt, also je nach Jahreszeit. So kann zum Beispiel der vermehrte Verzehr von Holunderbeeren die Farbe deutlich verändern.

Dass es aber manchmal gar nicht so gelb ist, wie der Volksmund sagt, sondern eher orange oder noch dunkler, wirft immer wieder Fragen auf.

Das Wichtigste vorweg: Einfluss auf den Geschmack des Eis hat die Dotterfarbe nicht. Dennoch besitzt sie Bedeutung, was die optischen Vorlieben der

Konsument:innen angeht. So mögen die europäischen Kunden eine eher dunkle Farbe, während beispielsweise in den USA ein helles Gelb bevorzugt wird.

In der konventionellen Hühnerhaltung ist es kein großes Problem, die gewünschte Schattierung zu erzielen- dem Futter werden einfach synthetische Farbstoffe zugesetzt. Das ist bei unseren Bio-Eiern ausdrücklich verboten. Sie erhalten ihre Dotterfarbe durch die natürlichen farbgebenden Stoffe im Bio-Futter, allen voran durch Mais und Weizen: Mais erzeugt ein kräftiges, Weizen ein helleres Gelb. Das Grün im Auslauf sowie Luzernegrünmehl machen sich kaum bemerkbar, da sich die Hühner in erster Linie vom Getreidefutter ernähren.

Unterschiede ergeben sich jedoch bei der Futtermischung. Weil die Hennen in kleinen Gruppen gehalten werden, ist nicht jede Mischung identisch. Außerdem dominieren die starken Hennen die Futterplätze und picken sich die dicksten gelben Brocken heraus. So kann die Dotterfarbe auch innerhalb einer Hühnerherde unterschiedlich sein. Bio-Eier sind eben kein standardisiertes Massenprodukt. Sie werden in kleinen Haltungen unter natürlichen Bedingungen gelegt. Hierher rühren die Unterschiede bei Geschmack und Dotterfarbe, die in der konventionellen Hühnerhaltung so nicht zu entdecken sind. Dass sich oft sogar die Jahreszeiten auf die Farbe der Eidotter auswirken, zeigt sich vor allem im September. Dann hängt der haushohe Holunderstrauch voller schwarzer Beeren- ein gefundenes Fressen für die Hühner. Falls das Gelb Deines Frühstückseis also einmal eher Dunkelgelb leuchtet, weißt Du, was im Auslauf auf dem Speiseplan stand.

## Das Weiße vom Ei

Hühnereier sind etwas Besonderes- nicht nur, was den Geschmack angeht. Vor allem das Eiklar besitzt vielfältige Eigenschaften, die z.B. bei Enteneiern fehlen. Das weiß jeder, der einmal versucht hat, Eiklar von Enteneiern zu Schaum zu schlagen: klappt nicht.

Im Hühnereiklar dagegen stecken Proteine, die beim Schlagen gerinnen und dem Schaum Festigkeit geben.

Diese Bindekraft wurde auch zur Herstellung von Farben genutzt. Und bis heute setzen Winzer bei der Weinherstellung Eiklar ein, um zu herbe Weine milder zu machen, ohne deren Geschmack zu

verändern- eine Technik, die schon die alten Römer kannten.

Mit rund 58 Prozent ist das Eiklar Hauptbestandteil eines Hühnereis. Es umgibt schützend den Eidotter, aufgeteilt in vier Schichten. Beim Aufschlagen lassen sich zumindest zwei deutlich unterscheiden: Unmittelbar am Dotter sitzt zähflüssiges Eiklar, die äußere Schicht weist dagegen eine dünnere, wässrige Beschaffenheit auf. Für viele gilt der Zustand des Eiklars als Altersindikator: Läuft beim Aufschlagen das Eiweiß weit auseinander, ist das Ei alt; bei frischen Eiern zerläuft das dünne Eiklar weniger. Doch wie bei jeder Faustregel gibt es auch hier Ausnahmen. Denn vor allem im Sommer läuft das Eiklar auch bei frischen Eiern weiter auseinander als im Winter. Das liegt am Durst der Hühner: Wenn es heiß ist, trinken sie größere Mengen Wasser als sonst im Jahr- was sich beim Eiklar niederschlägt, das wässriger wird.

Das haben schon unsere Großeltern beobachtet. Nicht umsonst heißt es im Volksmund: Im Sommer genügen drei Eier, um die Pfanne zu füllen, im Winter braucht es fünf. Natürlich muss zusätzlich beachtet werden, dass in der warmen Jahreszeit der Alterungsprozess der Eier schneller abläuft.

Damit sind aber immer noch nicht alle Geheimnisse ums Eiklar gelöst. Denn auch das Alter der Hühner beeinflusst die Konsistenz des Ei-Inhalts: Sind die Tiere jung, ist das Eiklar zäher und löst sich mitunter schlecht aus der Schale; bei älteren Hennen fällt es insgesamt dünner aus.

## Einschlüsse im Ei

Gelegentliche Einschlüsse im Ei, rote oder braune Flecken, sind unbedenkliche Blut- oder Fleischflecken. Sieht nicht schön aus und ist ein Grund für kostenlosen Ersatz.

## Lagerung & Haltbarkeit

Eier sollen kühl, also im Kühlschrank lagern, und zwar mit der Spitze nach unten. Wichtig ist, die Eier nicht warm (>20°) zu lagern sowie Temperaturwechsel zu vermeiden. Denn wenn Kondenswasser auf der Schale entsteht wird die natürliche Schutzschicht des Eis abgewaschen.

Wir kennzeichnen unsere Eier mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum: Dazu rechnen wir zum Legetag 28 Tage hinzu. Die Eier sollen schon ab eine Woche vor Ablauf dieses Datums durcherhitzt werden, sicher ist sicher.

Zum Backen und Kochen können sie ohne Bedenken auch über das Datum hinaus verarbeitet werden. Mindesthaltbarkeit eben. Wichtig ist dann das gute Durchgaren des Gerichtes.

Gekochte und gefärbte Ostereier sind bis zu mindestens 6 Wochen haltbar.

## Die Gewichtsklassen

Die europaweit gültigen Gewichtsklassen:

XL für Eier über 73 Gramm

L für Eier über 63 Gramm

M für Eier über 53 Gramm

S für Eier unter 53 Gramm

Hühner kennen keine genormten Gewichtsklassen. Unterschiedliche Eiergrößen liegen in der Natur des Eierlegens. Und das geht so:

Junge Hühner legen in den ersten Monaten überwiegend kleine Eier in den Größen S und M. Und XS, ganz kleine.

Ein Huhn im mittleren Alter legt mittelgroße Eier in der Größe M und L.

Ein erwachsenes Huhn legt dann große Eier in der Größe L und XL.

Dann gibt es noch XXL Eier, oft doppel-dottrige, sehr große Eier, sozusagen zwei Eier mit nur einer Schale.

Rund 80% der Eier entfallen auf die Größe L und M.

Es passiert immer wieder, dass mal die eine oder andere Eiergröße nicht so verfügbar ist. Das liegt hauptsächlich am Lebensalter der Hühner und an der Jahreszeit.

Vor Ostern werden die M- Eier zum Färben gebraucht und stehen als frische Verkaufseier nicht zur Verfügung.

In den Sommerferien werden junge Hühner eingestallt, die von Herbst bis Frühjahr mittelgroße Eier legen und von Frühjahr bis Sommer hauptsächlich große Eier legen.

In den Sommerferien werden die Althennen gegen Junghennen ausgetauscht und das „Eierjahr“ beginnt von vorne.

Übrigens: Das dickste Ei der Welt ist das Straußenei, es wiegt 1,8 Kilogramm. Das kleinste Ei ist das eines Kolibris mit 0,2 Gramm.

## Der Frische-Test

Die Frische von Lebensmitteln gilt als ein wichtiges Qualitätsmerkmal- aus gutem Grund. Denn gerade frische Produkte sind in der Regel besonders gesund und lecker.

Das gilt auch für Eier? Der beste Eiergeschmack stellt sich erst drei Tage nach dem Legen ein und bleibt dann zwei Wochen erhalten.

Eiern sieht man es äußerlich nicht an, wie alt sie sind. Doch es gibt den bekannten Wasserglas-Test: Du benötigst ein Glas mit Wasser, in das Du das Ei legst.

Sinkt es zu Boden, handelt es sich um ein besonders junges Exemplar; auch wenn sich das stumpfe Ende leicht aufrichtet, hast Du es noch mit einem frischen Ei zu tun. Schwimmt es an der Oberfläche ist es nicht mehr das Frischste, was aber auch kein Problem darstellt.

Die Erklärung: Bei frischen Eiern liegt die Größe der Luftkammer am stumpfen Ei- Ende unter 6 Millimeter.

Je älter das Ei, desto größer die Luftkammer, weil mit der Zeit durch die poröse Schale Flüssigkeit verdunstet.

Da so die Ei-Masse abnimmt, kann man ein altes Ei auch durch Schütteln nahe am Ohr entlarven: Der geschrumpfte Inhalt „poltert“ hin und her.

Für den unmittelbaren Verzehr eignen sich aber selbst solche Eier, die schon vier Wochen alt sind- sofern sie nicht unangenehm riechen.

Wer früher zu Weihnachten ausreichend Eier haben wollte, der musste rechtzeitig vorsorgen: Denn im Winter legten die Hühner nicht genügend, um den Bedarf für die kalte Jahreszeit zu decken. Das lag vor allem an den äußeren Umständen der Haltung- häufig fehlten auf den Höfen ideale Hühnerställe.

Die Tiere verfügten zwar über genügend Auslauf, hatten im Herbst und Winter aber keinen geschützten Aufenthaltsraum. Die Ställe waren kalt, nass und dunkel, die Hühner Zugluft ausgesetzt. Das mochten die Tiere überhaupt nicht und legten daher nur noch wenige Eier. Deshalb wurden bereits in den Monaten August und September Eier für die Weihnachtsbäckerei eingelagert.

Dazu wickelte man die Eier in feines Seidenpapier und legte sie dicht aneinander in einen dunklen Raum. Größere Mengen wurden auch in Flüssigkeiten wie Kalk- oder Natronwasser konserviert. So behielten sie ihre guten Backeigenschaften für mehrere Monate.

Heute sind selbst im Winter genügend tagesfrische Eier aus artgerechter Haltung erhältlich. Weil die Bio-Hühner bessere Lebensbedingungen als früher haben. Die Ställe sind isoliert und daher warm und trocken, reichlich Einstreu trägt zum Wohlgefühl bei.

### Eier abschrecken,

also nach dem Kochen unter kaltem Wasser abkühlen, hat, entgegen der volkstümlichen Annahme, keinen Einfluss auf das Schälverhalten.

Das Abschrecken dient allein dem Beenden des Kochvorgangs, denn ohne Abschrecken köchelt's innerlich weiter. Also, damit ein weiches Ei auch Minuten später auf dem Frühstückstisch noch immer ein Weiches ist.

Ob ein Ei einfach zu schälen ist oder nicht, hängt allein mit der Frische des Eis zusammen. 7 bis 14 Tage nachdem das Ei gelegt wurde lässt es sich am besten schälen.

### Ei- Ersatz

Kein Ei im Haus? Vegane Ernährung?

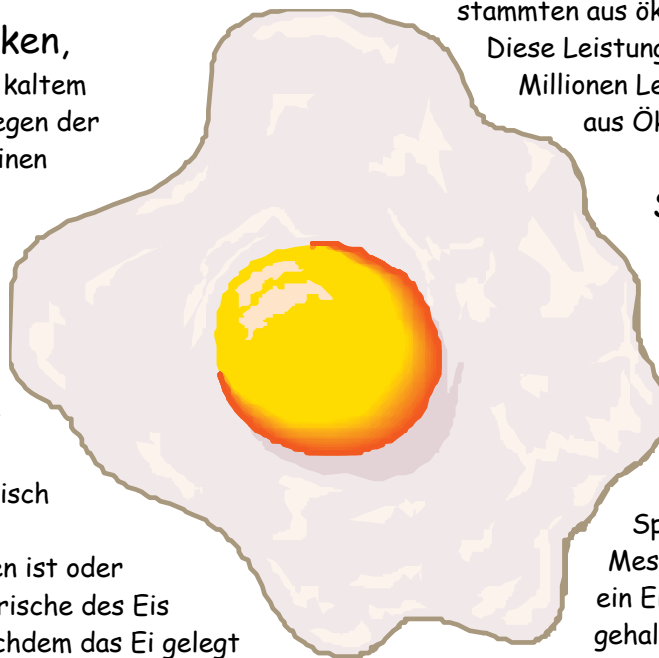
Zwei Esslöffel Sojamehl ersetzen ein Ei in Deinem Back-Rezept. Lupinenmehl, Tapioka, Kartoffel- oder Maisstärke, Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl können mit Wasser angerührt und aufgeschlagen werden und dann als Ersatz funktionieren.

Je nach Sinn und Zweck funktionieren auch Kichererbsenmehl, Apfelmus, Bananen, Tomatenmark.

### Schadstoffe

Bio-Eier werden regelmäßig auf Agrarchemikalien hin untersucht. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel gewährleistet, dass Bio-Eier nahezu schadstofffrei sind. Gänzlich auszuschließen ist heutzutage leider nichts mehr, denn unsere Umwelt ist inzwischen derart versaut, dass selbst im idyllischsten Hinterland Gifte im Regen und im Boden schlummern.

Definitiv enthalten sie keine Rückstände von den Giften, nach denen gesucht werden kann, also von gängigen Pestiziden, Medikamenten und Umweltgiften wie Dioxin oder PCB.



### Wie viele Eier essen wir im Jahr?

239 Eier verzehrte jede/r Einwohner 2020 im Schnitt.

Über 12,9 Milliarden Eier wurden 2020 in Deutschland produziert. 1,6 Milliarden Eier stammten aus ökologischer Hennenhaltung.

Diese Leistung vollbrachten knapp 49 Millionen Legehennen, davon 5,3 Millionen aus Öko-Tierhaltung.

### Schlechte Karten für Betrüger

August 2024: Ein Forscherteam hat eine Methode entwickelt, mit der sich die Haltungsform von Legehennen nachweisen lässt. Mittels NMR-Spektroskopie ist mit nur einer Messung eindeutig erkennbar, ob ein Ei wirklich von ökologisch gehaltenen Legehennen stammt.

Dazu werden Eigelb-Proben analysiert, deren Spektren- wie ein Fingerabdruck- großen Informationsgehalt liefern, heißt es in einer Pressemitteilung.

Nach Einschätzung der Forschenden bieten die Ergebnisse ein großes Potenzial in der Lebensmittelüberwachung, etwa im Verdachtsfall oder bei Stichprobenuntersuchungen für den Handel und den Verarbeitungsbereich.

Dies stärke auch das Vertrauen der Verbraucher:innen in die Echtheit von Bio-Eiern. Für uns spielt der persönliche Kontakt, der tlw. seit Jahrzehnten besteht, eine nicht minder wichtige Rolle.

### Links

[dein-land-ei.de](http://dein-land-ei.de)

[oekotierzucht.de](http://oekotierzucht.de)

sowie mehr Info in den Momo-Tipps A-Z auf der momosite, [bioladen.com](http://bioladen.com)

