

Ei

Ei

! 11+ </). 9/-+3 B. 3+77' 88+3 89' 22+3 ;43
+/3+7 79' (;42 ' 30/;'. . . 3 *'8;47+9<'
' . 7+3 ;+72: 9/). /3 : 72' *42+89/
>/+79 <: 7*+ : 8 *+2 /3*/8). +3 ' : 2 ;+7
(7+/9+9+ 8/). *'8 "/+7 7'8). /3 *+3 /99+1
2++77': 2 !4<4.1*/+ F--59+7 '18 ':). */+
C2+78). D9>9+3 */+ "/+7+
/+ 8=89+2'9/8). + &B). 9: 3- ;+78). /+*+
3+7 B. 3+77' 88+3 /89 +/3 7+1'9/; 24*+73+8
. D342+3 2 '. 7. : 3*+79 +9<' -7B3
*+9+ 8/). /3 *+7 *+; 98). +3 !9' *9 C7/9> *+7
B. 3+714-/8). + \$+7+/3 : 2 */+ '88+3;/+1
, '19 >: +7. C. +3 +(+3 /+73 : 3* 1+/8).
-/3- +8 8). 43 ('1* ':). : 2 *'8 : 88+. +3
*+7 B. 3+7 *'8 ': , : 889+11: 3--+3 57D2/+/79
<: 7*+

/3+ 1+--+89/229+ +33+ </7* : 37: ./-
8). 7+/9+9 : 39+7 +-')0+7 . /3 : 3* . +7 : 3*
+39,+739 8/). 4,9 /3 +-1+/9: 3- *+8 ' . 3+8
;43 *+7 7: 55+ *+7 /' (1' -+ -+. 9 +/3+
+898:). + ;47': 8 '). *+2 8/). */+ +33+

,B7?/. 7+3A 79+398). /+*+3. '9@'11+3 B.
3+73+89+73 /89 -+2+/38' 2 *'88 8/+ ' 3 +/3+2
-+8). B9>9+3 1'9>' 3--1+-9 <+7*+3 @ (+-/339
8/+ +/3+ ,1'). + : 1*+ >: 8). '77+3 : 3*
*/+8+ 2+/89 +. +7 +9<' 8 3'). 1D88/- 2/9 '1
2+3 : 3* 1D99+73 >: 54189+73 ? +/89 </7*
'8 /+9<' +/3+ !9: 3+ 3'). +97+9+3 *+8
+89+8 -+1+-9 : 3* ><' 7/2 !9+. +3 '3').
74119 */+ +33+ 2/9 *+2 !). 3' (+1 *'8 / : 3
9+7 *+3 ' :). 8+9>9 8/). : 3* 7: . 9 ,B7+/3/-+
/3: 9+3 !). ;+71D889 8/+ *'8 +89
: 3* (+-/339 /3 +/3/-+7 39,+73: 3- >: -'0
0+73 <47': , *+7 ' . 3 . +7(+/+/19 : 3* 8/+ >: 7
7: 55+ >: 7B)0,B. 79A <+/88 '38 #17/).
(+7 -7' 7/3--+3/+ : 7 : 3* +8). D,98,B. 7+7
!). <+/>+7 "/+78). : 9> !"" !2/9 --+8' 29
8). <+/>+7/8). !+09/43+3 E(7/-+38 /
(1/*: 3- : 3* /+71+-+3 <+7*+3 * : 7). >:
3+. 2+3*+ "' -+81D3--+3 7B. 1/3- '3--
7+-9 : (+7 ? ' 2/9 +33+3 /+7 1+-+3
(7' :). 9+8 '184 0+/3+3 ' . 3 A

3 *+7 7+/1' 3* : 3* *+7 /4 +,1B-+1. '1
9: 3- <: 7*+ /3 *+3 1+9>9+3 ' . 7+3 ;/+1
+77+/). 9 /+ +-+. +33+3 *+7 7: 3*
'19+7; 43 /4 ! : /88+ --+3/+88+3 7+-+12D88/-
: 81': , /38 7+/+ ?E(+78). ' : ('7+ +7*+3
-7C88+3 !' 3*(D*+7 /39+-7+/79+7 : 88+301/
2' (+7+/). : 3* 9D-1/). +7 : 81': , /2 7+/+3
2/9 *+7 C-1/). 0+/9 >: 2 !). '77+3 : 3*

/)0+3 -'7' 39+/7+3 +/3+ '79--7+). 9+" /+7. '1
9: 3-A (+7/). 9+9 ?(/4' 09: +11). A */+ 1'99
,472 *+7 !). <+/>+7 /4(D: +7/33+3 : 3* /4
(': +73 '8 89+9/-+ %'). 89: 2 : 2 *+3
\$+70': ,88). 1' -+7 /4 / (+89D9/-9 */+ +/3--
8). 1' --+3+ /). 9: 3-
/+ !). <+/>+7 /4 /+7 74*: 09/43 ;+7
>+7/). 3+9 8+/9 ' . 7+3 +/3 0439/3: /+71/). +8
%'). 89: 2 &</8). +3 : 3* /89 */+
+3-- : 2 74>+39' : , 7: 3* /11/43+3
!9B)0 -+89/+--+3 /2 . '9 8/+ : 2 <+/9+7+
><+7 /11/43+3 >: --+3422+3 /9 +/3+7 74
*: 09/43 ;43 /11/43+3 !9B)0
2'). +3 /4 /+7 /3></8). +3 7: 3* 74
>+39' 3 *+7 -+8' 29+3 /+7574*: 09/43 /3 *+7
!). <+/> ' : 8 +2D88 *+3 +1*: 3--+3 ' : 8
*+2 '709. D19 *+7%'). 89: 2897+3* <+/9+7
. /3 '3 *'8 (8'9>549+3>/'1 /89 34). 3/). 9
' : 8--+8). C5,9
!"" !+8). D,98,B. 7+7 '38 #17/). : (+7
?!). <+/>+7 /+7 : 3* 4: 1+98 8/3* 9+ : 7+7 '18
25479<'7+ /9 8+/3+2 /30': ,8;+7. '19+3
'9 +8 *+7 438: 2+39 '184 /3 *+7 '3* 7
0' 33 +9<' 8 2+. 7 (+>' . 1+3 : 3* !). <+/>+7
7+/1' 3* . '19: 3--+3 ,C7*+73 4*+7 +7 8). ' : 9
3: 7 ' : , *+3 ?!9: 9>A : 3* : 39+789B9>9 *' 2/9
' : 81D3*/8). + '88+39/+7. '19: 3- : 3* "/+7
6: D1+7+/A

«Ein Ei ist ein Kraftwerk im Kleinen»

Vor einem Jahr war der Schreck in Deutschland gross: Gift im Frühstücksei, zu hohe Dioxin-Werte! Kann das auch bei uns passieren? Sind Schweizer Eier unbedenklich? Ein Gespräch mit Oswald Burch, 57, seit 2009 Geschäftsführer der Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten «GalloSuisse» in Zollikofen BE.

INTERVIEW UND FOTOS URS OSKAR KELLER

Pauli Cuisine: Herr Burch, sind Schweizer Eier unbedenklich zu geniessen? Welche Eier kann man überhaupt noch essen? Deutsche Verbraucherschützer rieten zum Eierverzicht. Immerhin kommen fast 25 Prozent der Importe aus unserem nördlichen Nachbarland!

Oswald Burch: Keine Frage oder Unsicherheit: Schweizer Eier sind unbedenklich zu geniessen. Wenn deutsche Verbraucherschützer zum Eierverzicht aufrufen, betrifft dies ausdrücklich Importeier und ausdrücklich nicht Schweizer Eier. Da zeigt sich, wer P wie Preis sagt, sagt auch R wie Risiko, das trifft also auf 26,4 Prozent der in der Schweiz verkauften Eier, auf Import-Schaleneier zu. Davon stammen zirka 25 Prozent aus unserem nördlichen Nachbarland.

Kann Ihre Organisation «GalloSuisse» der Futtermittelwirtschaft nicht ein lückenloses Eigenkontrollsystem und Qualitätssicherungssystem vorschreiben, nur dann ist eine entsprechende staatliche Kontrolle der Bemühung der Futtermittelindustrie möglich?

Der GalloSuisse engagiert sich stark im «AMS Agro-Marketing Schweiz» und ist engagierter Mitträger der Garantiemarke «SUISSE GARANTIE». Konsumentinnen und Konsumenten kennen dies als «Schweiz. Natürlich.». Als Teil dieser Marke ist vorgeschrieben, dass Mischfutter für Hennen zwingend in der Schweiz gemischt sein muss. Dies stellt bei angeschlossenen Produzenten glaubwürdige Kontrollen nach

Schweizer Art sicher. Ansonsten ist klar, dass der GalloSuisse keine staatliche Stelle ist und somit auch keine Kompetenzen hat, der Futtermittelwirtschaft oder anderen Wirtschaftszweigen Vorschriften aufzuerlegen.

Eine kostenlose Smartphone-App analysiert die Erzeugercode auf Eiern und fragt in einer Datenbank ab, ob sie von Herstellern stammen, die ihren Hühnern mutmasslich Dioxin-Futter gegeben haben. Das Unternehmen checkitmobile verspricht Nutzern der kostenlosen Anwendung Barcoo die «Erkennung von dioxinverseuchten Eiern». Bietet Ihr Unternehmen auch was an?

Dem «GalloSuisse», der Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten, ist eine gute Zusammenarbeit mit den Abnehmern naturgemäss wichtig, auch wenn nicht immer eitel Sonnenschein herrscht – beidseits, notabene. Letztendlich streben wir ja auch in ein und dieselbe Richtung: Schweizer Eier auf den Markt zu bringen. Im angesprochenen Fall ist es so, dass die Abnehmerseite in direkter Zusammenarbeit mit den jeweiligen Vertragsproduzenten Lösungen dokumentiert, bebildert und online schaltet. Diese Transparenz stellt im Übrigen nicht geringe Ansprüche. Man stelle sich vor, sein eigener Arbeitsplatz sei via Internet einblickbar.



Foto: Privat/presdienst.

Oswald Burch, 57, Geschäftsführer der Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten «GalloSuisse», Zürich.

Zur Person Oswald Burch

«Als Quereinsteiger in der Landwirtschaft gelandet»

Oswald Burch, Jahrgang 1954, wurde in Sarnen geboren. Ausbildung zum Kaufmann, später zum Erwachsenenbildner mit eidg. Fachausweis. Er hat eine langjährige Praxis als freier Texter und PR-Berater. «Ich bin wohl Bauernsohn und bis zum Schulabschluss auf dem elterlichen Hof aufgewachsen, aber erst durch die Übernahme dieser «GalloSuisse»-Funktion im Jahre 2009 als Quereinsteiger wieder in der Landwirtschaft gelandet.» Dazwischen liegen knapp vierzig Jahre Nicht-Landwirtschaft; kaufmännische Berufsarbeit in verschiedenen Sparten, gespickt mit Auslandsaufenthalten vorwiegend im englischsprachigen Bereich. Ein im Ausland begonnener und in der Schweiz vollendeter Ausflug als Kellner in die Gastronomie- und Hotelbranche, Aufbau und Führung einer Kleinunternehmung im PR-Bereich, Kurs- und Lehrgangslösungen in der Erwachsenenbildung. Oswald Burch ist verheiratet, Vater von zwei erwachsenen Töchtern und lebt in Thörishaus bei Bern. (uok)

Das Ei enthält viele Nährstoffe, die der Körper für Wachstum und Entwicklung braucht. Was macht das Ei so besonders und hebt es dadurch von den anderen Lebensmitteln ab?

Ein frisches Schweizer Ei schmeckt nicht nur köstlich, es enthält «von Haus aus» zwölf Vitamine und eine bemerkenswerte Liste wichtiger Mineralstoffe, von Calcium über Magnesium, Kalium, Jod bis Silicium.

Welche Bedeutung haben Eier in der heutigen modernen Ernährung?

Ein Ei ist ein Kraftwerk im Kleinen, schnell zubereitet, aber ohne dabei in die Fast-Food-Ecke zu gehören. Heute, wo vielen modernen Zeitgenossen nur schon Lust und Raum für ein nahrhaftes Frühstück abzugehen scheint, geschweige denn ein gesundes Mittag- oder Abendessen, ist seine schnelle Verfügbarkeit bei trotzdem erstklassiger Beibehaltung seiner Ernährungsschätze ein Trumpf. Das Ei läuft nicht Gefahr, dass sein Nährwert wegen der Schnelzubereitung erodiert.

Welche Bedeutung hat die Eierproduktion für die Schweizer Landwirtschaft?

In der Schweiz leben gut 2,3 Millionen Legehennen. Dazu kommen knapp 950 000 Küken und Junghennen. Der Legehennenbestand verteilt sich auf etwa 12 130 Betriebe.

Kleinstbetriebe umfassen eine bis fünfzig Legehennen. Das macht insgesamt 2,2 Prozent des Produktionswertes der Schweizer Landwirtschaft aus. Die schweizerische Höchstbestandesverordnung definiert übrigens einen Bestand von 18 000 Hennen als oberste Limite.

Wie hoch ist der Anteil am Eierabsatz durch die einheimische Gastronomie, Industrie und beim «normalen» Konsumenten?

Schwer zu sagen. Gastronomie und Industrie verwenden schwergewichtig Eiprodukte, also Ei-Masse. Ihr Anteil am Gesamtverbrauch beträgt 37 Prozent. In der Gastronomie, zum grössten Teil aber in der Industrie und in grossen Bäckereien werden rund 500 Millionen Eier in Form von Eiprodukten verbraucht. Beim Schaleneierverbrauch dominiert der normale Konsument mit vielleicht neunzig Prozent.

Was ist bei der Verwendung von rohen Eiern – zum Beispiel im klassischen Beefsteak Tatar – zu beachten?

Für Roheierspeisen dürfen nur ganz frische Eier verwendet werden. Praktisch in allen Eierschachteln steht, dass Roheierspeisen sofort verzehrt werden sollen. Die meisten Eier werden heute mit dem Legedatum versehen und damit besteht auch beim Rohei-

erverzehr kein Risiko. Müssen Eier im Restaurant oder im Haushalt gelagert werden, hat dies im Kühlschrank zur erfolgen; das Vermeiden von Temperaturschwankungen ist ein kritischer Punkt.

Unter Einbezug der durch die Nahrungsmittelindustrie und das Gewerbe verarbeiteten Eier, die vornehmlich aus dem Ausland stammen, betrug der Pro-Kopf-Verbrauch Eier und Eiprodukte 2006 184,8 Stück, 2010 waren es 189 Stück. Erfreulich?

Der gesamte Schaleneierkonsum belief sich im 2010 auf 1 006,8 Mio. Eier. Davon stammten 751,9 Millionen aus Schweizer Produktion. Dazu kamen noch 257,7 Mio. importierte Verarbeitungseier plus 241,4 Mio. Eier, welche bereits im Ausland zu Eiprodukten verarbeitet wurden. Alles zusammengerechnet ergab das für 2010 knapp fünfzig Prozent Inlandanteil am Gesamteiermarkt, gegenüber 46,67 Prozent im Jahre 2006, was eine erfreuliche Verbesserung darstellt.

In der Schweiz wurden 2010 über 500 Millionen Eier aus Staaten der EU importiert. Seit 2012 gilt in der gesamten EU ein Verbot der herkömmlichen Legebatterien. In der Schweiz bereits seit 1978. Doch in gut einem Dutzend EU-Ländern haben die Produzenten noch nicht auf die neuen



Fotos: © Urs Oskar Keller/Pro Litteris

Hühner, die nach Nahrung und Gras suchen. Sie können nun ihrem Grundinstinkt nachkommen - dem Scharren in der Wiese und in der Erde.



«GalloSuisse»

Die Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten «GalloSuisse» wurde im April 1999 als Produzentenorganisation gegründet. Ihr gehörten 2010 genau 451 Betriebe an; diese decken 68,1 Prozent der Tierplätze ab. Der «GalloSuisse» ist eine reine Produzentenorganisation, erzielt als Verein keinen Umsatz. Sie vereint erstmals sämtliche Eierproduzenten unter einem Dach, sowohl die bäuerlichen Aufstockungsbetriebe als auch die spezialisierten Familienbetriebe und trat an die Stelle der «SEG Suisse» sowie des Verbandes Schweizerischer Geflügelhalter (VSGH), die sich aufgelöst haben.

Mit dem «GalloSuisse» werden die Interessen der Eierproduzenten erstmals mit einer einzigen Vertretung wahrgenommen. (uok)

In der Oster- und Adventszeit werden in der Schweiz am meisten Eier konsumiert.

Richtlinien umgestellt. Tierschützer raten deshalb, nur Produkte mit Eiern aus Bio-, Boden- oder Freilandhaltung zu kaufen. Was für einen Einfluss hat die Eierqualität bei Hühnern mit Freilauf?

Vollständigkeitshalber: 2010 wurden in die Schweiz 512,6 Millionen Schaleneier und 241,4 Millionen Eier als Eiprodukte impor-

tiert. Davon stammten gesamthaft 24,5 Prozent aus Deutschland. Die Haltung hat auf die Ei-Qualität keinen materiellen, aber einen gravierenden ethischen Einfluss. Respekt zum Tierwohl steht hier in direktem Widerstreit mit rein materiell orientierten, deutsch gesagt: rein finanziellen Motiven.

Was kostet ein Ei? Bei meinem Bio-Bauern 70 Rappen, bei Grossverteilern «aus Bodenhaltung»? Bei der Discountkette ALDI Suisse kostet so ein Schweizer Ei etwa 27,5 Rappen und da ist noch der Verpackungsanteil drin. Der Richtpreis ab 1. Januar 2012 beträgt 43,3 Rappen für ein Knospe-Ei von 53+ Gramm. Wieso?

Anzeige

Wird der Preis bald ansteigen?

Es gibt den Produzentenpreis, zum Beispiel die von Ihnen erwähnten 43,3 Rappen für ein Bio-Ei. Dieser ist seit bald fünfzig Jahren mehr oder weniger unverändert. Dann gibt es den Ladenverkaufspreis, welcher je nach Anbieter und Hühner-Haltungsart – Bio, Bodenhaltung, Freiland – variiert. Im Quervergleich wäre ein Preisanstieg pro Ei längst gerechtfertigt, Ihre Frage stellt das sehr gut dar. Zu erwähnen wäre auch, dass unsere Hühner heute praktisch doppelt so viele Eier legen wie vor fünfzig Jahren – Züchtung, verbessertem Futter und optimierter Haltung sei Dank. Davon profitieren aber eigentlich bloss die Konsumenten, nicht die Produzenten.

Der Preis für ein Schweizer Ei steht bei Teilen der Schweizer Bevölkerung, vor allem aber in der Gastronomie und bei einem zum Glück langsam schwindenden Teil der Verarbeitungsindustrie – Teigwaren, Guetzli und andere Backwaren usw. – unter permanentem Druck durch Importeier aus ver-

gleichsweise höchst zweifelhafter, nach unseren Masstäben schlicht nicht mehr tolerierbarer Tierhaltung.

Wann werden in der Schweiz die meisten Eier konsumiert? An Ostern?

Spitzenreiter ist die Osterzeit, gefolgt von Advent und Weihnachten.

Bio-Eier liegen im Trend. Liegt im Öko-Ei die Zukunft? Wie wird Ihr Markt in zehn Jahren aussehen?

Es gilt neidlos zu anerkennen, dass das Bio-Ei in den letzten Jahren enorm zulegen. Für den «GalloSuisse» zählt das Wohl des Schweizer Eies als Ganzes, egal ob aus biologischer oder konventioneller Haltung. «Bio Suisse» und «GalloSuisse» haben denn auch alte Krusten aufgebrochen, gehen heute aktiv aufeinander zu, koordinieren ihre Marketingaktivitäten zweimal jährlich und treten gegenüber dem Bund als Einheit auf. «Das Schweizer Ei» ist beidseits «der» gemeinsame Nenner.

Wichtige Adressen

- **GalloSuisse** – Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten, Postfach 265, 8049 Zürich, Telefon 043 300 40 50, Telefax 043-300 40 51, info@gallosuisse.ch, www.gallosuisse.ch;
- **Aviforum**, Burgerweg 22, 3052 Zollikofen, Telefon 031 915 35 35, Telefon 031 915 35 30, info@aviforum.ch, www.aviforum.ch;
- **Schweizer Tierschutz STS**, Dornacherstrasse 101, Postfach, 4008 Basel, Telefon 061 365 99 99, Telefax: 061 365 99 90, sts@tierschutz.com, www.tierschutz.com;
- **Bio Suisse**, Margarethenstr. 87, 4053 Basel, Telefon 061 385 96 10, Telefax 061 385 96 11, bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch;
- **Schweizer Geflügelproduzenten (SGP)**, 3452 Grünenmatt, Telefon 034 461 60 75, geschaeftsstelle.sgp@hotmail.com, www.sgp-aspv.ch, www.schweizer-gefluegel.ch;
- **KAGfreiland**, Engalgasse 12a, 9001 St. Gallen, Telefon 071 222 18 18, Telefax 071 223 13 37, info@kagfreiland.ch, info@kagfreiland.ch.



Foto: ©Verlag Zabert Sandmann/Christian René Schutz

«Acht Variationen mit Eiern» aus dem neuen Kuchbuch von Rudolf und Karl Obauer, 2011.