



◆ Die Eier werden im Lichttunnel auf Haarrisse und Schwachpunkte in der Schale überprüft



◆ Mit dem Eier-Automaten wurde gerade eine neue Schiene der Vermarktung gestartet

INTERVIEW



◆ Anton Koller, Geflügelreferent Landeskammer Steiermark LK

seinen Ursprung hat



◆ Peter Schlegl – im bewährten, für die Legehennen vertrauten grün-roten Arbeitsoutfit – hat stets ein waches Auge auf die Bedingungen im Stall

FOTOS: MELBINGER

den Landwirten selbst, sondern in einem Gütesiegelbetrieb wie diesem auch von der AMA streng geprüft. Tiergesundheitliche Untersuchungen ergänzen das engmaschige Kontrollsystem, das auf lückenlose Transparenz baut, um Qualität und Sicher-

heit garantieren zu können. Jedes gestempelte Ei kann mittels Eingabe des Codes in der Eierdatenbank bis auf den Bauernhof, auf dem es gelegt wurde, zurückverfolgt werden. Der Stall der Familie Schlegl bietet Volierenhaltung – das heißt,

„**DIE LEGEHENNEN BEKOMMEN ACHT MAL PRO TAG FRISCHES FUTTER. UNS MENSCHEN IST FRISCHGEKOCHTES JA AUCH LIEBER.**“

HANS-PETER SCHLEGL, LEGEHENNENBETRIEB „DER HOFVEITL“

dass sich die Hühner auf mehreren Ebenen bewegen können. Acht Mal pro Tag erhalten sie frisches Futter. Die Eier legen sie vormittags zwischen sechs und neun Uhr in blickgeschützte Nester.

Diese werden dann auf dem Eierband weitertransportiert, im Lichttunnel auf Haarrisse und Schwachstellen in der Schale durchleuchtet, gestempelt, nach Gewichtsklassen sortiert und schlussendlich verpackt. Neuerdings sind die Eier für Konsumenten rund um die Uhr erhältlich – dank Eierautomat. Seit gut 30 Jahren widmet sich die Familie bereits der Arbeit im Hühnerstall. Junior Hans-Peter Schlegl will besonders die Direktvermarktung noch stärker vorantreiben. „Ohne unsere Kunden, die uns seit Jahrzehnten die Treue halten, wären wir nie so weit gekommen“, betont Peter Schlegl.

Sensibilisiert

Sind heimische Eier in aller Munde?

Der Selbstversorgungsgrad liegt österreichweit bei 81 Prozent, der Pro-Kopf-Verbrauch beträgt in der Steiermark 235 Stück pro Jahr. Allerdings importiert Österreich auch rund 629 Millionen Eier. Sie finden sich oft versteckt in Produkten wie Fertigsuppen, Teigwaren, Mehlspeisen oder Naschereien. Bei den Eiern aus dem Ausland handelt es sich überwiegend um Käfigeier.

Was kann der Einzelne dem entgegenzusetzen?

Hier gilt es noch zu sensibilisieren: Konsumenten tragen mit jeder ihrer Kaufentscheidungen Mitverantwortung. Schlussendlich geht es auch um die Zukunft unserer Landwirtschaft und um die Frage, ob und wie bäuerliche Betriebe überhaupt noch überleben können. Faire Preise sind da ein wesentlicher Faktor.

Was darf man sich von heimischen Produkten mit dem AMA-Gütesiegel erwarten?

Auf dieses Siegel kann man sich absolut verlassen. Wir haben das strengste Tierschutzgesetz weltweit, bei uns wird gentechnikfrei gefüttert. Produkte mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel sind streng kontrollierte, österreichische Erzeugnisse höchster Qualität.