

Südtiroler Bio- und Freiland Eier

Nur glückliche Henne legen gute Eier, lautet ein Sprichwort. Mit dem Qualitätszeichen Südtirol wird somit zuerst auf das Wohl der Legehennen geschaut. Das ist Garantie für gute Bio- und Freiland Eier.

GRUNDWISSEN

Seit 2013 gibt es das Qualitätszeichen für Südtiroler Eier. Damit diese auch den Qualitätskriterien entsprechen braucht es auch Vorgaben für die Haltung der Hühner mit viel Auslauf, viel Sonnenlicht und die Möglichkeit nach Würmern zu scharren.

Zum Thema Ei und Hennen gibt es in Wikipedia mehrere Erklärungen:

- Das Ei, lateinisch ovum, ist ein System, das in einem frühen Stadium der Entwicklung (Ontogenie) eines Eier legenden Tieres (Ovipars) gebildet wird. Es besteht aus einer weiblichen Keimzelle, auch Eizelle genannt, Nährstoffen und schützenden Hüllen („Schale“). Das Ei entsteht während der Oogenese und in ihm entwickelt sich aus der meistens befruchteten Eizelle der Embryo.
Im allgemeinen Sprachgebrauch wird unter dem Begriff das Ei vom Haushuhn, das Hühnerei, verstanden;
- Das Ei als Lebensmittel ist ein Naturprodukt, das als Lebensmittel wegen seines Nährwertes, vor allem wegen des Gehaltes an hochwertigen Proteinen, seit Beginn der Menschheitsgeschichte ein wichtiges Nahrungsmittel darstellt;
- Das Hühnerei ist das Ei des Haushuhns. Als Nahrungsmittel wird es oft nur als Ei bezeichnet;
- Das Haushuhn (*Gallus gallus domesticus*, auch *Gallus domesticus*), kurz auch Huhn (von mittelhochdeutsch huon) genannt, ist eine Zuchtform des Bankivahuhns, eines Wildhuhns aus Südostasien, und gehört zur Familie der Fasanenartigen (Phasianidae). Landwirtschaftlich zählt es zum Geflügel. Das männliche Haushuhn nennt man Hahn oder Gockel, etwas älter auch Poularde und den kastrierten Hahn Kapaun. Das Weibchen heißt Henne, vom 2. Lebensmonat bis zum Erreichen der vollen Legereife Junghenne, Jungtiere führende Hennen Glucke. Die Jungtiere heißen allgemein Küken.
Das Haushuhn gilt als das häufigste Haustier des Menschen – der durchschnittliche tägliche Weltbestand wird auf mehr als 20 Milliarden Tiere geschätzt, damit kommen auf jeden Menschen drei Hühner.

Das Pflichtenheft für Südtiroler Bio- und Freiland Eier schreibt folgende **Qualitätskriterien** vor:

- Freilandhaltung aus biologischer oder konventioneller Produktion in der Region;
- Regelmäßige Pflege der Auslaufflächen;
- Natürliche Futtermittel;
- Keine Gentechnik, Antibiotika und Hormone;
- Eier müssen innerhalb von sechs Tagen sortiert, gekennzeichnet und verpackt werden;
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen.

Gut zu wissen:

Für das **Wohl der Hennen**, die Bio- und Freiland Eier mit QZ Südtirol legen, sind ebenso verschiedene Voraussetzungen verpflichtend:

- Mindestens 4 m² Wiese oder bewachsene Fläche für jede Henne;
- Tagsüber uneingeschränkt Zugang ins Freie;
- berdachter und gut gepflegter Sandplatz;
- Möglichkeit im Freien zum Herumlaufen, Scharren und nach Würmern zu picken;
- Nachts: Stall mit Legenester und Sitzstangen;
- Boden mit Stroh.

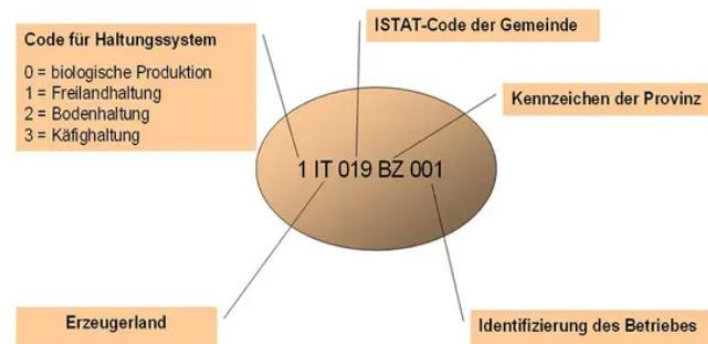
Bio- und Freiland Eier sind je nach Alter und Rasse der Hühner unterschiedlich groß. Folgende **Gewichtsklassen** werden im Verkauf gekennzeichnet:

- S = kleine Eier, weniger als 53 Gramm;
- M = mittelgroße Eier, von 53 bis 63 Gramm;
- L = große Eier, von 63 bis 73 Gramm;
- XL = sehr große Eier, 73 Gramm und mehr.

Jedes Ei muss mittels **Erzeugercode** gekennzeichnet sein, der sich wie folgt zusammensetzt:

- Zahl des Haltungssystems:
0 = biologische Produktion, 1 = Freilandhaltung, 2 = Bodenhaltung, 3 Käfighaltung (Boden- und Käfighaltung kommen für Bio- und Freiland Eier mit QZ Südtirol nicht in Frage);
- IT = Code für Italien, Mitgliedsstaat der EU;
- ISTAT-Code der Gemeinde, in der sich der Betrieb der Legehennen befindet:
Aldein = 01, Jenesien = 77, Kastelruth = 19, Oberbozen/Ritten = 72, St. Martin Gsies = 109, Laas = 42, Feldthurns = 116, St. Kassian/Abtei = 06, Olang = 106;
- BZ = Kennzeichnung für Provinz Bozen;
- Identifizierungscode des Betriebes mit Legehennen (wird vom Sanitätsbetrieb zugeteilt)

Beispiel Erzeugercode



Grafische Beschreibung Zusammensetzung Eier-Erzeugercode

ZUSATZ INFOS

Kuriositäten

- Pro Jahr werden **21 Millionen Eier** mit QZ Südtirol von ca. **70.000 Hühnern** verschiedener Rassen produziert;
- 2015 erschien die kumulative Dissertation „[Entwicklung und Bewertung innovativer Strategien zur Anreicherung von Vitamin D in tierischen Produkten unter besonderer Berücksichtigung des Stoffwechsels von D-Vitaminen](#)“ der Martin Luther Uni Halle-Wittenstein, worin festgestellt wurde:
„Insbesondere in Hühnereiern gelang eine effektive und kontrollierte Vitamin D-Anreicherung durch Ultraviolett (UV)-Licht-Exposition der Legehennen. In diesen Versuchen ließ sich sowohl durch Tageslicht als auch UV-emittierende Lichtregime der Vitamin D-Gehalt im Ei um das 4- bis 8-fache des Ausgangsgehalts steigern“;
- Interessant ist die Erläuterung von [SWR Wissen](#) zur Frage „**Was gab es davor: Ei oder Huhn?**“, die so lautet:
*„Eier gab es, bevor es Hühner gab
Denn schließlich haben auch die Dinosaurier schon Eier gelegt und vor ihnen die ersten Amphibien, sogar Fische legen ja Eier – wenn die auch keine feste Schale haben. Die Antwort ist einfach: Eier gab es lange, bevor es Hühner gab, nur waren das keine Hühnereier.“;*
- Das Pflichtenheft für Bio- und Freiland Eier mit QZ Südtirol sieht auch vor, dass „*Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien auch im gekochten Zustand mit QZ versehen und verkauft werden können. Zur Osterzeit und zu bestimmten Feiertagen dürfen diese auch mit natürlichen Lebensmittelfarben gefärbt werden.*“;
- Zum Thema **Hühner**, deren Zucht, Aufzucht und Potential für Bauern gibt es:
 - vom Südtiroler Bauernbund einige Infos als [Artikel](#) und als [Broschüre](#),
 - eine Möglichkeit zur **Hennenpatenschaft** vom [Felderhof](#) in Uttenheim
 - alte Hühnerrassen zu bestaunen bei den [Archehöfen Südtirols](#),
 - verschiedene Hühnerrassen zu kaufen beim [Geflügelhof Falkensteiner](#) in Kiens,
 - beim [Lebenshof Magmir](#) im Vinschgau leben Hühner, die „ausgedient haben“;
- 14 Höfe vom [Roter Hahn](#) produzieren ebenso Freiland Eier.

Rezepte

Bio- und Freiland Eier mit QZ Südtirol finden sich in verschiedenen Rezepten, aber auch verarbeitet in anderen Produkten mit Qualitätszeichen Südtirol, wie beim [Apfelstrudel](#).

Ob [Knödel](#), [Suppen](#), [Kekse](#) oder [Kuchen](#) überall gehören Eier zu den wichtigen Zutaten. Ein etwas unerwartetes Rezept stammt von Jessica Moser vom Buschenschank Oberpartegger, u.zw. köstlicher [Eierlikör](#)

Eier im Mittelpunkt

[Osterei Pecken](#), der alte Brauch ist in Südtirols Familien sehr verbreitet.

Eier und Liebe

In [Gröden](#) wurden und werden zu Josefi (19. März) Ostereier bestellt, und zwar geben Burschen bei befreundeten Mädchen den Auftrag. Am Ostermontag werden die Ostereier abgeholt. Doch kam es dann auf die Anzahl der Eier an, die der Bursche bekam: zwei Eier kriegt jeder Bursche, vier Eier bedeutet Absage, sechs Eier hingegen Freude. Großer

Verdruss gab es, wenn bestellte Eier nicht abgeholt wurden. Die Eier wurden heimlich vergraben.

Krisen

[Geflügelgrippe](#) – Artikel aus dem Jahr 2023

Quellen: Wikipedia, Abteilung Landwirtschaft Land Südtirol, Qualitätszeichen Südtirol, IDM Südtirol, Martin Luther Uni Halle-Wittenberg, SWR Wissen, Roter Hahn,