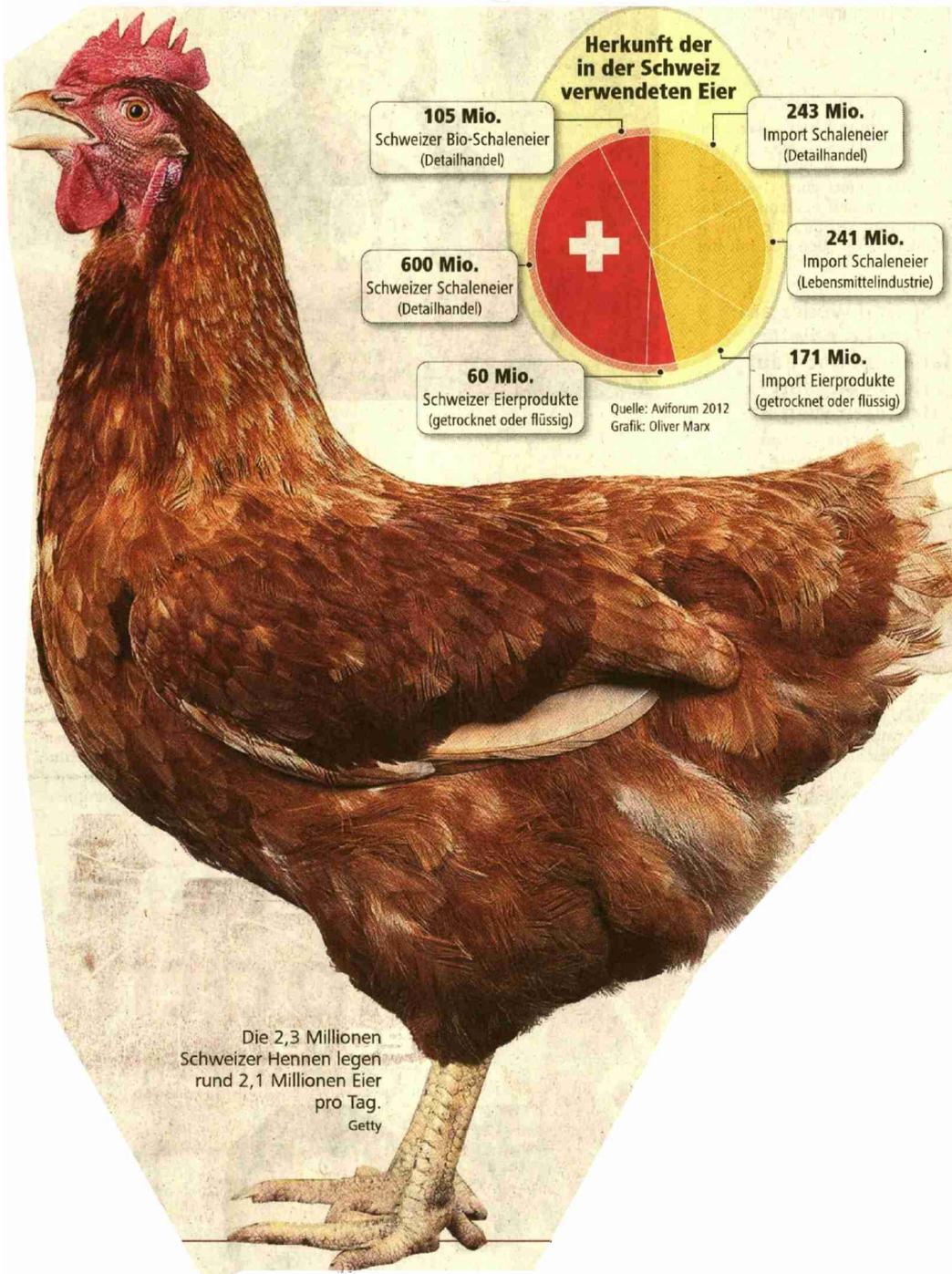


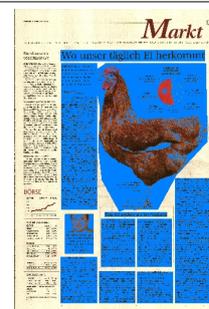
Neue Luzerner Zeitung AG
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 78'398
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 80'919 mm²

Wo unser täglich Ei herkommt





Neue Luzerner Zeitung AG
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 78'398
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 80'919 mm²

KONSUM Für ein Schweizer Ei sind die Konsumenten gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen. Besonders Bio-Eier werden immer beliebter – auch bei den Produzenten.

BERNARD MARKS
bernard.marks@luzernerzeitung.ch

Über 760 Millionen Eier haben Schweizer Hühner im letzten Jahr gelegt. 95 Eier essen Herr und Frau Schweizer pro Jahr pro Kopf. Die hiesigen Hühner müssen sich aber für diese Menge täglich ganz schön ins Zeug legen. Die 2,3 Millionen Legehennen kommen dabei an ihre Leistungsgrenzen. Bereits nach durchschnittlich 80 Wochen werden Legehennen unrentabel und deshalb aussortiert und getötet. Bestenfalls wird aus ihnen noch ein Suppenhuhn oder Geflügelwurst – ein Grossteil landet in der Biogas-Anlage. Trotzdem: Im Vergleich geht es Schweizer Legehennen immer noch besser als ihren Verwandten im übrigen Europa. Schweizer Konsumenten legen Wert auf das Tierwohl (siehe Kasten).

Symbol mit ethischen Werten

Wie jedes Jahr zu Ostern hat das Ei als Symbol für die Auferstehung Christi Hochkonjunktur in vielen christlichen Ländern. Eier haben aber übers ganze Jahr verteilt einen enorm hohen Stellenwert – gerade in der Schweiz. Ein echtes Schweizer Ei weist wahrlich ethische Qualitäten auf: Bereits 1978 haben Schweizer die Legeatterie an der Urne verboten, und sie haben Gesetze im Dienste der umwelt- und artgerechten Tierhaltung gutgeheissen. Darum kosten Schweizer Eier heute deutlich mehr als Billig-Eier aus dem Ausland. Der Stückpreis liegt im Vergleich zu den Eiern aus dem Ausland um das Zwei- bis Dreifache höher.

Vom Preis lassen sich die Schweizer Konsumenten aber nicht abschrecken. Sie kaufen treu Schweizer Eier. Zwar

wurden 2012 rund 240 Millionen Eier für den Verkauf im Detailhandel importiert. Der Marktanteil an Schweizer Eiern lag im Jahr 2012 aber schweizweit bei 75 Prozent (siehe Grafik). In den letzten Jahren hat sich besonders das Geschäft mit dem Bio-Ei stark entwickelt.



«Geschmacklich gibt es keinen Unterschied zwischen einem normalen und einem Bio-Ei.»

ERNESTO HAUSMANN,
CHEF EI-AG

Jedes vierte Ei ist ein Bio-Ei

Das Bio-Ei ist laut neusten Untersuchungen des Marktforschungsinstituts Nielsen das beliebteste Bio-Produkt der Schweiz. Bereits jedes vierte Ei, das in der Schweiz gegessen wird, ist biologisch. So ist auch die Produktion von Bio-Eiern seit 2007 von 71 Millionen auf 105 Millionen Stück im Jahr 2012 stetig angestiegen.

Nicht nur die vermehrte Nachfrage ist der Grund dafür. Auch für Bauern lohnt es sich heute mehr denn je, Bio-Eier zu produzieren. Denn das Bio-Ei ist das bestbezahlte Produkt in der Schweizer Landwirtschaft. «Aktuell bekommen wir 43 Rappen für ein Ei», erzählt Angela Spiess. Zusammen mit ihrem Mann Hans Spiess hat sie ihren Bauernhof in Herlisberg im Jahr 1994 in einen reinen Biobetrieb umgewandelt. Mit Erfolg. Heute sichert das Bio-Ei ihr Auskommen.

Hinzu kommt die Nähe zum Tier: «Wir lieben die Individualität der Tiere», sagt Angela Spiess. Auch wenn sie mehr als 2000 Hühner besitzen, bauen die beiden vereinzelt sogar Beziehungen zu Tieren auf. Bis zu 2000 Eier pro Tag und rund 600 000 Eier im Jahr legen die

Hennen im Betrieb der Spiess. Am Ende werden aber auch hier die Legehennen nach rund 80 Wochen ausgemustert und wandern in die Fleischproduktion. Die Eier liefert die Familie Spiess gesammelt an die Hosberg AG in Zürich.

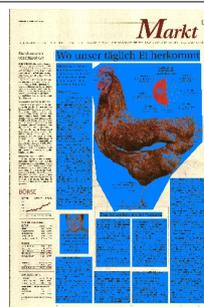
Brutbetriebe im Netzwerk

Der Weg vom Huhn bis zum Bio-Ei ist in der Schweiz wie kaum in einem anderen Land reglementiert. Die Legehennen kommen zum Beispiel von einem Brutbetrieb wie der Bibro AG in Oberkirch. Dort werden pro Jahr rund 200 000 Küken ausgebrütet. «Die meisten sind Legeküken, die dann in Bio-Betriebe zur Aufzucht gehen, um dort anschliessend Eier zu legen», erzählt der Geschäftsführer der Bibro AG, Roman Clavadetscher. Die Eier werden schliesslich ebenfalls an die Hosberg AG als Bio-Eier ausgeliefert. Die Bibro AG ist Teil des Netzwerkes der Hosberg AG, welche mit 6 Prozent Anteil am gesamten Schweizer Eier-Markt führend im Bereich Bio-Eier ist. Hosberg vermarktet ausschliesslich Bio-Eier. Inhaber Alfred Reinhard leistete auf diesem Gebiet Pionierarbeit und hat das Bio-Ei zu dem gemacht, was es heute ist.

Die Schweizer Standards für Bio-Eier sind heute deutlich höher als in der EU. Legehennen haben in den Ställen ausreichend Platz und Schatten. Alle Eier, die sie legen, werden auf dem Bauernhof elektronisch erfasst, und ihr Weg vom Hof bis in den Laden wird dokumentiert. Dieses elektronische Rückverfolgbarkeitssystem erlaubt es, in kürzester Zeit auf Probleme zu reagieren.

Ei-Markt im Wandel

Ähnlich funktioniert das System bei der Ei AG in Sursee, der Marktführerin im gesamten Schweizer Ei-Handel. Denn ein Viertel des Geschäftes macht die Ei AG heute mit Bio-Eiern. Geschäftsführer Ernesto Hausmann ist bereits seit 27 Jahren im Eiergeschäft tätig. «Der Eiermarkt hat sich sehr stark verändert», erzählt er. 132 Millionen Eier verkauft die Ei AG pro Jahr. Rund 24 Millionen Stück werden von biologischen Betrieben aus der Region geliefert. «Geschmacklich gibt es keinen Unterschied zwischen einem normalen und



Neue Luzerner Zeitung AG
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 78'398
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 80'919 mm²

einem Bio-Ei», sagt Hausmann. Jedoch im Bereich der Tierhaltung bestehen grosse Unterschiede. «Aber nicht nur im Bio-Ei, sondern im Schweizer Ei steckt generell viel Konsumentenvertrauen», weiss Hausmann.

Auch die jüngsten Eier-Skandale, wie kürzlich jener mit falsch ausgezeichneten Bio-Eiern in Deutschland, fördern laut Hausmann den Verkauf von Schweizer Eiern. «Dieses Vertrauen der Schweizer Konsumenten in gesunde Grundnahrungsmittel wie das Naturprodukt Ei darf nie enttäuscht werden», so Hausmann. Seiner Ansicht nach habe die Schweiz im Bereich Eierproduktion ein hohes Gut zu verteidigen.

Das ist anders als im Ausland

TIERHALTUNG *bm.* Die Schweizer Geflügelhalter müssen in der Tierhaltung strenge Umweltbestimmungen beachten. Ein Betrieb darf zum Beispiel nicht mehr als 18 000 Tiere zählen, womit industrielle Grossbetriebe hierzulande ausgeschlossen sind. Zum Vergleich: Seit dem 1. Januar 2012 dürfen auch in Europa nur noch Eier von Legehennen verkauft werden, die genügend Platz zum Scharren ohne Käfige haben. Im EU-Raum sind Betriebe mit mehreren hunderttausend Tieren trotzdem keine Seltenheit. Auch Käfige werden in manchen Ländern noch immer eingesetzt.

Das EU-Bio-Siegel setzt lediglich einen «Mindeststandard» für artgerechte Tierhaltung. Höchstens sechs Tiere pro Quadratmeter dürfen sich

im Stall tummeln, Auslauf ist vorgeschrieben, muss aber nur 4 Quadratmeter umfassen. Die Inhalte des Futters müssen zu 95 Prozent aus ökologischem Anbau stammen. Antibiotika als Leistungsförderer, gentechnisch verändertes Futter und Fischmehl sind verboten.

Die Anforderungen an ein Schweizer Bio-Ei sind höher. Die Grösse der Herden ist auf 500 Tiere begrenzt. Maximal 2000 Tiere dürfen in einem Stall gehalten werden. Die Hennen haben Aussenbereiche mit Sandkästen zum Scharren und Gestänge, auf denen sie sitzen können. Wenn es die Witterung zulässt, ist eine Weide zugänglich. Die Fütterung ist zu 100 Prozent ökologisch produziert zu gewährleisten. Der gesamte Betrieb muss biologisch geführt sein.