

3. Geflügel und Ei

Geflügelhaltung in Österreich, www.rund-ums-gefluegel.at

Legehennenhaltung in Österreich, www.rund-ums-ei.at

Zoologisch gesehen ist Geflügel ein Sammelbegriff für Wirbeltiere der Klasse Vögel (Aves), die als Nutztiere (Hausgeflügel) gezüchtet werden. Dazu zählen Enten, Gänse, Hühner, Perlhühner, Tauben, Truthühner (Puten) und Wachteln. Weiters leben einige in freier Wildbahn (Wildgeflügel bzw. Federwild) und dienen ebenfalls der menschlichen Ernährung wie beispielsweise Fasane, Rebhühner oder Wildenten. Als Nutztiere stellen die Hühnervögel weltweit die wirtschaftlich bedeutendste Ordnung dar.

Hausgeflügelarten

Hühner:

Das Huhn ist ein weltweit sehr verbreitetes Haustier. Aufgrund seines geschmackvollen Fleisches und des hohen Bedarfs an Eiern, kommt es nicht nur auf Bauernhöfen und Geflügelfarmen vor, sondern auch in ländlichen Haushalten.



Pute:

Die wildlebende Pute, aus der Familie der fasanenartigen Vögel, stammt ursprünglich aus Nordamerika und Mexiko. Seit Beginn der 70iger Jahre erlebt die Putenhaltung auch in Österreich einen großen Aufschwung und ist bereits ein wesentlicher Bestandteil der Geflügelwirtschaft.



Ente:

Pekingenten und Flugenten sind die wichtigsten Vertreter ihrer Gattung. Die Flugente (auch: Moschus-, Warzen-, Stumm- oder Schweigente) ist eine Kreuzung aus Gans und Ente. Bei den Konsumenten ist sie besonders wegen des geringen Fettansatzes und des hohen Brustfleischanteils beliebt.



Gans:

Die Gans stammt von der Wildgans (Graugans) ab. Als Nutzgeflügel beweiden sie Grünflächen. Um das gewünschte Schlachtgewicht zu erreichen, bekommen Gänse am Ende der Aufzucht zusätzlich Futter.



Fasan, Taube, Wachtel, Perlhuhn:

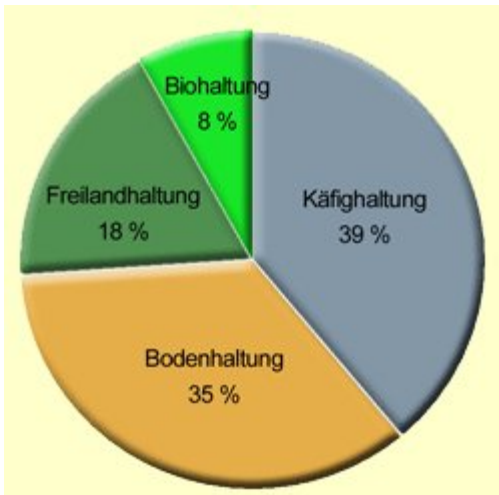
Fasan, Taube, Wachtel und Perlhuhn haben eine geringe Bedeutung und werden als Spezialität gehandelt. Neben landwirtschaftlichen Betrieben begeistern sich viele Hobbyhalter für Zucht und Haltung dieser Tiere. Fasan und Taube können auch in der freien Wildbahn beobachtet werden.



Struktur der Legehennenhaltung, Stand 01/2007

In Österreich werden in rund 1700 registrierten Legehennenbetrieben etwa 5 Millionen Legehennen gehalten. So hat fast jeder zweite Österreicher seine Legehenne. Die Jahreslegeleistung einer einzigen Henne (legt durchschnittlich 280 Eier pro Jahr) deckt den Jahresbedarf eines Konsumenten (isst durchschnittlich 230 Eier pro Jahr) an Eiern. Die meisten Legehennenbetriebe gibt es in der Steiermark, gefolgt von Niederösterreich und Oberösterreich

Mit rund 750 Betrieben übernimmt die **Freilandhaltung die Führung**, gefolgt von der **Bodenhaltung** (rund 540 Betriebe), der **Käfighaltung** (rund 300 Betriebe) und der **ökologischen Erzeugung** (rund 290 Betriebe). Interessant ist, dass die 16 % der Betriebe, die ihre Hühner noch in Käfigen halten, etwa 40 % der gesamten Legehennen besitzen. Seit 2002 hat sich der Marktanteil der Eier von Hühnern aus der Käfighaltung von 45 % auf 30 % verringert. Stark zugelegt haben Eier aus der Bodenhaltung, der Freilandhaltung und der Biohaltung.



Rund ums Ei

Die Einzel-Eikennzeichnung!



Seit 1. Jänner 2004 muss auf der Verpackung und auf dem Ei verpflichtend angegeben werden, wie die Legehennen gehalten wurde. Die ab 1. Juli 2005 auch für Direktvermarkter verpflichtend vorgeschriebene [Einzel-Eikennzeichnung](#) ist EU-weit gültig. Hinter dieser Kennzeichnung verbergen sich zahlreiche nützliche Informationen. So ist es möglich, das **Land** und den **Bauernhof**, aus dem das Ei stammt, zu ermitteln. Es lässt sich sogar herausfinden, wie die **Legehennen gehalten** wurde. Wie Sie als verantwortungsbewusster Konsument diese Informationen erhalten, erfahren Sie auf dieser [Seite](#).

Es war einmal....

Von den Bankivahühnern stammen die Vorfahren unserer Hühnerrassen ab. Die Bankivahühner leben heute noch wild in den Wäldern Indonesiens und Indiens. Die meiste Zeit verbringen sie damit, mit den Füßen am Waldboden nach Insekten und Würmern zu scharren. Sie fressen aber auch Aas, was bedeutet, dass sie Allesfresser sind. Fliegen können sie nicht. Sie flattern nur kurze Strecken, wie z. B. auf Bäume, wo sie sicher vor

Wildtieren sind. In der freien Wildbahn bilden die Tiere Gruppen von etwa 8 - 12 Hennen und einem Hahn. In diesen Gruppen besteht eine soziale Ordnung, die sogenannte Hackordnung, in der jedes Tier seinen festen Platz hat. Ranghöhere Hühner fressen zuerst und werden auch in vielen anderen Bereichen bevorzugt, wie bei der Wahl des Schlafplatzes. Begehrt sind dabei die höheren Schlafplätze, die besonders sicher **sind**.



Ei, wo kommst du denn her?

Das Ei war schon immer ein Symbol der Fruchtbarkeit und des Lebens.

Philosophen der Antike haben es sogar mit den vier Elementen verbunden. Sie verglichen die Schale mit der Erde, das Eiklar mit dem Wasser, den Dotter mit dem Feuer und die Luftkammer mit der Luft.

Im Christentum ist das Ei in der Osterzeit ein Zeichen für die Auferstehung. Eier, die am Gründonnerstag gelegt wurden, galten als etwas Besonderes und man sprach Ihnen Heilkräfte zu. Aus diesem Grund entstand der Brauch, am Ostersonntag Eier zu schenken.

Das Ei im Wandel der Zeit

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts, mit der aufkommenden Industrialisierung und Technisierung, musste eine große Arbeiterschicht mit Nahrungsmitteln versorgt werden. Im Dritten Reich mussten Lieferquoten erfüllt werden, um die Bevölkerung ernähren zu können. Diese Anforderungen, immer mehr Fleisch und Eier zu produzieren, trieb die Zucht voran.

Das Ei spielte als Nahrungsmittel schon immer eine bedeutende Rolle.

Es ist gut haltbar und leicht transportierbar. Deshalb wurden im Laufe der Zeit immer mehr Legehennen zur Eierproduktion gezüchtet. Da die Hühner aber sehr krankheitsanfällig waren, kamen bald Keime in die Nahrungskette. Um diese Probleme zu lösen, wurden spezielle Haltungssysteme entwickelt, die den Infektionskreislauf zwischen den Ausscheidungen und den Tieren unterbrechen sollten. Durch die verbesserten Haltungssysteme und die gezielte Paarung von Elterntieren mit guten Eigenschaften, kam die Legehennenhaltung so richtig in Schwung. Heute lautet das Zuchtziel, mehr Eier von gesunden und vitalen Hühnern zu erhalten, ohne die Qualität zu vernachlässigen.

Das kleine Wunder: Ei

Jedes Ei ist ein kleines Wunder. Es ist perfekt konstruiert und zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Nährstoffen aus. Kein Wunder, denn aus einem befruchteten Ei sollte sich ja ein Lebewesen entwickeln können. Ist ein Ei befruchtet, wird der Embryo von Eiklar und Dotter mit Nährstoffen versorgt. Die Schale soll vor allem als Schutz dienen.

Grundsätzlich besteht ein Ei aus den drei Teilen: Dotter, Eiklar und Schale. Diese stehen in einem Verhältnis von 30 : 60 : 10.

Aber nicht alle Eier sind in diesem Verhältnis zusammengesetzt. Die Zusammensetzung wird vor allem durch die genetische Veranlagung und das Alter der Henne beeinflusst.

Aber auch zwischen den Geflügelarten gibt es Unterschiede. Eier von Perlhühnern haben beispielsweise einen sehr hohen Anteil an Dotter, während Tauben nur eine kleine Dotterkugel aufweisen.

Entdecken Sie die Frische des Eies!

Wie kann die Frische des Eies mit einigen wenigen Handgriffen festgestellt werden?

Schütteltest:

Beim Schütteln eines frischen Eies hört man nichts. Bei einem etwas älteren Ei hört man ein leichtes Schwappen. Warum? Ist das Ei alt, ist die Luftkammer größer und die dünnflüssige Schicht des Eiklars überwiegt. Weiters werden die Hagelschnüre, mit denen der Dotter in der Mitte gehalten wird, elastischer.

Aufschlagtest:

Nach dem Aufschlagen des Eies ist mit einem Blick alles klar! Ist das Ei frisch, wird der Dotter von einem festen Eiweißring umgeben und von diesem fest zusammengehalten und hochgewölbt (links). Ist der Dotter flach und das Eiklar läuft wässrig auseinander, ist das Ei etwas älter und muss durchgegart werden (rechts).

Lichttest:

Frische, rohe Eier sind lichtdurchlässig. Der Dotter erscheint, egal wie Sie das Ei drehen, immer in zentraler Lage. Dazu müssen Sie mit einer Taschenlampe das Ei durchleuchten.

Salzwassertest:

Wenn Sie ein Ei in eine Salzwasserlösung (1 EL Salz ins Wasser) legen, sinkt es entweder zu Boden oder schwimmt obenauf. Ein älteres oder verdorbenes Ei hat eine größere Luftkammer und schwimmt aus diesem Grund an der Wasseroberfläche. Frische Eier sinken zu Boden. Dies ist die beliebteste und sicherste Frischeprobe.