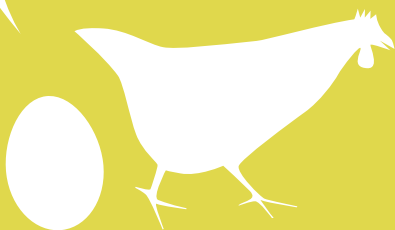


**WAS WAR  
ZUERST DA?**



**3,5 MINUTEN**



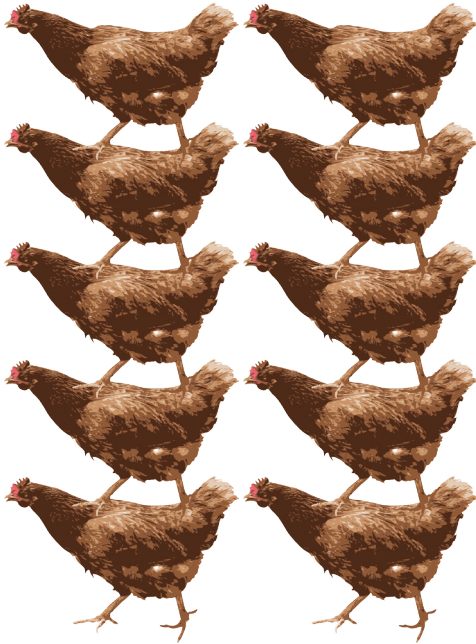
**LEBEN AUS DEM EI**

**HAPPY  
BIRTHDAY**



Auch die gründlich Durchleuchtung in den Großbetrieben kann nicht immer verhindern, dass befruchtete Eier im Supermarktregal landen. Diese Eier erkennt man an meist rot gefärbtem Eigelb. Fleisch ist Mord - Eier auch?

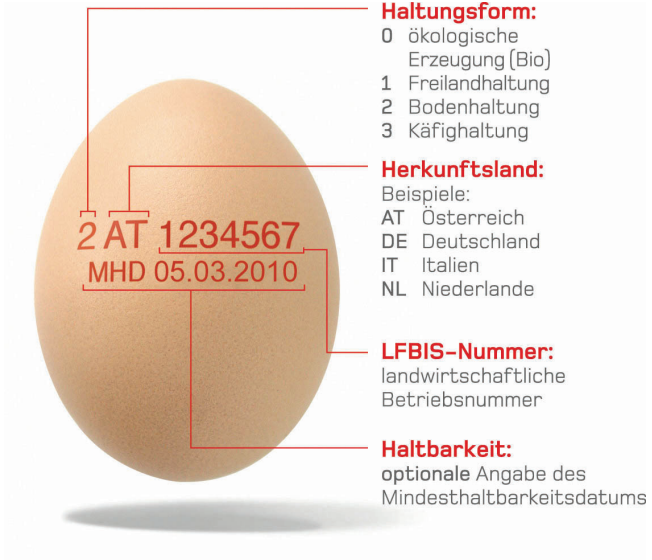
## STAPELVERARBEITUNG



Trotz EU-Verbot leben immernoch geschätze 130 Millionen Hühner in sogenannten Legebatterien. Die Haltung auf sehr engem Raum, fördert bei Hühnern den Hang zu Kannibalisierung, Ausweiden und Federpicken.

Eine freiwillige Vereinbarungen, keine Käfigeier im Sortiment zu haben, existiert zwar unter den großen Supermarktketten in Österreich, gilt jedoch nicht für den Großhandel.

## EI(N)WANDERER



Wo und wie unser Frühstücksei „produziert“ wird können wir dank der EU-weit geltenden Kennzeichnungsregeln ablesen. Leider interessieren sich manche Verbraucher nur für das Mindesthaltbarkeitsdatum. Ein weiteres Problem ergibt sich durch die Verarbeitung von Eiern in Großbetrieben. Auf der Packung mit Eiern stehen selten Angaben über die Herkunft der Rohware. Leider muss auch nicht deklariert werden ob das Huhn mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert wurde.

## EI ERTRAG

# Was KOSTET das LEBEN?



Die Endpreise für Eier aus Boden- bzw. Freilandhaltung weisen heute keine riesigen Unterschiede mehr auf. Trotzdem zählt für den Verbraucher jeder Cent. Betrachtet man die laufenden Kosten wie Brut, Futter, Haltung, Verpackung und Logistik stellt sich immernoch die Frage wieso uns Lebensmittel eigentlich so wenig wert sind?

Wer nicht gerade das Glück hat eine Oma in der Nähe zu haben, die sich selbst ein paar Hühner hält kann ja zumindest einmal nach Landwirten in der Region suchen die ihre Eier direkt verteilen.

**GUT GEBRATEN**

# NICHT DAS GELBE VON EI!



Ein Hühnerei (60 g) enthält durchschnittlich 355 kJ (85 kcal). Der essbare Anteil setzt sich aus etwa 74 % Wasser, 13 % Eiweiß, 11 % Fett und 0,7 % Kohlenhydraten zusammen.

Minderwertiges Futter und die Unterbringung in winzigen Käfigen ohne Tageslicht sowie der Einsatz von Antibiotika wirken sich jedoch nicht nur auf den Verkaufspreis sondern primär auf Qualität und Geschmack der Eier aus.

# EiFAIR

Weitere Informationen zum Thema online:

**[www.eifair.at](http://www.eifair.at)**

**[www.vgt.at](http://www.vgt.at)**

**[www.martins-hof.at](http://www.martins-hof.at)**

