

Themenpaket

27. März 2019

Immer mehr Ostereier kommen aus Bio-Haltung

Die wichtigsten Antworten zum Osterei

Wie viele Eier legt ein Huhn pro Jahr? Warum sind gefärbte Eier nicht gekennzeichnet? Und warum bringt ausgerechnet ein Hase die Eier zum christlichen Osterfest? Das Team des Wissenschafts- und Informationszentrums Nachhaltige Geflügelwirtschaft (WING) an der Uni Vechta beantwortet die wichtigsten Fragen rund um das Osterei.

Wieso gibt es Ostereier?

Das Ei gilt seit dem Mittelalter als das Symbol für die Auferstehung Christi. Eier waren früher in der Fastenzeit verpönt. Da die Hühner aber nicht aufhörten, Eier zu legen, gab es zu Ostern entsprechend viele davon.

Warum sind braune Eier normalerweise gefragter als weiße?

Braune Eier wirken natürlicher. Weiße Eier stehen dagegen mehr für Sauberkeit. Die Deutschen haben sich in den vergangenen Jahrzehnten mehrheitlich dafür entschieden, dass ein Ei natürlich aussehen soll. In den USA ist es genau umgekehrt. Die meisten Eier dort sind weiß. Nur zu Ostern steigt die Nachfrage nach weißen Eiern sprunghaft an, weil sie sich angeblich besser färben lassen. Das ist auch der Grund, warum weiße Eier vor Ostern deutlich teurer sind als braune, sagt Dr. Aline Veauthier vom Wissenschafts- und Informationszentrum Nachhaltige Geflügelwirtschaft der Uni Vechta. Dabei lassen sich braune Eier in der Regel genauso gut färben wie weiße.

Warum gibt es überhaupt braune und weiße Eier?

Das hängt von der Rasse der Hühner ab. Dabei lässt sich nicht sagen, dass Hennen mit braunem Federkleid nur braune und Hennen mit weißem Federkleid weiße Eier legen. In der Rassegeflügelzucht gibt es auch Hühnerrassen, die grüne, rötliche oder bläuliche Eier legen.

Wie lange halten sich gekochte Ostereier?

Werden die Eier nicht gekühlt, sind sie etwa zwei Wochen haltbar – vorausgesetzt sie wurden mindestens zehn Minuten hart gekocht. Im Kühlschrank bleiben sie laut Bundesinstitut für Risikobewertung immerhin vier Wochen lang frisch. Eier verderben schneller, wenn die Schale

beschädigt ist, weil dann Keime in das Ei eindringen können. Aus diesem Grund sollten Eier auch nach dem Kochen nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt werden: Beim Abschrecken gelangen das Wasser und eventuell enthaltene Keime durch kleine Risse oder die poröse Schale in das Innere des Eis. Dadurch verkürzt sich die Haltbarkeit auf wenige Tage, warnt das Bundesinstitut für Risikobewertung.

Aus welcher Haltungform stammen die meisten Ostereier?

Nahezu 65 % aller Eier stammen von Hennen, die in Bodenhaltung eingestallt sind. Auch die eingefärbten Eier kommen ganz überwiegend aus dieser Haltungform. Eier aus Freilandhaltung haben einen Anteil von knapp 16 Prozent. Jedes zehnte Ei stammt aus Bio-Haltung – Tendenz steigend. Etwa 9 Prozent der Eier kommen aus der so genannten Kleingruppenhaltung, die den vor fünf Jahren verbotenen Käfig ersetzt haben. Diese werden aber zum größten Teil weiterverarbeitet, zum Beispiel für Nudeln und Kuchen. Der Einzelhandel verkauft so gut wie keine Kleingruppeneier mehr. (Quelle: Marktinfo Eier und Geflügel).

Ist Freilandhaltung wirklich die beste Haltungform für ein Huhn?

Richtig ist, dass ein Huhn in der Freilandhaltung am meisten Platz hat – und zwar 4 Quadratmeter Auslauffläche pro Henne im Außenbereich. Da Hühner Herdentiere sind, nutzen sie den Platz nicht aus, sondern halten sich meist in der Nähe des Stalls auf. Dort sind sie auch besser vor natürlichen Feinden wie Raubvögeln geschützt. Auch die Wahrscheinlichkeit von Infektionen und die Sterblichkeitsrate sind in der Freilandhaltung höher.

Woran erkenne ich, aus welcher Haltungform ein Ei stammt?

Das verrät der Aufdruck auf dem Ei. Die Kennzeichnung DE steht für Deutschland. Die Zahl davor kennzeichnet die Haltungform. 1 bedeutet Freilandhaltung, 2 Bodenhaltung und 3 Kleingruppenhaltungen. Die 0 findet sich auf Bio-Freilandeiern. Die weiteren Zahlen kennzeichnen das Bundesland, Betrieb und Stall, in dem das Ei gelegt wurde. Wer die gesamte Nummer unter der Webadresse www.was-steht-auf-dem-ei.de eingibt, erhält alle Informationen über den Betrieb und den Stall.

Was unterscheidet ein Bio-Ei von einem konventionell erzeugten Ei?

Bio-Hennen leben in einer Freilandhaltung mit Auslauf. Im Unterschied zur konventionellen Freilandhaltung haben sie etwas mehr Platz. Der wichtigste Unterschied ist aber das Futter, das nur aus biologisch angebauten Zutaten bestehen darf.

Wie viel Eier legt ein Huhn?

In der Regel legt eine Henne fast täglich ein Ei, im Durchschnitt sind es rund 300 Eier pro Jahr. Die ersten Eier legt ein Huhn im Alter von etwa fünf Monaten. Sie gelangen aber nicht in den Handel, weil sie noch zu klein sind und die Schale noch zu dünn ist. Häufig sind auch Eier mit zwei Dottern dabei.

Wann schlüpfen Küken aus den Eiern?

Küken entstehen nur, wenn die Henne vorher von einem Hahn befruchtet wurde. Hühner benötigen allerdings keinen Hahn in ihrem Umfeld, damit sie Eier erzeugen. Das Ei wird ein paar Tage nach dem Eisprung einfach unbefruchtet ausgeschieden und nicht bebrütet. Aus einem befruchteten Ei schlüpfen die Küken bereits nach 21 Tagen.

Wie viele Eier pro Woche sind für Menschen gesund?

Eier sind sehr gesund. Sie enthalten viele Proteine und Vitamine. Die Annahme, dass Eier den Cholesterin-Spiegel erhöhen, ist überholt. Denn die Aufnahme von Cholesterin aus der Nahrung ist begrenzt. Überschüssiges Cholesterin wird über den Harn ausgeschieden. Nach aktuellem Wissensstand ist der Verzehr von Eiern für gesunde Menschen unbedenklich. Für Menschen mit genetischer Veranlagung zu Fettstoffwechselstörungen empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung den Verzehr von höchstens zwei bis drei Eiern pro Woche.

Wie viele Eier essen die Deutschen?

Im Durchschnitt isst ein Deutscher 230 Eier pro Jahr, Tendenz steigend. Im internationalen Vergleich liegt Deutschland damit aber nur im Mittelfeld. Mit 352 Eiern pro Kopf werden in Mexiko die meisten Eier verzehrt, während ein Inder im Schnitt nur 63 Eier im Jahr isst. Deutschland kann sich jedoch mit Eiern nicht selbst versorgen. So muss fast ein Drittel der Eier importiert werden. Diese werden vor allem aus den Niederlanden und Polen nach Deutschland eingeführt. Übrigens, beim Abkochen der gefärbten Ostereier verschwindet der Stempel, der Hinweise auf die Herkunft der Eier und die Haltung der Legehennen gibt. Deshalb sollte man schauen, ob diese Angaben auf der Verpackung angegeben sind oder bei losen Ostereiern nachfragen, woher diese stammen.

Warum bringt eigentlich ein Hase die Ostereier?

Der Osterhase wird zum ersten Mal von dem Medizinprofessor Georg Franck von Franckenau im Jahr 1682 in der Abhandlung „De ovis paschalibus – von Oster-Eyern“ erwähnt. Er schildert für Oberdeutschland, Pfalz, Elsass und angrenzende Gebiete sowie Westfalen den Brauch, dass der Osterhase die Eier in Gärten im Gras und Gesträuch versteckt, wo sie zur Freude und Belustigung der Erwachsenen von den Kindern gesucht werden. Dass der Osterhase die Eier verstecke, nennt er „eine Fabel, die man Simpeln und Kindern aufbindet“. In einigen Teilen der Schweiz war der Kuckuck der Eierlieferant, in Teilen von Westfalen war es der Osterfuchs, in Thüringen brachte der Storch und in Böhmen der Hahn die Eier zum Osterfest.

Das Wissenschafts- und Informationszentrum Nachhaltige Geflügelwirtschaft (WING) ist ein Projekt der Universität Vechta. Das WING bündelt die weltweite Forschung zur **Geflügelwirtschaft**. Es berichtet über aktuelle und künftige Forschungen sowie deren Ergebnisse und gibt einen realistischen Einblick in die moderne, marktorientierte Geflügelwirtschaft. Der Wissenschaftliche Leiter, Prof. Dr. Hans-Wilhelm Windhorst, gilt als einer der weltweit renommiertesten Experten zum Thema.

Rückfragen der Presse an:

Dr. Aline Veauthier (Geschäftsführerin WING)
Telefon: 04441-15506

E-Mail: aveauthier@wing.uni-vechta.de