

# Mitarbeiterinnen im Federkleid

**Frische Produkte aus der Region sind vielen Konsumenten wichtig. Man will wieder wissen, „wo was herkommt“ – zum Beispiel auch die Ostereier, die morgen und am Montag wieder in den Nestern liegen werden.**

Wussten Sie, dass Eier richtige Kraftpakete sind? Mit einem hohen Anteil an biologisch optimal verwertbaren Proteinen und vielen Vitaminen und Spurenelementen können sie zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen. Im Durchschnitt isst jeder Österreicher rund 235 Stück pro Jahr. In Vorarlberg stammt ein Großteil davon vom Sennhof in Rankweil. Hier produzieren Geschäftsführer Gebhard Flatz und sein Team ausschließlich für den heimischen Markt.

**16 Millionen Eier**

Der Sennhof ist ein Betrieb mit Tradition, die Geschichte geht bereits bis ins Jahr 1860 zu-

rück. Dass man sich hier schon lange mit Hühnern und Eiern beschäftigt, zeigt ein weiterer Blick, hundert Jahre später, in die Historie. Im Jahr 1960 wurde bereits eine Hühnerhalle für 3500 Hühner in Bodenhaltung gebaut, ein Jahr später folgte die zweite. Heute leben auf dem Sennhof 50.000 Legehennen, 10.000 davon in Freilandhaltung. „Um die Einheiten klein zu halten, sind unsere Legehennenplätze auf sieben Stallungen verteilt“, erklärt Gebhard Flatz. Von insgesamt 11.000 Hühnern (6000 in Freilandhaltung, 5000 in Bio-Haltung) aus vier eigenständigen Partner-Betrieben in Sulzberg, Möggers und Hard werden Eier zugekauft.

Der Sennhof ist tierschutzgeprüft und nimmt seit 2009 am AMA-Gütesiegel-Programm teil. Neben dem AMA-Gütesiegel tragen die Produkte auch die Qualitätssiegel Tierschutzgeprüft, Gentechnikfrei, Do-

nau-Soja sowie das SPAR-Gütesiegel und das Ländle Herkunftsfonds- und Gütesiegel. Bereits im Jahr 2000 wurde freiwillig auf Käfighaltung verzichtet. Zudem werden die Schnäbel der Tiere nicht gekürzt, alle Hühner bekommen Tageslicht. Die Auslauffläche pro Huhn beträgt 10 Quadratmeter, laut EU sind 4 Quadratmeter vorgeschrieben. „Uns liegt das Wohl der Tiere am Herzen, schließlich sind sie unsere wichtigsten Mitarbeiterinnen“, so Gebhard Flatz. Und sie sind fleißig! 16 Millionen Eier legen sie pro Jahr. Eine stolze Leistung, die auch auf die Art der Fütterung zurückzuführen ist.

**Regelmäßige Kontrollen**

In der hofeigenen Anlage wird das Getreide frisch gemahlen und individuell gemischt. Zum Einsatz kommen nur gentechnikfreie Futtermittel wie Donau-Soja (aus dem Donaubereich), Mais und Weizen (aus

Ravensburg), Vitamine und Mineralstoffe (aus Oberösterreich). „Im Rahmen des Qualitätsmanagements führen wir



**Gebhard Flatz**  
Geschäftsführer Sennhof

„Das Wohl der Tiere und ein sorgsamer Umgang mit den Ressourcen sind uns in unserer täglichen Arbeit am Hof ein großes Anliegen.“

zudem regelmäßige Kontrollen durch, die Bodenuntersuchungen ebenso umfassen wie Trinkwasser- und Salmonellenkontrolle sowie tierärztliche Kontrollen viermal im Jahr.“

Die Betriebsbereiche gliedern sich in mehrere Sparten. Zum einen wird Flüssigei produziert, das v. a. in der Gastronomie sowie in Bäckereien zum Einsatz kommt, zum anderen entsteht aus dem Rohprodukt Eierlikör, der in Kooperation mit der Destillerie Grafenwald in Klaus hergestellt wird. Ein großer Schwerpunkt ist auch die Produktion von Eierteig-Nudeln aus Hartweizengrieß von der Ländlemühle sowie von Dinkelnudeln mit Dinkel aus der Regi-

on. Ein Großteil der Produkte wird über den Lebensmittel-einzelhandel, über Dorfläden und die Gastronomie vertrieben. Hinzu kommt der Verkauf im eigenen Hofladen.

Und auch die Umwelt wird nicht außer Acht gelassen. Recyclingfähiges Verpackungsmaterial ist ebenso selbstverständlich wie das umweltgerechte Verteilsystem durch einen ausgelagerten Fuhrpark, Hack-schnitzelheizung sowie eine geplante Photovoltaikanlage.



Auf dem Sennhof leben die Legehennen sowohl in Boden- als auch in Freilandhaltung.

Fotos: Othmar Heidegger



Auch Nudeln gehören zur Produktpalette des Sennhofs.



Die Bedingungen für die Hühner liegen über EU-Standard.

## Was in so einem Ei alles drinsteckt

**Wie schon erwähnt, ist das Ei ein wahres „Energiebündel“. Trotzdem kursieren immer wieder ernährungswissenschaftliche Mythen, die so manchen Genießer vorsichtig sein lässt.**

Dabei zeichnen sich Eier durch höchste Eiweißqualität, jede Menge Nährstoffe, Spurenelemente, Vitamine und vieles mehr aus. Ganz wichtig für die Entstehung neuen Lebens aus dem Ei ist eben Cholesterin.

Gerade „Ernährungspäpste“ sagen dem Ei darum immer wieder den Kampf an. Dabei lassen sie aber oftmals die genannten, positiven Eigenschaften außer Acht. In aufwendigen Experimenten und

wissenschaftlichen Studien konnte übrigens nachgewiesen werden, dass der menschliche Organismus über ein Regulationssystem verfügt, das über die Nahrung auch nur tatsächlich so viel Cholesterin aufnimmt, wie der Körper tatsächlich benötigt. Der Rest wird ausgeschieden. Wichtige Unterstützung erhält der Organismus bzw. das Regulationssystem dabei auch durch das ausgewogene Gleichgewicht aus regelmäßigem Sport und fettarmer Ernährung. Sie sehen also, im Ei ist vieles drin, was der Mensch zur gesunden Ernährung braucht.

**Partner in der Region**

In Vorarlberg kommt ein beachtlicher Teil der Eier von den 30 Mitgliedern des Vorarlberger Geflügelzuchtverbandes, wobei vier Mitglieder Geflügelfleisch produzieren. „Insgesamt haben wir 120.000 Hühner in Vorarlberg. Wir decken ca. 40 Prozent des Eigenbedarfs ab“, erläutert Gebhard Flatz, Obmann des Vorarlberger Geflügelzuchtverbandes. Bei den Mitgliedern handelt es sich um BIO-, Freiland- und Bodenhaltungsbetriebe. Beliefert werden Handel sowie Gastronomie, die meisten verkaufen die Eier jedoch ab Hof sowie Fahrverkauf. ANZEIGE



Eier am laufenden Band. Die kleinen „Kraftpakete“ gehören zu ausgewogener Ernährung einfach dazu.

## Sicherheit mit Stempel

Der Weg jedes frisch gelegten Eies führt zur Eierstempel-Maschine. Denn seit 2005 muss jeder Landwirt, der am Gütesiegel-Programm teilnimmt, die Eier mit einem Stempel versehen. So steht AT auf dem Ei für Österreich, DE für Deutschland usw. Auch über die Art der Haltung wird Aufschluss gegeben. Eine 0 an erster Stelle bedeutet Bio, 1 Freilandhaltung und 2 Bodenhaltung. Im Anschluss an das Herkunftsland ist die Betriebsnummer vermerkt, zudem wird das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) angeführt, diese Angabe ist jedoch freiwillig.

tuell notwendige Medikamentengabe entscheidende Aspekte. „Die Herkunft von Eiern mit dem AMA-Gütesiegel ist lückenlos nachvollziehbar. Die Österreichische Eierdatenbank (www.eierdatenbank.at) – eine EU-weit einzigartige Einrichtung – sichert die Angaben verlässlich ab“, erklärt Gerda Wiesböck, Projektleiterin der Österreichischen Eierdatenbank.

**Lückenlos**

Mehr Sicherheit beim Einkauf bietet das AMA-Gütesiegel, denn die Kontrollen sind sehr umfassend. Neben der richtigen Haltung sind hier auch die Fütterung und eine even-

