

Station Ei



Huhn oder Ei – was war zuerst?

Derzeit sind ca. 200 Haushuhnrasen bekannt, welche sich aufgrund ihrer Leistungsmerkmale in drei Gruppen unterteilen lassen: Legehennen, Masthühner und Zierrassen.

Verpflichtende Ei-Kennzeichnung

Auf rohen Eiern, welche im Handel angeboten werden, ist die Einzel-Ei-Kennzeichnung auf der Schale vorgeschrieben. Dieser Zahlen- und Buchstabencode informiert über die Haltungsform, das Herkunftsland und die Nummer des landwirtschaftlichen Betriebes. Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann ebenfalls angegeben werden, ist allerdings nicht verpflichtend.

EIER AUS Ö
UNSERE STANDARDS

- 25 % der Legehennen aus NÖ
2,089 Mio. Legehennen
- 12,5 % Bio Haltung
- 26,5 % Freilandhaltung
- 61 % Bodenhaltung
- Mindestens jede Dritte Henne in Ö lebt im Freiland!
- Eine Henne legt 290 bis 320 Eier
- Gentechnik-freie Fütterung
- Käfighaltung ist in Österreich verboten!
- Mitglied beim Tiergesundheitsdienst
- Gütesiegel sichern heimische Herkunft
- AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA
- Verlass di drauf!
- NIEDERÖSTERREICH'S BAUERN. EINE KAMMER.

Haltungsform
0–Biohaltung
1–Freilandhaltung
2–Bodenhaltung
3–ausgestaltete Käfighaltung

Betriebsnummer
0 AT 1234567

Herkunftsland

Die Bäuerinnen.

Station Ei



Worauf ist beim Einkauf und der Lagerung zu achten?

Um die Kühlkette nicht zu unterbrechen, sollte beim Einkauf eine Isoliertasche verwendet werden. Wird die Kühlkette unterbrochen und die Temperaturschwankung ist groß, sammelt sich Kondenswasser auf der Schale, welche die natürliche Schutzschicht der Eier zerstört. Dadurch können Keime in Innere des Eies gelangen. Allerdings sind Hühnereier die ersten 18 Tage nach dem Legen auch ungekühlt lagerbar. Eier sollten nie der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein. Die Schale ist porös, aus diesem Grund sollten Eier auch nie neben geruchsintensiven Lebensmitteln wie z. B. Käse, Zwiebeln oder Zitrusfrüchten gelagert werden, da der Geruch ins Ei-Innere dringen kann. Wenn Eier gewaschen werden, sollte dies nur direkt vor der Verwendung stattfinden, da dadurch die Schutzschicht verloren geht und dadurch die Haltbarkeit nicht mehr gesichert ist. Eier der Güteklasse A dürfen sowieso nicht verunreinigt sein. Am besten lagert man Eier lichtgeschützt an einem kühlen Ort, mit der stumpfen Seite nach oben. Sind sie älter als 2-3 Wochen, müssen sie in den Kühlschrank. Eiweiß und Eidotter eignen sich sehr gut zum Einfrieren.

Bei dieser Station haben wir ein besonderes Quiz für dich.

Anleitung: Wie viele Hühner haben Platz?

Weißt du wie viele Hühner bei der jeweiligen Haltungsform im Stall pro Quadratmeter gehalten werden dürfen? Löse die Labyrinth und erkenne anhand von den gesammelten Hühnern, wie viele Hühner im Stall pro Quadratmeter sein dürfen.

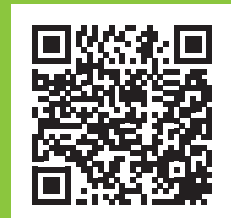
Anleitung: Wie viel Freiland wird benötigt?

Weißt du wie viele Quadratmeter Freiland man für jeweils 1 Huhn in den drei Haltungsformen braucht? Verbinde die Punkte den Zahlen nach und erhalte so die Lösung

Damit auch die nachfolgenden Spieler sich noch etwas anstrengen müssen, entferne bitte deine Lösung. Danke für deine Mithilfe!

Viel Spaß beim Quiz! Vergiss nicht die Station in deinem Stationenpass zu markieren!

Weitere
Infos unter:



Die Bäuerinnen.