

**Erklärung zum Plakat „Vom Küken zum Ei“
zum Einsatz im Rahmen des Aktionstages der Bäuerinnen 2018**

| | |
|---|---|
|  | <p>In der Natur legt die Henne ihre Eier und brütet diese selber aus, damit nach drei Wochen Küken schlüpfen. Sie sitzt auf den Eiern und hält sie warm. Nur zur Futteraufnahme verlässt sie das Nest. In 21 Tagen wird aus der 4 mm großen Keimscheibe eines befruchteten Eies ein Küken. Fast alle Küken werden heute in einer Brüterei ausgebrütet. Es gibt Legehühner (Eier) und Masthühner (Fleisch).</p> |
|  | <p>Bodenhaltung</p> <p>Der Großteil (2/3) der Legehühner in Österreich wird in geschlossenen Stallungen gehalten. Sie können sich frei im Stall bewegen. Es gibt Legenester, Futterrinnen und Wasserrinnen mit Nippeltränken. Der Boden ist eingestreut und die Tiere können wühlen und kratzen. Es werden 8 Hühner pro m² gehalten.</p> |
|  | <p>Freilandhaltung/Bio-Haltung von Legehennen</p> <p>Bei der Freiland- oder Bio-Haltung ist der Stall im inneren ähnlich aufgebaut wie in der Bodenhaltung. Die Hühner dürfen aber regelmäßig ins Freie.</p> <p>In der Freilandhaltung müssen einem Huhn im Freien 8 m² Fläche zur Verfügung stehen.</p> <p>In der Biohaltung müssen einem Huhn 10 m² Fläche im Freien zur Verfügung stehen und die Stalleinheit darf nicht mehr als 3000 Tiere betragen. Natürlich muss das Futter in der Biohaltung auch biologisch produziert sein.</p> |
|  | <p>Eier legen</p> <p>Hühner legen in der Regel jeden Tag ein Ei. Dafür brauchen sie ein dunkles Nest, in welches sie sich zurückziehen können. Die Farbe der Eier ist von der Hühnerrasse abhängig. Es gibt weiße, hell- bis dunkelbraune oder grüne Eier.</p> <p>Aus dem Ei-Nest werden die Eier händisch oder mechanisch entfernt und zur Sortierung gebracht.</p> |

| | |
|---|--|
|  | <p>Sortierung</p> <p>Bei der Ei-Sortierung oder Verpackung werden die Schmutzeier bzw. Brucheier aussortiert und nach Gewicht bzw. Größe sortiert. Es gibt XL, L, M und S Eier. Im Geschäft werden jedoch nur XL, L und M Eier verkauft. Brucheier und S-Eier werden weiterverarbeitet, z.B. zu Nudeln.</p> |
|  | <p>Eier stempeln</p> <p>Werden Eier nicht direkt am Bauernhof verkauft, müssen sie mit einem Code gestempelt werden. Der Code gibt Auskunft aus welcher Haltungsform das Ei stammt:</p> <ul style="list-style-type: none"> 0 ökologische Haltung 1 Freilandhaltung 2 Bodenhaltung <p>Mit Hilfe des Eistempels kann im Internet die Herkunft des Eies festgestellt werden, d.h. wie der Bauer/die Bäuerin heißen und wo der Bauernhof steht. AT bedeutet Österreich</p> |
|  | <p>Eier genießen</p> <p>Eier sind sehr wertvoll und können unterschiedlichsten verzehrt werden. Hartgekocht, weichgekocht oder als Spiegelei. Die meisten Eier werden verarbeitet in Kuchen oder Torten, Nudeln u.v.m.</p> |

Stand 28. Februar 2018:

6 751 000 Legehennen in Österreich gesamt