

Das Gelbe vom Ei

Eines der vielfältigsten Lebensmittel hat besonders an Ostern seinen großen Auftritt: Das Bio-Ei

Ob zum Backen oder beim Brunch, als Kochzutat oder bunt im Osterkörbchen, Bio-Eier können das ganze Jahr zum Einsatz kommen. Aber besonders zum ersten großen Familienfest des Jahres rücken sie immer noch ein bisschen mehr in den Mittelpunkt.

Unter der Marke Biog werden die Bio-Eier der luxemburgischen Produzentengemeinschaft Bio-Ovo sowie die des Demeter-Betriebs der Familie Meyers-Weis angeboten.

Immer mehr Konsumenten achten beim Kauf von Bio-Eiern vor allem auf artgerechte Tierhaltung, hundertprozentige Bio-Fütterung, die regionale Herkunft der Eier – und dass diese bio kontrolliert und zertifiziert sind. Gerade die Biog-Eier erfüllen alle hier genannten Kriterien. Und das schmeckt man auch!

Verpackt oder unverpackt

Ein genauso wichtiges Thema für Verbraucher ist die richtige Verpackung und die richtige Menge, in der Lebensmittel angeboten werden, damit zuhause weniger weggeworfen werden muss. Bio-Eier gehören zu den auf wenige Wochen begrenzt haltbaren Lebensmitteln. Damit Konsumentinnen und Konsumenten nach ihren Bedürfnissen und Wünschen maximal flexibel die benötigte



Menge individuell wählen können, sind die Biog-Eier der Produzentengemeinschaft Bio-Ovo auch lose erhältlich.

Gut für die Umwelt ist außerdem, dass die Kunden hierbei ihre Mehrweg-Eierkisten von zu Hause mitbringen und auffüllen können – ein wertvoller Beitrag zur Reduzierung von Verpackungsmüll! Die ebenfalls angebotenen Kartons mit sechs Bio-Eiern sind aus Recyclingmaterial und schützen vor Licht,

Kondenswasser sowie vor Stößen.

Es wird bunt!

Bis heute wird das alte Brauchtum gepflegt, bunte Eier zu servieren oder zu verschenken. Ein großer Spaß für die ganze Familie kann es auch sein, die Bio-Eier zuhause gemeinsam zu färben. Dazu bläst man sie aus, verwendet das verbleibende Eiweiß und Eigelb zum Backen

oder Kochen und bemalt die zarte Schale; oder aber man kocht die Eier und färbt sie komplett ein. Früher wie heute sind z.B. Gemüse- oder Fruchtsäfte als Farbmittel im Einsatz. Bevor die braunen bzw. weißen Bio-Eier natürliche Nuancen in klassischen Tönen annehmen können, sollten sie mit Essigwasser abgewaschen werden, damit sie die Farbe besser aufnehmen können.

Mit welchen Gemüsesorten und Pflanzen kann man dann schöne Kolorierungen auf die Schale zaubern? Ein Bad in Rote-Bete-Saft tüncht die Bio-Eier in ein pinkes Rot, Spinat oder Petersilie in frisches Grün, Kurkuma in Gelb und Karotten in Orange. Holunder und Heidelbeeren machen blau, Zwiebel-schalen wahlweise pastell-orange oder rosa. Wer keine Zeit oder Lust hat, die Eier selbst zu färben, der greift zu den bereits fertig abgekochten und bunt gefärbten Ostereiern der Produzentengemeinschaft Bio-Ovo, die in der vorösterlichen Zeit im Handel zu finden sind.

Nachhaltig und verantwortungsvoll

Was romantisch klingt und im Regal dank farbig schöner Verpackungsgestaltung auffällt, ist auch inhaltlich bemerkenswert: Das Projekt bzw. die Marke „Romeo & Julia“ der Bio-Ovo entstand, um der Problematik der Eliminierung männlicher Küken kurz nach dem Schlüpfen entgegen zu wirken. Für die Produktion von „Romeo & Julia“-Eiern sind natürlich in erster Li-

nie die Hennen zuständig, aber auch die jungen Hähne werden in diesem Projekt aufgezogen und nach einem gewissen Alter zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Geflügelfleischprodukten genutzt. Projekte wie „Romeo & Julia“ tragen dazu bei, eine nachhaltige Zukunft für die Geflügelhaltung sicherzustellen.

Auch die Biog-Demeter-Eier stammen aus verantwortungsvoller Produktion, nämlich der des biodynamischen Betriebs Meyers-Haff in Windhof. Hier teilen sich rund 1 700 Legehennen und einige Hähne den Platz in einem modernen Öko-Hühnerstall. Artgerecht gehalten, können sich die Tiere in diesem Demeter-Betrieb auf Stangen setzen, Sandbäder nehmen, ins Grüne laufen, den überdachten Schlechtwetterauslauf nutzen und ihre Eier in weiche Dinkelstreu legen. Die rein pflanzliche Futtermischung aus u.a. Mais, Weizen, Erbsen und Hafer ist dabei optimal an den Bedarf der Tiere angepasst. Jede Henne legt fast täglich ein Ei und ist wohl um einiges „glücklicher“ als die Tiere, die eng gepfercht in Legebatterien funktionieren müssen.

Gemeinsame Philosophie

Für die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (Biog) als Teil der Oikopolis-Gruppe gilt: Alle Beteiligten der Wertschöpfungskette – Produzenten, Händler und Konsumenten – engagieren sich gemeinsam im Sinne einer assoziativen Wirtschaftskultur für eine bessere Zukunft. Im Mittelpunkt stehen faire Preise für die Produzenten und qualitativ hochwertige Lebensmittel für die Verbraucher aus kontrolliert biologischer und biodynamischer Landwirtschaft.

Derselben Philosophie folgen Partner wie die Bio-Ovo S.A. mit ihren unternehmerischen Aktivitäten. Ihre Gründung im Jahr 2012 in Buschdorf war der Start, um die biologische Eierproduktion in Luxemburg und der Großregion neu zu organisieren und als dynamische Gruppe von Bio-Produzenten gemeinsam die unterschiedlichen Stufen der Wertschöpfungskette zusammenzufassen. An der gemeinsamen Packstelle in Buschdorf, die maximal 80 Kilometer von den Höfen der Eierproduzenten entfernt liegt, laufen alle Fäden zusammen. Die genaue Herkunft der Eier lässt sich dabei vom Code ablesen, der auf jedes einzelne Ei aufgedruckt wird.



Die Biog-Eier sind in den Naturata Bio-Marchés sowie in Luxemburger Supermärkten mit Bio-Angebot erhältlich.

Biog – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu