

# Bald wird's bunt!

Zum ersten großen Familienfest des Jahres steht ein BIOG-Produkt besonders im Mittelpunkt: Das Bio-Ei!

**Ostern ist ein Fest für die ganze Familie. Und ob beim ausgiebigen Brunch, zum Backen traditioneller Kuchen wie dem Osterlamm oder als essbare Dekoration bunt in Körbchen platziert – ein Lebensmittel fehlt besonders in den kommenden Tagen und Wochen in fast keinem Haushalt: Eier.**

Bio-Eier gehören das ganze Jahr über zu sehr beliebten Produkten im Handel. Ein neuer Trend ist der Kauf von losen Eiern, denn so kann die benötigte Menge individuell gewählt werden. Das ist praktisch und zudem ist die Gefahr, nicht verzehrte Lebensmittel wegwerfen zu müssen, so gut wie gebannt. Gut für die Umwelt ist außerdem, dass die Kunden hierbei ihre Mehrweg-Eierkisten von zu Hause mitbringen und auffüllen können – ein wertvoller Beitrag zur Reduktion von Verpackungsmüll! Die Biog-Eierkarton-Verpackung ist aus Recyclingmaterial und schützt die Eier vor Licht, Kondenswasser und Stößen.

## Bio-Eier aus Luxemburg

Die losen Bio-Eier stammen von der Produzentengemeinschaft Bio-Ovo. Außerdem vertreibt Biog Eier vom Demeter-Betrieb der Familie Meyers-Weis. Beim Kauf von Eiern gilt, was auch für andere tierische Produkte Kaufargument ist: Im Vordergrund soll nicht der Preis stehen, sondern die Gesundheit der Tiere, eine respektvolle Haltung und eine artgerechte Fütterung sind ausschlaggebend. Aus diesen Gründen entscheiden sich auch immer mehr Konsumenten gegen den Kauf von Billig-Eiern und greifen gezielt zum Bio-Ei sowie anderen zertifizierten Bio-Produkten. Alle Betriebe, die Biog beliefern, erfüllen Kriterien wie die genannten.

Die Demeter-Eier stammen vom biodynamisch bewirtschafteten Meyers-Haff in Windhof, wo sich rund 2 000 Legehennen und einige Hähne den Platz in einem modernen Öko-Hühnerstall teilen. Insgesamt bewirtschaftet der Famili-



enbetrieb eine Fläche von 86 Hektar und das mit viel Liebe Leidenschaft für Tiere und Natur. Artgerecht gehalten können sich die Tiere in diesem Demeter-Betrieb auf Stangen setzen, Körner aus der Einstreu picken, Sandbäder nehmen, ins Grüne laufen, den überdachten Schlechtwetterauslauf nutzen und ihre Eier in weiche Dinkelspreu 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 somit fast täglich ein Ei. In der hofeigenen Verpackungsstation werden die Demeter-Eier auf ihre Qualität hin geprüft, nach Gewicht sortiert, in Eierkartons verpackt und über den Bio-Großhändler Biogros an den Handel verteilt.

## Herkunft ist klar nachvollziehbar

Die Biog Bio-Eier stammen von der Bio-Ovo S.A.. Diese Produzentengemeinschaft vereint Eierproduzenten aus Luxemburg, Deutschland und Belgien, deren Höfe maximal 80 Kilometer von der Packstation im luxemburgischen Buschdorf entfernt liegen. Sie alle wirt-

schaften nach den gleichen strengen Richtlinien und sorgen dafür, dass die wachsende Nachfrage nach Bio-Eiern in Luxemburg gedeckt werden kann. Um Schwankungen in der regionalen Eierproduktion aufzufangen, kauft Bio-Ovo hin und wieder auch Eier von anderen Bio-Produzenten zu. Die genaue Herkunft der Eier lässt sich dabei vom Code ablesen, der auf jedes einzelne Ei aufgedruckt wird.

Eier von Bio-Ovo, die aufgrund ihrer Größe oder sonstiger, vermeintlicher Schönheitsfehler aussortiert werden, dennoch von einwandfreier Qualität sind, werden in der Pasta-Manufaktur Dudelmagie sàrl zu Dinkelpasta verarbeitet. Diese Pasta zeichnet sich dadurch aus, dass sie aus frischen Eiern und nicht aus pasteurisiertem Flüssigei hergestellt wird. Familie Emering ist Biog-Mitglied und produziert auch die Dinkelpasta mit Ei.

## Tradition mit Vernunft bewahren

Ostereier sind im Christentum schon mindestens seit dem Mittelalter Teil des Brauchtums. Man schenkte Eier und zwar oft in einer gefärbten Variante, v.a. rot. Heute bläst man sie aus, verwendet das verbleibende Eiweiß und Eigelb zum Backen oder Kochen und bemalt die zarte Schale; oder aber man kocht sie und färbt sie komplett ein. Das kann zum Spaß für die ganze Familie werden.

Früher wie heute als Färbemittel im Einsatz: z.B. Gemüsesäfte. 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 man dann welche Ko-

ta „Tagliatelle au Safran“ von der Manufaktur Dudelmagie, die mit Beilagensalaten wie dem „Rout Rommelszalot“, dem „Muertenzalot“ oder grünen Blattsalaten auch optisch zum besonderen Genuss wird.

## Henne oder Ei?

Das eine geht nicht ohne das andere. Die Bio- und Demeter-Hennen werden im Schnitt 12 bis 15 Monate alt. Zunächst legen sie kleine Eier, die dann im Laufe der Monate immer größer werden. Die beliebteste Größe ist M, allerdings gibt es ab einem bestimmten Zeitpunkt in der Legehistorie der Tiere mehr L-Eier, die bewusste Verbraucher ebenfalls konsumieren sollten. Sie eignen sich für viele Gerichte aus dem Koch- oder Backbuch, man braucht ggf. nur weniger von ihnen. Ab dem 15. Monat nimmt die Legeleistung deutlich ab und die Tiere werden bald geschlachtet und als Suppenhühner verkauft bzw. zu Biog Garniture pour Bouchée à la Reine verarbeitet.

Zu kaufen gibt es die Biog Bio- und Demeter-Eier sowie alle erwähnten Produkte in den Naturata Bio Marchés und in Luxemburger Supermärkten mit Bio-Angebot. Treue Kunden dürfen sich übrigens nicht wundern: Die Demeter-Eier haben seit Anfang des Jahres eine neue Verpackung. Bis die alten Eierkartons aufgebraucht sind, werden die Bio-Eier noch in der alten Verpackung angeboten, doch dann ist auch für sie ein neues Design aktuell.



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