



# Das Gelbe vom Ei

Die meisten Schweizer Bioeidotter sind dank Paprikaextrakt dunkelgelb. Dieses Produkt ist nun verboten. Wie soll es weitergehen?

Das Eigelb ist in der Schweiz auch bei Bioeiern intensiv dunkelgelb bis beinahe schon orange. Dass dafür meist ein aus Paprika gewonnener Farbstoff im Futter verantwortlich ist, wissen die wenigsten Konsumenten. Da der Farbstoff mit dem Produktnamen «Capsantal» wie alle färbenden Zusatzstoffe in der EU-Bioverordnung seit Längerem verboten ist, ist die Schweizer Bioverordnung dem gefolgt. In der Bioeierbranche wird derzeit diskutiert, wie es nach der Übergangsfrist ohne den Stoff weitergehen soll. Gibt es Ersatzprodukte, die in Frage kommen? Lassen sich damit ähnliche Orangefärbungen erreichen? Oder soll auf Ersatz verzichtet werden und die Konsumentinnen und Konsumenten sowie Handelspartner zukünftig ein sehr helles Dotter in Kauf nehmen müssen?

## Erwartungen an die Dotterfarbe von Land zu Land unterschiedlich

«Die Qualität des Eis wird nicht beeinträchtigt, wenn man das Paprikaextrakt weglässt», hält Eldrid Funck, Produktmanagerin Milch und Eier bei Bio Suisse, fest. «Für Konsumenten ist die Farbe jedoch ein Qualitätskriterium.» Die Erwartungen an die Farbe seien regional stark unterschiedlich, so Funck. Im Norden Europas würden Konsumenten ein helleres Dotter bevorzugen. Reklamationen der Konsumentinnen beziehen sich meist auf die Dotterfarbe. «Die Befürchtung seitens der Marktpartner, dass hellere Eier allenfalls nicht mehr den Konsumentenwünschen entsprechen, sind begründet.» Es sei aber offen, wie tolerant der Konsument letztendlich ist und ob das bisher akzeptierte Farbspektrum des Dotters – 8 bis 12 auf dem Farbenskala-Fächer von Roche – wirklich in Stein gemeisselt sei, so Funck.

Das Argument, dass Konsumenten tatsächlich immer dieselbe Eidotterfarbe wünschen, sollte zuerst mit einer repräsentativen Studie belegt werden, findet Regula Bickel, Präsidentin der Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) von Bio Suisse. «In dieser Studie sollte auch untersucht werden, wie sich die Konsumenten entscheiden würden, wenn sie über den Grund des Farbtons aufgeklärt sind», so Bickel. Die Zugabe einer Futterkomponente ausschliesslich zur Färbung des Produktes, widerspreche dem Anspruch von Bio Suisse auf Authentizität bei Knospe-Produkten. Denn im Leitbild von Bio Suisse ist der Grundsatz verankert, dass «authentische und gesunde Bioprodukte» das Ziel sein sollen. «Es existiert bislang keine wissenschaftlich fundierte Studie, die beweist, dass ein Huhn eine gewisse Menge an färbenden Futterkomponenten braucht, um gesund zu bleiben.» Nach heutigem Wissensstand werde das Paprikaextrakt oder alternativ ein Paprikapulver dem Legehennenfutter beigefügt, ausschliesslich um das Eidotter zu färben, sagt Bickel. Die MKV möchte daher in den Richtlinien folgenden Grundsatz verankern: «Zutaten und Zusatzstoffe, die ausschliesslich färbende Wirkung haben, sind in Futtermitteln verboten.»

## Fütterungsversuch mit Alternativprodukten

«Ändert sich die Farbe gravierend, wird der Konsument wohl darauf reagieren», sagt Funck. Wichtig sei nun, dass Gespräche mit den Abnehmern geführt werden, eine Kommunikationsstrategie erarbeitet wird und die Ergebnisse der Fütterungsversuche mit Alternativprodukten evaluiert werden, so Funck. Nach Redaktionsschluss dieses Heftes nahmen Gremienvertreterinnen Stellung zum Antrag der MKV für ein Verbot färbender Futterzusätze. Bei einer Einigung wird ein entsprechender Antrag an die Delegiertenversammlung gestellt. *Franziska Hämmerli, Markus Spuhler*



### Wie kommt Farbe ins Dotter?

Die Färbung des Dotters ist zu Beginn einer neuen Legeperiode am kräftigsten und nimmt dann langsam ab. Helle Dotter können auch durch einen Krankheitsausbruch oder Wurmbefall entstehen. Frisches Gras im Auslauf sowie Mais, Karotten, Holunderbeeren oder rote Paprikaschoten verleihen dem Dotter eine sattgelbe Farbe. Versuche haben gezeigt, dass Eichel und gewisse Kreuzblütler wie etwa Raps das Dotter bronzefarben oder olivgrün erscheinen lassen. Auch der Stoffwechsel der einzelnen Henne beeinflusst den Farbton. Legehennen mit hohen Leistungen können den Bedarf nicht mit Grünfutter decken, somit sind helle Dotter eigentlich Standard. Damit Eidotter eine dunkle Färbung erhalten, müssen die Gelb- mit den Rotpigmenten in einem ausgewogenen Verhältnis stehen. Die zurzeit verwendeten Paprikaextrakte in den Futtermitteln färben Eidotter rötlich. Bei längerer Lagerung wird das Pigment jedoch abgebaut, hohe Temperaturen beschleunigen den Prozess. Helle Dotter sind also trotz Paprikaextrakt im Futter möglich, so auch bei hohem Gehalt an Vitamin A im Futter. Dieses Vitamin konkurrenziert die Aufnahme der Pigmente im Darm, denn Karotinoide sind eine Vorstufe von Vitamin A. *fra / Fabian Schenkel*