

PRESSEMITTEILUNG

Tim Mälzer findet das perfekte Ei beim Bio-Huhn-Projekt ei care

Bäuerliche Familienbetriebe ziehen sowohl Henne als auch Hahn auf

Berlin, 09.12.2015 Am kommenden Montag, den 14. Dezember 2015, wird sich um 20.15 Uhr Tim Mälzers „Lebensmittel-Check“ rund um das Ei drehen. Auf der Suche nach dem perfekten Ei wird der TV-Koch und Ernährungsexperte laut ARD auf Gut Thurbruch fündig.

Der Usedomer Naturland-Betrieb ist seit 2012 Teil der ei care-Initiative und zieht sowohl Henne als auch Hahn auf. Der Hof arbeitet mit geschlossenen Tier-Kreisläufen. Die Nachzucht passiert auf dem Hof, vom Ei zum Küken zum Huhn. „Das ist im Bio-Bereich selten geworden, da meist auf Hochleistungstiere aus der Hybridzucht zurückgegriffen wird. Die Küken müssen stets wieder aus spezialisierten Brütereien nachgekauft werden. So sind die Hühnerbauern oft von wenigen, großen Zuchtbetrieben abhängig“, verdeutlicht Michael Karl, Landwirt auf Gut Thurbruch und verantwortlich für die Geflügelhaltung.

Auf Gut Thurbruch sowie weiteren sieben ei care-Höfen in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern wird die traditionelle Hühnerrasse „Les Bleues“ groß, deren Nachkommen genauso gesund und stark sind wie die Elterngeneration. Die Zweinutzungsrasse erzeugt bei Eiern und Fleisch etwa ein Drittel weniger als Hybride, jedoch sind beide, Henne und Hahn, vital und leisten ihren Beitrag. Ein weiterer Unterschied zur zweigeteilten Hybridzucht, die entweder schnell und fleischreich wachsende Tiere oder leistungsstarke Legehennen hervorbringt. Bei Letzteren führt die Zucht zu unterentwickelten männlichen Tieren.

Bio-Eier und Bio-Fleisch aus dem ei care-Projekt werden über Naturkostläden in Nord-Ost-Deutschland vermarktet. „Der Erfolg der Regionalinitiative ei care liegt in der Einkaufsentscheidung der Verbraucher. Viele schätzen die Qualität der ei care-Eier, das ist erfreulich. Jedoch ist das nur ein Teil, denn zu etwa 200 Eiern gehört auch der Kauf eines Suppenhuhns und eines Hahns“, weiß Meinrad Schmitt, Geschäftsführer des Bio-Handelsunternehmens Terra Naturkost. „Genau hier gibt es weiteres Potential, denn die besondere Qualität des langsam zu garenden Fleisches ist ein Geheimtipp. Noch! Unter Feinschmeckern wie Tim Mälzer wird es bereits heute sehr geschätzt.“

Terra Naturkost hat gemeinsam mit der Marktgesellschaft der Naturland Bauern 2011 die ei care-Initiative ins Leben gerufen.

ei care sehen:

Montag, 14.12.2015 um 20.15 Uhr – ARD – Lebensmittel-Check mit Tim Mälzer: Wie gut sind unsere Eier? [Hier](#) geht es zur offiziellen ARD-Ankündigung der Sendung.

ei care kosten (Hähnchen), jeweils 10 bis 16 Uhr:

Samstag, 12.12.2015 – BioCompany, Müllerstraße 141, 13353 Berlin-Wedding

Montag, 14.12.2015 – Konstanza-Naturkost, Konstanzer Str. 10, 10707 Berlin-Wilmersdorf

Mittwoch, 16.12.2015 – Gaumenweide, Granseer Str. 8, 10435 Berlin-Prenzlauer Berg

Freitag, 18.12.2015 – Landladen Kastaven, Konrad-Wolf-Str. 74, 13055 Berlin-Hohenschönhausen

Weitere Informationen zu ei care gibt es unter www.aktion-ei-care.de.

Pressekontakt

Theresa Dühn

Terra Naturkost Handels KG

Gradestraße 92, 12347 Berlin

Telefon: 030 639993-224

Telefax: 030 639993-99

t.duehn@terra-natur.de

www.terra-natur.de

