

Das BIOG-Markensortiment

Bunte Ostereier

In Bio- und Demeter-Qualität

Wer an Ostern Eier verziert, versteckt und verschenkt, sollte auf deren Qualität achten. Ein niedriger Preis ist kein Kaufargument. Die Gesundheit der Tiere, eine respektvolle Haltung und eine artgerechte Fütterung sind ausschlaggebend. Aus diesen Gründen entscheiden sich auch immer mehr Konsumenten gegen den Kauf von Billig-Eiern und greifen gezielt zum Bio-Ei.

Weiß und braun

BIOG vermarktet Eier aus biologischer und biodynamischer Hühnerhaltung und bringt weiße und braune Eier verschiedener Gewichtsklassen in den Handel. Einen Qualitätsunterschied zwischen Eiern mit weißer oder brauner Schale gibt es dabei nicht. Die Farbe der Eischale hängt ausschließlich von der Hühnerrasse ab und spielt eigentlich nur an Ostern eine Rolle. So sind weiße Eier nach dem Farbbad intensiver gefärbt, während sich bei den braunen Eiern der „Naturlook“ durchsetzt.

BIOG-Demeter-Eier

Die BIOG-Demeter-Eier stammen ausnahmslos vom biodynamisch bewirtschafteten Meyers-Haff in Windhof. Hier teilen sich rund 2 000 Legehennen und einige Hähne den Platz in einem modernen Öko-Hühnerstall. Artgerecht gehalten, können sich die Tiere auf Stangen setzen, Körner aus der Einstreu picken, Sandbäder nehmen, ins Grüne laufen, den überdachten Schlechtwetterauslauf nutzen und ihre Eier in weiche Dinkelspreu legen.

Die rein pflanzliche Futtermischung aus u. a. Mais, Weizen, Erbsen und Hafer ist dabei optimal an den Bedarf der Tiere angepasst. Jede Henne legt dann auch fast täglich ein Ei. In der hofeigenen, kleinen Verpackungsstation werden die Demeter-Eier auf ihre Qua-

Die BIOG-Demeter-Eier stammen ausnahmslos vom biodynamisch bewirtschafteten Meyers-Haff in Windhof.



lität geprüft und, nach Gewicht sortiert, in BIOG-Eierkartons verpackt. Der Großhändler Biogros liefert die Eier im Anschluss an die Naturata-Bio-Marchés und weitere Lebensmittelgeschäfte aus.

BIOG-Bio-Eier

Die BIOG-Bio-Eier werden in der Eierpackstelle der BIO-OVO S.A. verpackt. Diese Produzentengemeinschaft vereint Eierproduzenten aus Luxemburg, Deutschland und Belgien, deren Höfe nicht allzu weit von der Packstation in Buschdorf (LU) entfernt liegen. Sie alle wirtschaften nach den gleichen strengen Bio-Richtlinien und sorgen dafür, dass die wachsende Nachfrage nach Bio-Eiern in Luxemburg gedeckt werden kann. Um Schwankungen in der regionalen Eierproduktion aufzufangen, kauft BIO-OVO hin und wieder auch Eier von anderen europäischen Bio-Produzenten zu. Die genaue Herkunft der Eier lässt sich dabei vom

Code ablesen, der auf jedes einzelne Ei aufgedruckt wird.

An Ostern bitte bunt

Vor allem kurz vor den Osterfeiertagen steigt der Bedarf an Bio-Eiern stark an – kunterbunte Ostereier sind schließlich eine Tradition. Heutzutage erinnern wir uns auch immer öfter an die natürlichen Färbemethoden unserer Großeltern. So müssen nicht jedes Jahr extra Ostereierfarben gekauft werden, denn Küchen- und Kühlschrank behobergen wunderbare Naturfarbstoffe.

Mit Gewürzen, Obst und Gemüse lässt sich fast die ganze Farbpalette abdecken. Von Kurkumagelb über Paprikarot, Heidelbeerblau und Petersiliengrün bis hin zu Kaffeebraun sind wunderschöne Naturtöne möglich, die aus jedem Ostereierkorb einen wahren Blickfang machen.

Mit „Natur drin und Natur drauf“ muss dann auch garantiert nicht zwei-



mal überlegt werden, ob das Bio-Osterei genussvoll verzehrt werden soll.

Ein Naturprodukt

Glücklicherweise werden Eier heutzutage nicht mehr als Cholesterinbomben verteufelt, sind sie doch wahre Kraftpakete, die uns mit wertvollen Eiweißen, Vitaminen und Mineralstoffen versorgen. Dabei sind auch die kleinen Bio-Eier, die von jungen Hennen gelegt werden, von ausgezeichneter Qualität. Auf Grund ihrer geringen Grö-

ße werden sie jedoch meist nur wenig beachtet. In den Naturata-Bio-Haff-Butteker auf dem Meyers-Haff (Windhof) und Kass-Haff (Rollingen/Mersch) werden die kleinen Eier während der Saison – zur Freude vieler Feinschmecker – seit Jahren zum Kauf angeboten. Alle anderen Eier der Größe S, die es nicht in den Handel schaffen, werden hingegen in der Pasta-Manufaktur Dudel-Magie s.à r.l. in Sprinkingen zu feinsten Luxemburger Dinkelpasta verarbeitet. C.



BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu