

## GEKENNZEICHNET

## Herkunftsland:

AT steht z.B. für Österreich,  
DE für Deutschland,  
IT für Italien,  
NL für Holland usw.

## Haltungsform:

0 Biofreilandhaltung  
1 Freilandhaltung  
2 Bodenhaltung  
3 ausgestaltete Käfighaltung

## Haltbarkeit:

Mindesthaltbarkeitsdatum  
(nicht verpflichtend)

## LFBI-Nummer:

die landwirtschaftliche Betriebsnummer

2 AT 1234567  
MHD 26.3.2015

Jedes Ei wird noch auf dem Bauernhof gestempelt. Dieser Stempel gibt Aufschluss über Herkunft und Haltungsform. Der betriebseigene Code führt direkt zum Landwirt und gewährleistet damit größtmögliche Sicherheit beim Eiereinkauf.

Auf [www.eierdatenbank.at](http://www.eierdatenbank.at) können Sie den Code eingeben und so die Herkunft der Eier überprüfen.

**Haltbarkeit und Lagerung:** 28 Tage lang ab Legedatum ist ein Ei mindestens haltbar. Eier werden kühl, trocken, lichtgeschützt und mit der stumpfen Seite nach oben aufbewahrt. Da sie Fremdgerüche annehmen können, sollten sie im Kühlschrank z. B. nicht neben Käse liegen.

Bevor Sie Eier nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr verwenden, lässt sich prüfen, ob sie noch genießbar sind. **Schütteltest:** Hören Sie beim Schütteln ein Schwappen, ist das Ei nicht mehr ganz frisch. **Salzwasser-test:** Geben Sie 1 EL Salz in ein Glas Wasser. Frische Eier sinken zu Boden. **Aufschlagtest:** Bei einem frischen Ei ist der Dotter schön nach oben gewölbt. Ist er flach, sollte das Ei gut durchgegart werden. **Lichttest:** Halten Sie das Ei vor eine Taschenlampe. Der Dotter sollte in der Mitte liegen, egal, wie Sie das Ei drehen.



◆ **Hausgemachtes Futter:** Peter und Hans-Peter Schlegl mit Weizen und Mais aus eigenem Anbau



◆ **Hinaus ins Freie:** Für die 4320 Freilandhennen stehen 3,5 Hektar für den Auslauf zur Verfügung

# Wo das Frühstücksei

Legehennen bei der Arbeit: Im AMA-Gütesiegelbetrieb „Der Hofveitl“ in Haselsdorf wird vom Futter bis zum Stallklima alles streng kontrolliert. Damit dem Genuss frischer steirischer Eier nichts im Wege steht.

Das Hühner Eier legen, liegt in der Natur der Sache. Dass sie dies allerdings möglichst jeden Tag tun, ist keine Selbstverständlichkeit. Um als landwirtschaftlicher Betrieb überleben zu können, ist die optimale Legeleistung eine Notwendigkeit. Wenn sich 7000 Legehennen unter einem Dach tummeln, muss alles stimmen – das reicht vom Futter bis zum Stallklima. Davon überzeugen kann man sich im Betrieb von Peter, Monika und Hans-Peter Schlegl, vulgo „Der Hofveitl“, in Haselsdorf. Hier leben Hühner sowohl in Freiland als auch in Bodenhaltung. Was auf dem Menüplan steht ist eine ausgeklügelte, erprobte, selbst zusammengestellte und vor allem gentechnikfreie Mischung aus Mais, Weizen, Soja, Futterkalk, Muschelgrit, Öl und Mineralstoffen. Weizen und Mais stammen aus eigenem Anbau, darauf ist man im Familienbe-



trieb zu Recht stolz. Der Ölkuchen als Nebenprodukt der hauseigenen Kürbiskernölproduktion wird ebenfalls in der Fütterung eingesetzt. Wesentlich für die Legehennen sind auch reichlich Frischluft und Licht, Scharrmöglichkeiten, Beschäftigungsma-

terial, angemessene Temperaturen, wenig Stress, ausreichend Wasser und Platz zum Bewegen. Acht Quadratmeter Auslauf sind nach dem österreichischen Tierschutzgesetz pro Freilandhenne vorgeschrieben. Alle diese Maßnahmen werden nicht nur von