

---

## Was ist das Ziel des Projektes ei care? Warum wurde ei care gegründet?

Das Ziel von ei care ist, eine Alternative zur heutigen Hühnerhaltung zu schaffen. Wir halten keine Rassen, die ausschließlich auf die Eier- oder auf Fleischleistung spezialisiert gezüchtet wurden. Denn die wirtschaftlich nachvollziehbaren Vorteile der Spezialisierung bringen verschiedene Nachteile. Eine der Herausforderungen: Die Brüder der auf Eier spezialisierten Legehennen haben keinen wirtschaftlichen Nutzen. Sie können keine Eier legen und setzen kaum Fleisch an. Derzeitig werden deshalb jährlich rund 45 Millionen männliche Legerassenküken in Deutschland nach dem Schlüpfen aussortiert und getötet.

Um eine Alternative aufzuzeigen und zu entwickeln, haben die Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG und Terra Naturkost zusammen mit Landwirten das Regionalprojekt ei care gegründet. Unsere ei care Höfe orientieren sich an einer Doppel- oder „Zweinutzung“: eine Hühnerrasse liefert Eier und Fleisch. Mit unserer Initiative möchten wir ein robustes, vitales und leistungsfähiges Zweinutzungshuhn entwickeln, das in regionalen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieben gehalten werden kann. Die Genetik sollte dabei möglichst weitgehend in bäuerlicher Hand sein.

---

## Was haben die Bauern von ei care?

Aktuell sind 6 regionale Betriebe aus Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern in unser ei care-Projekt eingebunden: Gut Thurbruch auf Usedom, Mähgut an der Oder-Spree, Bio-Hof Auguste an der Spree-Neiße, Bio-Betrieb Stampohl in Ostprignitz-Ruppin, Biohof Dudziak an der Mecklenburgischen Seenplatte und Gut Wardow im Landkreis Rostock. Der Gründungspartner Terra Naturkost übernimmt nicht nur die Logistik und Vermarktung von Eiern und Fleisch, sondern garantiert den Bauern auch eine Abnahme dieser Produkte. Solch eine Abnahmegarantie durch einen Großhändler ist in der Branche eher selten und ermöglicht unseren Bauern eine Planungs- und Einkommenssicherheit für die Pionierarbeit bei der Entwicklung dieses Ansatzes.

Die Haltung von Zweinutzungshühnern erfolgt unabhängig von den wenigen hoch spezialisierten Geflügelzuchtunternehmen. Unsere Bauern beziehen ihre Jungtiere von einem bäuerlichen Vermehrungsbetrieb und engagieren sich gleichzeitig für ökologische Züchtungsvorhaben.

Im bäuerlichen Arbeitsalltag mit den Tieren zeigen die Les Bleues Zweinutzungshühner gegenüber den Hybridhühnern durch die Haltungsbedingungen in kleinen Herden ein ausgeprägtes Sozialverhalten. Dies bringt den Bauern neben der finanziellen Sicherheit Bestätigung und Freude an dieser Tätigkeit.

---

## Wer sind die Partner von ei care?

Seit der Gründung 2011 ist die Anzahl an Partnern unseres ei care-Projektes stetig gewachsen, sodass inzwischen ein enges und sich immer weiter entwickelndes Kooperationsnetz über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg besteht. Aktuell sind sechs Erzeugerbetriebe in ei care involviert, welche unsere Hühner aufziehen und halten. Die Küken kommen von einem Naturland zertifizierten Vermehrungsbetrieb aus Süddeutschland. Langfristig planen wir die Zucht und Vermehrung eigenständig zu übernehmen und in die Region Berlin Brandenburg zu holen. Weiterhin kooperieren wir mit zwei regionalen, handwerklichen Schlachtereien. Die Logistik und die Vermarktung übernimmt der Bio Großhändler Terra Naturkost, der die Eier und das Fleisch an Bio-Läden in der Region liefert. Wie die Bauern haben auch sie Pionierarbeit übernommen um ei care einzuführen. Die Koordination und Qualitätssicherung entlang der Wertschöpfungskette wird von der Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG wahrgenommen. Und letztlich sind natürlich auch Sie als Verbraucher ein ganz wichtiger Partner für uns, denn erst durch Ihren Kauf wird unser ei care-Projekt „rund“.

---

## Warum gibt es ei care Produkte nur in Berlin und Brandenburg?

ei care wurde von Terra Naturkost und der Marktgesellschaft Naturland Bauern AG mit dem Ziel gegründet ein regionales Modell für eine alternative Geflügelhaltung

umzusetzen. Da Terra Naturkost auf den Markt Berlin Brandenburg spezialisiert ist, wird das Projekt zunächst einzig in dieser Region umgesetzt. Wenn wir die Ausgestaltung dieses neuen Ansatzes etabliert haben, soll ei care auch in andere Regionen übertragen werden.

---

## **Ei ist doch gleich Ei und Huhn gleich Huhn – oder?**

Das stimmt nicht ganz. Es gibt große Unterschiede in der Qualität, Herkunft und Entstehung. Der Code auf dem Ei (Vorsicht! Nicht der auf der Verpackung) gibt etwas mehr Aufschluss über das Ei und somit auch über das Huhn, welches es gelegt hat. Die ersten Ziffern des Codes geben Informationen über die Haltungsform: 0 = Ökologische Erzeugung, 1 = Freilandhaltung, 2 = Bodenhaltung, 3 = Käfighaltung. Daneben zeigt das Kürzel des Produktionslandes, aus welchem EU-Land das Ei kommt. In Deutschland kommen immerhin etwa 75 Prozent der Eier aus heimischer Produktion. Der mehrstellige Code am Ende verrät, aus welchem Bundesland und von welchem Betrieb das Ei kommt. Ohne Hilfsmittel ist der verwirrend wirkende Zahlencode manchmal schwer zu entschlüsseln. Helfen kann dabei die die Webseite [www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de).

Diese vorgeschriebene Stempel-Kennzeichnung haben ei care Eier natürlich auch. Jedoch kann man durch den Stempel nicht alle Leistungen des Projektes erkennen, die hinter ei care stehen. Ei care ist nach den Naturland Richtlinien zertifiziert und geht zum Teil sogar über die Verbandsanforderungen hinaus. So leben unsere Hühner in sehr kleinen Herden von maximal 1.000 Tieren. Auf einigen Betrieben erfolgt die Aufzucht sogar in Mobilställen. Damit können die Tiere abwechselnd auf verschiedenen Flächen laufen, was für Tiere und Boden unerwünschte Folgen intensiver Auslaufzeiten minimiert (Ansammeln von Krankheitserregern, Nährstoffauswaschung). Wenn Sie nicht die Möglichkeit haben einen Erzeuger persönlich zu besuchen, finden Sie Informationen zu den Betrieben auf unserer Webseite oder auf [www.bio-mit-gesicht.de](http://www.bio-mit-gesicht.de).

Die ei care Landwirte werden von der Naturland Fachberatung betreut, tauschen sich bei Stammtischen aus, sammeln gemeinsam Daten und werten diese gemeinsam aus, um ei care weiterzuentwickeln.

---

## **ei care Hühner und Eier**

### **Was ist ein Zweinutzungshuhn?**

Unter dem sogenannten Zweinutzungshuhn versteht man eine Hühnerrasse, die sowohl zur Eier als auch zu Fleischerzeugung gehalten werden kann. Das heißt, anders als beim Hybridhuhn, eignet sich die Henne zur Eierproduktion und die Hähne gleichzeitig zur Mast. Es gibt alte Zweinutzungsrassen, aber auch neuere Hybridrassen für die Zweinutzung. Die Vereinigung dieser beiden Eigenschaften in einer Rasse und ihre Doppelnutzung ist heute in der Landwirtschaft und in der Vermarktung nicht mehr üblich. Seit Ende der 50er Jahre wurden Hühner aus wirtschaftlichen Gründen ausschließlich auf eine Eigenschaft gezüchtet: ganz viele Eier zu legen oder möglichst schnell viel Fleisch anzusetzen. Denn beides gleichzeitig ist nicht möglich. So wie ein 10-Kämpfer selten den 100m Lauf gegen die Spezialisten gewinnt, erreicht ein Zweinutzungshuhn die Leistungen der Eier- und Fleischrassen nicht. Dafür ist ein Zweinutzungshuhn vitaler unter ökologischen Haltungsbedingungen und leidet nicht an leistungsbedingten Krankheitserscheinungen.

### **Was sind die Vorteile der französischen Hühnerrasse Les Bleues? Warum wird diese bei ei care eingesetzt?**

Das Les Bleues Huhn ist ein Rassehuhn, das sowohl eine gute Eier- als auch Fleischleistung hat. Ursprünglich kommen die blaubeinigen Hühner aus Frankreich, wo sie für ihre besondere Fleischqualität (Bressehuhnfleisch) bekannt sind.

Hähne und Hennen dieser Hühnerrasse sind vital und auch zur Mast geeignet. Die Hennen liefern hochwertige Eier und Suppenfleisch, die Hähne besonders schmackhaftes Fleisch. Auf diese Weise ist wieder ein geschlossener Kreislauf möglich.

### **Warum sind die Eier von ei care mal größer und mal kleiner?**

Die Größe der Eier ist abhängig vom Alter der Henne. Alle Junghennen – egal ob Zweinutzungshuhn oder Legehhybriden – legen am Anfang entsprechend ihrer Körpergröße kleinere Eier. Im Handel findet man meist nur Eier in den Größen M und L, da die kleineren Eier üblicherweise aussortiert werden und an lebensmittelverarbeitende Betriebe verkauft werden.

Bei ei care finden Sie alle Eiergrößen unserer Hennen im Handel. Je nachdem wie alt unsere Hennen auf unseren

Erzeugerbetrieben gerade sind, gibt es deshalb mal mehr große Eier und mal mehr kleine Eier. Wir möchten durch das Anbieten verschiedener Eiergrößen den natürlichen Lebenszyklus von Legehennen berücksichtigen und dem Verbraucher verdeutlichen. Da wir im ei care-Projekt mit Rassegeflügel arbeiten, legen unsere Tiere länger S-Eier als die Legehybriden.

---

## Haltung der ei care-Hühner

### Wie werden ei care-Hühner gehalten?

Unsere Hühner werden in kleinen Herden von maximal 1.000 Tieren gehalten. Nach Richtlinien der Bio-Anbauverbände sind Herdengrößen bis zu 3.000 Tieren erlaubt. Die ei care Tiere werden in festen oder mobilen Ställen gehalten. Jedem Tier stehen ausreichend Tränke- und Futtermöglichkeiten zur Verfügung, sowie Sitzstangen und Beschäftigungsmöglichkeiten. Die Tiere haben die Möglichkeit zu picken und zu scharren und obligatorisch Zugang zum Auslauf, welcher laut Richtlinien des Naturlandverbandes 4m<sup>2</sup> pro Henne oder Hahn misst.

### Womit werden ei care-Hühner gefüttert und von woher kommt das Futter?

Unsere Hühner erhalten verbandszertifiziertes Bio-Futter, dieses Futter stammt mindestens zur Hälfte vom unseren eigenen Betrieben. Das zugekaufte Futter beziehen wir aus der Region. Das Futter ist ein Mischfutter aus vielen Komponenten für eine ausgewogene Versorgung der Tiere. Unser Hühnerfutter enthält zum größten Teil Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Triticale), Körnerleguminosen (z.B. Erbse, Ackerbohne, Lupine), Grünmehl, Ölkuchen (z.B. von Raps, Sonnenblume) und Mineralstoffe. Zusätzlich erhalten die Hühner Rauhfutter in Form von Heu oder Stroh und natürlich frisches Gras und Insekten im Auslauf.

### Werden bei ei care alle männlichen Küken aufgezogen?

Ja, wir ziehen alle männlichen Küken auf, bis sie mit einem Alter von ca. 14 Wochen geschlachtet werden. Am Ende der Mast haben unsere Hähne ein Lebendgewicht von ca. 2,4 kg und werden anschließend überwiegend als ganze Brathähnchen in Naturkostfachläden oder Bio-Supermärkten frisch oder tiefgekühlt verkauft.

### Wie viele Hühner und Hähne werden auf ei care Betrieben gehalten und werden Hühner und Hähne zusammen gehalten?

In den ersten Lebenswochen ziehen wir die weiblichen und männlichen Jungtiere zusammen auf. Nach 5-6 Wochen trennen wir die Hühner nach Geschlecht, dann ist eine optische Unterscheidung von Henne und Hahn möglich. Die männlichen Tiere bleiben etwa bis zur 14. Lebenswoche auf unseren Höfen. Die weiblichen Junghennen werden zu Legehennen weiter aufgezogen. Unsere Hennen beginnen ab ca. 20 Wochen mit dem Eierlegen. Zunächst legen sie kleine Eier (S-Eier). Auf den aktuell 6 ei care Betrieben werden insgesamt ca 5.000 Legehennen und 5.000 Hähnchen gehalten.

### Was genau unterscheidet die Haltungform von ei care von der konventionellen oder ökologischen Hühnerhaltung?

Im Gegensatz zu der sonst üblichen Praxis ziehen wir alle männlichen Tiere auf. Ein zweiter wichtiger Unterschied zur ökologischen Haltung nach Naturland Richtlinien ist die strengere Vorgabe zur Herdengröße. Denn ei care ist als Einkommensmöglichkeit für kleinere bis mittlere ökologisch wirtschaftende Gemischtbetriebe angelegt und der Landwirt soll sich trotz anderer landwirtschaftlicher Aktivitäten gut um die Tiere kümmern können.

Die Unterschiede zwischen konventioneller und ökologischer Geflügelhaltung finden Sie in den Naturland Kundeninformationen → [hier klicken um dem Link zu folgen](#)

---

## Qualität und Ethik bei ei care

### Warum sind ei care-Produkte teurer als vergleichbare Produkte aus ökologischer oder konventioneller Haltung?

Mit unserem alternativen Ansatz der Hühnerhaltung haben wir auf die Zweinutzungsrasse „Les Bleues“ zurückgegriffen. Die Hühner dieser Rasse legen jedoch im Vergleich zu Hybridrassen in der konventionellen und ökologischen Geflügelhaltung weniger Eier bzw. benötigen mehr Zeit, um Fleisch anzusetzen. Dadurch entstehen für uns und unsere Landwirte höhere Kosten beispielsweise für Futter, die wir in gewissem Umfang auch auf die Produktpreise umlegen müssen. Dafür geben wir unseren Tieren die Zeit in Ruhe zu wachsen, damit Sie diese besondere Qualität schmecken und genießen können.

Unser Ziel bei ei care ist es unsere Hühner tierfreundlich und artgerecht aufzuziehen, bei gleichzeitig fairer Entlohnung unserer Landwirte und ganzem Genuss für unsere ei care Kunden.

### **Am Ende werden auch die Hähne geschlachtet, wo liegt da also der Unterschied bei ei care?**

Generell ist die bäuerliche Nutztierhaltung auf die Erzeugung von Nahrungsmitteln ausgelegt – so auch auf unseren ei care Betrieben. Der Unterschied zu anderen Haltungformen liegt bei uns zum einen darin, dass wir die Hähne zunächst nach Bio-Richtlinien und unter Tierwohl Aspekten aufziehen – unsere Hühner leben im Grünen, können sich wesensgerecht verhalten, z. B. scharren im Freien und haben viel Grünfutter. Auf der anderen Seite müssen aber auch wir uns nach gewisser Zeit von unseren Hühnern und Hähnen trennen, damit der ganzheitlich gedachte Zweinutzungsansatz funktioniert. Mit rund 180 Eiern, einem Suppenhuhn und einem Hahn können wir Landwirte und Verbraucher nicht nur unnützes Küekentöten vermeiden, sondern ein Mehr an tiergerechter Haltung ermöglichen.

### **Wie alt werden die Hühner und Hähne bei ei care?**

Die Hähne leben etwa 90 Tage bei unseren Landwirten auf den Höfen. Unsere Hühner legen mindestens ein Jahr lang Eier für uns. Einige unserer Betriebe arbeiten zusammen mit der Forschung daran noch offene Fragen zu klären, um die Hennen über eine Mauserperiode hinweg zu halten.

### **Gibt es Unterschiede bei der Fleischqualität im Vergleich zur konventionellen oder ökologischen Hühnerhaltung?**

Sowohl beim Hahn als auch bei der Henne haben die ökologischen Haltungsbedingungen nach Naturland Richtlinien wie Fütterung, Auslauf und Lebensdauer, Auswirkung auf die besondere Qualität des Fleisches. Zusätzlich bestimmen die rassespezifischen Eigenschaften dieser Hühner die Fleischqualität, welche in Frankreich als hervorragende Delikatesse bekannt sind. Das Fleisch an den Beinen hat eine deutlich dunklere Färbung als das der Brust. Zudem ist die Konsistenz des ei care Geflügelfleisches angenehm fest und geschmacksintensiv. Kurz gesagt: Das Fleisch der ei care Tiere unterscheidet sich deutlich von herkömmlichem Geflügelfleisch. Um diesen hervorragenden Eigenschaften gerecht zu werden und die besondere Qualität auch auf dem Küchentisch oder der Festtafel zur Geltung zu bringen, sollte man bei der Zubereitung die richtige Garmethode

wählen und unbedingt beachten, dass unser Hühnerfleisch nicht nur in der Aufzucht, sondern auch bei der Zubereitung etwas mehr Zeit benötigt. Bitte nehmen Sie sich auch beim Kochen diese Zeit und garen das Fleisch bei niedrigeren Temperaturen etwas länger.

### **Warum ist ei care-Fleisch nicht ganzjährig frisch verfügbar und warum gibt es das ei care-Fleisch vorwiegend als Tiefkühlware?**

Aktuell gibt es sechs ei care Betriebe in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern, auf denen insgesamt etwa 5.000 Hähne und 5.000 Hennen leben. Wenn wir uns mal wieder von unseren Hühnern trennen müssen, etwa 20 Mal im Jahr, wird dies auf unserer Website bekannt gegeben. Ebenfalls informieren wir verschiedene Bio-Läden und -Supermärkte über anstehende Schlachttermine, die diese Information an ihre Kunden weitergeben. Sie können dann direkt in Ihrem Bio-Laden Hähnchen und Suppenhühner vorbestellen. Diese erhalten Sie vakuumverpackt und frisch an der Fleischtheke/im Laden. Da frisches Geflügelfleisch nicht lange haltbar ist, können wir nur vorbestellte Hühner frisch anbieten und frieren die nicht vorbestellten Tiere ein. Diese können Sie ganzjährig in Ihrem Bio-Laden/-Supermarkt kaufen.

---

## **Zubereitung und Hygiene von ei care-Produkten**

### **Welche Besonderheiten gibt es hinsichtlich der Zubereitung von ei care-Produkten?**

Grundsätzlich: Geben Sie dem Hähnchen oder der Suppenhenne ein wenig mehr Zeit im Ofen oder im Topf, auf dem Bauernhof hatten sie auch mehr Zeit zum Wachsen!

### **Unterschiedliche Garmethoden**

Für die Zubereitung von ei care Hähnchen eignen sich grundsätzlich die gängigen Garmethoden. Dabei ist jedoch zu beachten, dass die unterschiedlichen Zubereitungsarten Auswirkungen auf die Konsistenz und Saftigkeit des Fleisches haben. Lesen Sie untenstehend welche Methode sich am besten für die Zubereitung von ei care Fleisch eignet.

### **Kochen**

Zum Kochen eignen sich hervorragend Suppenhühner oder auch kleinere Hähnchen. Einfach in einen Kochtopf geben und mit Wasser bedecken und je nach Rezept würzen. Bei

dieser Zubereitung geht ein Teil der Nährstoffe und Fette in das Kochwasser über. Vor allem die ei care Suppenhenne wird Sie geschmacklich begeistern, wenn Sie gerne kräftige Hühnersuppe kochen wollen.

### Schmoren

Beim Schmoren wird das ei care Hähnchen zuerst bei hohen Temperaturen rundum angebraten. Danach wird das Fleisch mit Wein, Brühe oder auch Wasser bedeckt und in einem Bräter mit geschlossenem Deckel langsam gegart. Vorteil dabei ist, dass das Hähnchen saftig bleibt. Aus dem Fond lässt sich im Anschluss eine leckere Soße zaubern. Grundsätzlich eignet sich diese Zubereitungsart am besten für unsere ei care Hähnchen. Wer die Haut gerne knusprig möchte sollte am Ende der Garzeit den Bräter öffnen.

### Braten

Das Hähnchen wird dabei in trockener, heißer Luft im Backofen gegart und gleichzeitig knusprig gebräunt. Der Vorteil des Bratens liegt in der kurzen Zeit. Diese Zubereitung ist für ei care Geflügel eher ungeeignet, da diese leicht austrocknen. Probieren sie stattdessen die Zubereitungsart des Schmorens und genießen Sie das saftige und geschmacksintensive Fleisch.

### Dünsten

Eine weitere Zubereitungsart ist das Dünsten. Dabei werden die Geflügelstücke mit Alufolie umwickelt und bei niedriger Temperatur im Ofen gegart. Dabei bleibt sowohl der Geschmack als auch der Saft im Geflügel. Ähnlich dem Schmoren ist diese Zubereitungsart für ei care Geflügel besonders geeignet.

### Besondere Hygiene ist bei der Zubereitung von Geflügelfleisch im Haushalt erforderlich – Welche Hygieneregeln sollten eingehalten werden?

Bei der Zubereitung sollte unbedingt eine besondere Hygiene eingehalten werden. Unter anderem vom BfR (Bundesinstitut für Risikoforschung) werden folgenden allgemeingültigen Hygieneregeln bei Geflügelfleisch empfohlen (<http://www.bfr.bund.de>):

- \* Kühltette beim Einkauf nicht unterbrechen, an warmen Tagen am besten in einer Kühltasche transportieren.
- \* Rohe Geflügelprodukte und andere unverschlossene Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden.
- \* Frisches Geflügelfleisch maximal bei 0 bis +4 °C aufbewahren und bis zum Ablauf des Verbrauchsdatums verarbeiten.
- \* Gefrorenes Geflügel wird bei -18°C tiefgekühlt gelagert.
- \* Tiefgefrorenes Geflügelfleisch ohne Verpackung im Kühlschrank auftauen.
- \* Geflügel, welches an- bzw. aufgetaut ist, sollte auf keinen Fall wieder eingefroren werden. Am besten gleich zubereiten und verzehren.
- \* Verpackungsmaterialien und Auftauwasser sofort sorgfältig entsorgen.
- \* Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Geflügelprodukten oder Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen.
- \* Hände zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten mit warmem Wasser und Seife gründlich reinigen.
- \* Geflügelfleisch unbedingt ausreichend durchgaren, bis im Kern des Produktes mindestens +70 °C bis 75°C erreicht werden. Darauf sollte bei allen Garmethoden (auch beim Grillen) geachtet werden.