

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Uns Biobäuerinnen und –bauern ist das Vertrauen unserer Kund:innen wichtig. Deshalb lassen wir uns von einer staatlich anerkannten Kontrollstelle mindestens einmal im Jahr kontrollieren.

Bio steht für mehr Tierwohl

Wir wollen, dass es unseren Hennen gut geht. Deshalb bieten wir ihnen Tageslicht im Stall, genügend Einstreu, Nester und Sitzstangen. Sie bekommen nicht nur gentechnikfreies Futter, sondern bestes Bio-Futter. Zudem hat jede Legehenne Auslauf ins Freie, bei BIO AUSTRIA mindestens 8 m².

Bruderhähne

Immer öfter werden die Brüder der Legehennen aufgezogen, statt gleich nach dem Schlüpfen getötet – bei BIO AUSTRIA ist das verpflichtend. Dafür werden Rassen eingesetzt, die eine gute Legeleistung haben, aber auch Fleisch ansetzen. Da schmecken die Eier gleich nochmal so gut.

Woran man Bio-Eier erkennt

Jedes Ei ist durch eine aufgestempelte Nummer 0-AT-1234567 eindeutig zuordenbar. Die Zahl am Beginn steht für die Haltungsform[1]: 0=Bio, 1=Freilandhaltung, 2=Bodenhaltung. Die Buchstabenkombination informiert über das Herkunftsland, AT=Österreich, und der Zahlencode identifiziert den Legehennenhalter. Bio ist Qualität mit Verantwortung.

1) Obwohl Käfigeier in Österreich verboten sind, können diese in verarbeiteten Produkten wie Nudeln oder Panaden versteckt sein – nicht jedoch in Bio-Produkten.



Bio-Zutaten für 4 Personen

700 g Spinat oder Brennnesseln
2 Knoblauchzehen
100 g (Weiß) Brot
6 Eier
Salz, Pfeffer
ev. Muskat
3 EL Olivenöl

Spinat bzw. Brennnesseln blanchieren, gut abtropfen lassen. Knoblauch hacken, Brot (ohne Rinde) zerbröseln. Eier verquirlen, Knoblauch, Brot, Gewürze, Spinat oder Brennnesseln, grob gehackt, dazugeben. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Masse eingießen, stocken lassen, dann Hitze reduzieren. Wenn die Unterseite goldbraun ist, wenden (am besten mit Hilfe eines Tellers oder Deckels) und fertig braten. Eventuell mit Käse bestreuen.

Frühlings-omelette

Herausgeber: BIO AUSTRIA, Druck: Janetschek GmbH Heidenreichstein, Fotos: iStock, shutterstock