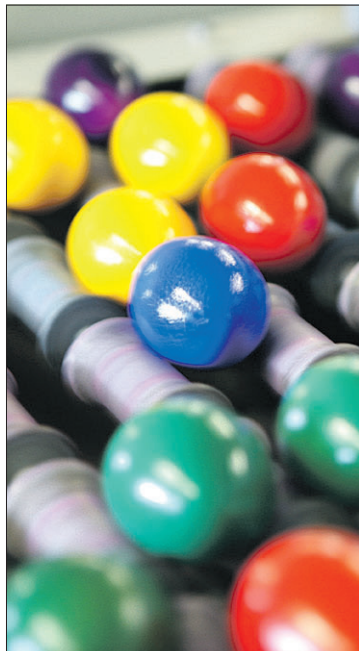


Kontrollierte Qualität



Beste Eier kommen nur von gut gehaltenen Hühnern. Foto: ktk

Das Ei ist ein sehr sensibles Lebensmittel. Qualität der Haltung und Nachvollziehbarkeit der Herkunft sind das Um und Auf. Nicht nur zur Osterzeit.

Im Schnitt verspeisen Frau und Herr Österreicher 235 Eier pro Jahr. Und das ist gut so. Unser Körper braucht hochwertiges Eiweiß, nicht nur für den Muskelaufbau. Zudem sind Eier echte Vitamin- und Mineralstoff-Bomben. Aber Eier sind nicht nur wertvolle, sondern auch empfindliche Lebensmittel. Der Weg zum hochwertigen Ei fängt schon bei der Herkunft an. „Nur Eier mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel garantieren die Einhaltung hoher Qualitätskriterien in der Hühnerhaltung und der weiteren Behandlung dieser sensiblen Lebensmittel“, weiß Martin Greßl, Lei-

ter des AMA-Gütesiegel-Qualitätsmanagements. „Hier braucht es größte Transparenz.

Um die sicherzustellen, gibt es das AMA-Gütesiegel-Programm Frischeier.“ Damit ist für Konsumenten schon am Aufdruck auf jedem einzelnen Ei sichtbar, woher und aus welcher Haltungsform es stammt. Also in Boden-, Freiland- oder Biohaltung. Herkömmliche Käfighaltung ist bei uns verboten. In vielen Fällen ist auch das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben. Damit nicht genug: in der österreichischen Eierdatenbank sind etwa 90 Prozent der Frischeier am heimischen Markt gespei-

chert. Unter www.eierdatenbank.at kann jedes einzelne Ei einem Schnellcheck unterzogen werden - und das von jedem. Einfach Daten vom Ei eingeben und schon weiß man genau, woher das Ei kommt und wie die Legehennen gehalten wird. So etwas ist einzigartig in Europa.

Lückenlose Kontrolle

Die strengen Qualitätskontrollen beginnen schon in der Brüterei, gehen über die Aufzucht der Junghennen und den Legehennenbetrieben hin bis zu den Verpackungsstellen und den Verteilerzentren des Lebensmittel-Handels. Martin Greßl dazu: „Nur wenn alle diese Schritte in Österreich und unter kontrollierten AMA-Richtlinien stattfinden, erhält das Ei das begehrte AMA-Gütesiegel“. Die Gesundheit der Legehennen muss natürlich laufend kontrolliert werden. Dafür sorgen spezielle Be-

unsere **VINO FAKTUR** GENUSSREGAL
NEUSTEDTBAHN & GENUSSLOKAL STEIER
MARKT "BESTEST" CAFE - WINDMÜHLE

SO SCHMECKT DIE SÜDSTEIERMARK...

OSTERNEST € 19,95
statt € 24,53

FROHE OSTERN
WÜNSCHT DAS VINOFAKTURTEAM

Unser Osternest für Sie:
1x BERGER Bio-weiße Schokolade
1x HOFF Hasen-Säckchen
1x LEOPOLD Knabberkerne Schoko
1x POLZ Steirischer Spiegel 2018

An der Mur 13 | www.genussregal.at
8472 Vogau | www.vinofaktur.at

Murauer
Rein das Beste

GOLD REGEN

DAS FEIERN WIR!

GOLDENER PREIS 2019
DLG
WWW.DLG.ORG

EUROPEAN BEER STAR 2019
THE BEER TASTING SILVER AWARDS

Murauer BIER
Märzen

www.murauerbier.at