



Warum wurde ei care gegründet und was ist das Ziel des Projektes?

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. Ab Januar 2022 ist es in Deutschland verboten, diese Küken einfach nach dem Schlüpfen zu töten. Die konventionelle Haltung setzt stattdessen auf eine Geschlechtsbestimmung im Ei bis zum neunten Bruttag, verlegt das Töten also einfach knapp 14 Tage nach vorne. Im ökologischen Landbau werden die Brüder der Legehennen als sog. Bruderhähne aufgezogen. Dies verbraucht im Verhältnis zum geringen Fleischansatz jedoch viel Futter und Fläche, das Fleisch eignet sich fast nur für die Weiterverarbeitung und wird nur durch eine Quersubventionierung durch die Eier für den Bauern wirtschaftlich.

Um eine Alternative aufzuzeigen, haben die Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG und der Berliner Bio-Großhändler Terra Naturkost im Jahr 2011 zusammen mit Landwirten das Regionalprojekt ei care gegründet. Die ei care Höfe setzen auf eine sog. Doppel- oder Zweinutzung: Eine Hühnerrasse liefert Eier und Fleisch. Mit der ei care-Initiative möchten wir den Einsatz robuster, vitaler und leistungsfähiger Zweinutzungshühner fördern, die auf regionalen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieben gehalten werden können. Die Genetik sollte dabei möglichst weitgehend in bäuerlicher Hand sein.

Was haben die Bauern von ei care?

Aktuell sind vier regionale Betriebe aus Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern in das ei care-Projekt eingebunden: Gut Thurbruch auf der Insel Usedom, der Hof Määhgut im Landkreis Oder-Spree, der Biohof Auguste der Lebenshilfe Hand in Hand in der Lausitz und das 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, Coffee und Cream-Zweinutzungshühner 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 hat sich über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg unter den Kooperationspartnern ein stabiles Netzwerk entwickelt. Aktuell sind vier Erzeugerbetriebe in ei care involviert, welche unsere Hühner aufziehen und halten. Die Küken bzw. Jungtiere kommen von verbandszertifizierten Vermehrungsbetrieben. 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 sowie mit dem Bauckhof in Niedersachsen. 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 den Nordosten Deutschlands beliefert, wird das Projekt zunächst in dieser Region umgesetzt. Die Entwicklung eines auf andere Regionen übertragbares Modell wird angestrebt.



Marktgesellschaft
der Naturland Bauern AG

www.aktion-ei-care.de

TERRA
Naturkosthandel



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.

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 kleineren 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). Auf der Webseite www.bio-mit-gesicht.de können über den Code auf dem Ei Informationen zum erzeugenden Hof abgerufen werden.

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?

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. Unter dem sogenannten Zweinutzungshuhn versteht man eine Hühnerrasse, die sowohl zur Eier als auch zu Fleischerzeugung gehalten werden kann. Anders als beim Hochleistungs-Hybridhuhn eignen sich die Hennen also 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. Denn so wie ein 10-Kämpfer selten den 100m Lauf gegen die Spezialisten gewinnt, erreicht ein Zweinutzungshuhn nicht die Leistungen der spezialisierten Eier- und Fleischerassen. Deshalb ist der Preis für Zweinutzungs-Eier und Fleisch auch etwas höher. Dafür ist ein Zweinutzungshuhn vitaler unter ökologischen Haltungsbedingungen und leidet nicht an leistungsbedingten Krankheitserscheinungen.

Warum wird die französische Hühnerrasse Les Bleues bei ei care eingesetzt?

Das Les Bleues Huhn ist ein Rassehuhn, das sowohl eine gute Eier- als auch Fleischleistung hat. Ursprünglich kommen die blaubeinigen, auch als Bresse-Gauloise bekannten Hühner aus Frankreich. Das nach seiner Herkunftsregion nördlich von Lyon benannte Bressehuhn ist wohl die weltweit einzige Hühnerrasse mit einer geschützten regionalen Herkunftsbezeichnung. Das Fleisch wird dort von Feinschmeckern hoch geschätzt. 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. Die beiden anderen bei ei care eingesetzten Hybridrassen aus ökologischer Tierzucht, Coffee und Cream, sind Kreuzungen aus Les Bleues und New Hampshire bzw. White Rock.

Warum sind die ei care-Eier 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 und an lebensmittelverarbeitende Betriebe verkauft werden. Bei ei care gelangen alle Eiergrößen 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 Legehhybriden.



Marktgemeinschaft
der Naturland Bauern AG

www.aktion-ei-care.de





Haltung der ei care-Hühner

Wie werden ei care-Hühner gehalten?

Die ei care-Hühner leben in kleineren Herden von maximal 1.000 Tieren. 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 Huhn 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 4m² pro Henne oder Hahn misst.

Womit werden ei care-Hühner gefüttert und wo kommt das Futter her?

Unsere Hühner erhalten verbandszertifiziertes Bio-Futter, das mindestens zur Hälfte von den eigenen Betrieben stammt. Das zugekaufte Futter wird von anderen Biobetrieben aus der Region bezogen. Das Futter ist ein Mischfutter aus vielen Komponenten für eine ausgewogene Versorgung der Tiere. Es 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 Rohfutter 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 im Alter von ca. 14 Wochen geschlachtet werden. Am Ende der Mast haben unsere Hähne ein Lebendgewicht von ca. zwei Kilogramm und werden anschließend als ganze Brathähnchen oder in Teilstücke zerlegt in Naturkostfachläden oder Bio Supermärkten frisch oder tiefgekühlt verkauft.

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

In den ersten Lebenswochen werden die weiblichen und männlichen Jungtiere zusammen aufgezogen. Nach 5-6 Wochen ist eine optische Unterscheidung von Henne und Hahn möglich, dann werden die Hühner nach Geschlecht getrennt. Die männlichen Tiere bleiben etwa bis zur 14. Lebenswoche auf den ei care-Höfen. Die weiblichen Jungennen beginnen im Alter von ca. 20 Wochen mit dem Eierlegen. Zunächst legen sie kleine Eier (S-Eier).

Was genau unterscheidet die Haltungsforn von ei care von der konventionellen und der „normalen“ ökologischen Hühnerhaltung?

Im Gegensatz zu der sonst üblichen Praxis werden alle männlichen Tiere aufgezogen und sind für den Bauern auch wirtschaftlich vermarktbar sofern die Verbraucher*innen bereit sind, einen etwas höheren Preis zu bezahlen. 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 sich in den Naturland Kundeninformationen: www.naturland.de/de/verbraucher/tierwohl

Qualität und Ethik bei ei care

Warum sind ei care-Produkte teurer als andere Geflügelprodukte aus ökologischer Haltung?

Mit unserem alternativen Ansatz der Hühnerhaltung haben wir zunächst auf die Zweinutzungsrasse „Les Bleues“ zurückgegriffen. Mittlerweile werden von einem Teil der Bauern auch zwei Les Bleues-Kreuzungen aus ökologischer Tierzucht gehalten. Die Hühner dieser Rassen legen jedoch im Vergleich zu Hybridrassen in der konventionellen und ökologischen Geflügelhaltung weniger Eier bzw. benötigen mehr Zeit, um Fleisch anzusetzen. Dadurch entstehen für unsere Landwirte höhere Kosten beispielsweise für Futter, die wir in gewissem Umfang auch auf die Produktpreise umlegen müssen. Dafür geben wir den Tieren die Zeit in Ruhe zu wachsen, damit Sie diese besondere Qualität schmecken und genießen können. Das Ziel bei ei care ist es unsere Hühner tierfreundlich und artgerecht aufzuziehen, bei gleichzeitig fairer Entlohnung unserer Landwirte und vollem Genuss für die ei care-Kunden.



Marktgeseilschaft
der Naturland Bauern AG

www.aktion-ei-care.de

TERRA
Naturkosthandel



Am Ende werden die Tiere ja auch geschlachtet, wo liegt da also der Unterschied bei ei care?

Die bäuerliche Nutztierhaltung ist generell auf die Erzeugung von Nahrungsmitteln ausgelegt – so auch auf unseren ei care Betrieben. Der Unterschied zu anderen Haltungsformen liegt zum einen darin, dass die Tiere nach Bio-Richtlinien und unter Tierwohl-Aspekten aufgezogen werden. Die Hühner haben viel Auslauf, können sich wesensgerecht verhalten, z. B. scharren, picken und sandbaden im Freiland und haben viel Grünfutter, aber auch Würmer und Insekten zur Verfügung, so wie es ihrer Natur entspricht. 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 Landwirte und Verbraucher nicht nur unnützes Küekentöten vermeiden, sondern auch 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. Die Hennen 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 zur „normalen“ ökologischen Hühnerhaltung?

Sowohl beim Hahn als auch bei der Henne haben die ökologischen Haltungsbedingungen nach Naturland Richtlinien – wie Fütterung, Auslauf und Lebensdauer – Auswirkungen auf die besondere Qualität des Fleisches. Zusätzlich bestimmen die rassespezifischen Eigenschaften der ei care-Hühner die Fleischqualität. Unsere Les Bleues („Bressenhühner“) sind in Frankreich als Delikatesse bekannt. Das Fleisch der Keulen 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?

Wenn wieder eine Gruppe ei care-Hähne geschlachtet wird, informiert unser Großhandelspartner Terra Naturkost vorab die regionalen Bio-Läden und –Supermärkte und versorgt sie mit Informationsmaterial für ihre Kund*innen. Diese können die frischen Hähnchen dann im Laden vorbestellen und vakuumverpackt an der Fleischtheke/im Laden abholen. Da frisches Geflügelfleisch nicht lange haltbar ist, können wir nur vorbestellte Hühner frisch anbieten. Die nicht vorbestellten Hähne werden im Ganzen oder on Brustfilets, Keulen und Flügel zerlegt eingefroren. Auch die Suppenhühner sind ganzjährig tiefgekühlt in vielen Bioläden der Region (außer Dennis Biomarkt) erhältlich.

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 der 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 mag, 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.

Geflügelfleisch unbedingt immer 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.

