

Bio-Eier

Fragen zu Bio-Eiern? Wir haben Antworten.



www.bio-austria.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Ernährung für eine lebenswerte Zukunft

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
This instrument supports Europe in
the food chain.



Mehr Infos



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Uns Biobäuerinnen und -bauern ist das Vertrauen unserer Kunden und Kundinnen 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 Legehennen gut geht. Deshalb hat jede Henne mindestens 8m² Auslauf ins Freie, bei BIO AUSTRIA-Betrieben sogar 10m². Zudem bieten wir ihnen Tageslicht im Stall, genügend Einstreu, Nester, Sitzstangen und Sandbadeplätze. Außerdem bekommen sie nicht nur gentechnikfreies Futter, sondern bestes Bio-Futter.

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 Haltungsform¹: 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.

Frühlingsomelette

Zutaten für 4 Personen

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

Spinat bzw. Brennesseln blanchieren, gut abtropfen lassen. Knoblauch hacken, Brot (ohne Rinde) zerbröseln. Eier verquirlen, Knoblauch, Brot, Gewürze, grob gehackten Spinat oder Brennesseln 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) fertig braten. Eventuell mit Käse bestreuen.

