



## PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf/Gramastetten, 18. März 2024

### **Glückliche Hühner – frohe Ostern: Bio-Anteil bei Eiern wächst weiter**

Bei Eiern achten Herr und Frau Österreicher traditionell besonders auf die Herkunft und Haltungsform der Legehennen. Der Bio-Anteil ist daher über die Jahre kontinuierlich gestiegen und rund um Ostern ist die Nachfrage nach Bio-Eiern aus Österreich besonders hoch. Tierwohl hat im Bewusstsein und bei der Kaufentscheidung der Konsumentinnen und Konsumenten über die Jahre sukzessive an Bedeutung gewonnen. Ja! Natürlich sind höchste Tierwohl-Standards schon seit der Gründung vor 30 Jahren ein zentrales Anliegen, an der Verbesserung der Haltungsbedingungen wird laufend gearbeitet. Ein Meilenstein wurde gesetzt, als vor elf Jahren auf Initiative von Ja! Natürlich dem bis dahin gängigen Töten der männlichen Küken ein Ende gesetzt wurde. Ein Resümee über die Entwicklung seither zieht der Bio-Pionier gemeinsam mit Weggefährten bei einem Lokalaugenschein am Bio-Legehennenbetrieb von Familie Kaiser im oberösterreichischen Mühlviertel.

„In der Osterzeit steigt die Nachfrage nach Eiern in Österreich um rund 20 Prozent deutlich an. Das bringt die Branche alljährlich an ihre Kapazitätsgrenzen, besonders auch im kleinstrukturierten Bio-Bereich. Dennoch schaffen wir es gemeinsam mit unseren Ja! Natürlich Partnern jedes Jahr aufs Neue, die Mengen so zu planen, dass wir auch zu Ostern die gestiegene Nachfrage mit Bio-Eiern aus Österreich in höchster Bio-Qualität decken können“, bekräftigt Ja! Natürlich Geschäftsführerin Klaudia Atzmüller. Jährlich essen Herr und Frau Österreicher insgesamt 2,2 Milliarden Eier (Quelle Statistik Austria) und sind damit europaweit im Spitzenfeld. 13 Prozent davon sind Bio-Eier, gefolgt von konventionellen Eiern aus Freilandhaltung (31 Prozent). 56 Prozent der in Österreich gelegten Eier stammen aus Bodenhaltung – also aus einem Stall ohne Auslauf (Quelle AMA). Käfighaltung ist hierzulande seit 2010 gänzlich verboten, wobei auch in dem Zusammenhang BILLA eine Vorreiter-Rolle eingenommen hatte, da Eier aus dieser Haltungsform bereits 1994 aus den Regalen verbannt wurden. Seither hat sich in Sachen Tierwohl viel getan. Bei Ja! Natürlich haben Hühner mehr Platz im Stall, Auslauf von mind. 10 m<sup>2</sup> pro Huhn, Nester und Sitzstangen sowie Beschäftigungsmaterial.



### **„Ich wollt ich wär ein Huhn“ – Haltungsbedingungen wie sie der Natur der Henne entsprechen**

Ja! Natürlich vereinbart mit seinen Partner:innen in der Bio-Landwirtschaft über den Bio-Standard hinaus weitere Tierwohl-Maßnahmen wie Sandbadehütten für die Gefiederpflege oder strukturierten Grünauslauf mit Sträuchern oder Obstbäumen, die zur Verfügung gestellt werden. Das entspricht ganz der Natur des Huhns, das gerne im Sand „badet“ und sich unter Gehölzen versteckt, insbesondere in den heißen Sommermonaten. Wie gut das den Tieren tut – davon kann man sich am Hof von Renate und Andreas Kaiser, Bio-Landwirte in Gramastetten im Mühlviertel (OÖ), ein Bild machen. „Unsere 3.000 Hühner haben immer Zugang in unser sehr weitläufiges Außengehege, wo sie picken, scharren, Sandbäder nehmen und sich einfach verhalten, wie es ihrer Natur entspricht. Neben dem gentechnikfreien Bio-Futter fressen die Hühner, was sie an Samen, Körnern, Kräutern, Insekten oder Würmern in der Erde und auf der Wiese finden. Zusätzlich zum Freibereich und zum Stall, in den sie sich vor allem vormittags beim Legen der Eier zurückziehen, steht unseren Hühnern ein großzügiger Wintergarten als Zwischenbereich zur Verfügung. Dort haben sie Frischluft und Tageslicht, sind aber vor Wind und Wetter geschützt. In der kalten Jahreszeit ist das der absolute Lieblingsort unserer Hühner“, beschreiben die engagierten Bio-Landwirte die Vorlieben ihrer Schützlinge. Vor sieben Jahren ist die Familie von einem Bio-Milch- auf einen Bio-Legehennenbetrieb umgestiegen. Zusätzlich bewirtschaftet sie einige Hektar Felder, auf denen der Hühnermist als besonders wertvoller Dünger eingesetzt wird. So schließt sich ganz gemäß dem Bio-Gedanken der Kreislauf der Natur immer aufs Neue.

### **Drei Jahrzehnte Engagement und der Pionierarbeit von Ja! Natürlich**

Österreichs größte Bio-Marke feiert in diesem Jahr ihr 30-jähriges Bestehen und reflektiert mit Weggefährten und Partnern bedeutende Pionier-Meilensteine, die das Unternehmen seit der Gründung gesetzt hat. „Die Initiative gegen das bis dahin übliche Töten der männlichen Küken hatten wir mit ‚Vier Pfoten‘ über mehrere Jahre entwickelt und getestet und schließlich konnte sich die gesamte Bio-Branche in Österreich darauf einigen. Das ist ein besonders schönes Beispiel, wie man als starke Marke mutig vorangehen und nachhaltig verändern kann“, erläutert Andreas Steidl, Geschäftsführer von Ja! Natürlich und Initiator des Pionier-Projekts. Die aufgezogenen Gockel werden bei Ja! Natürlich als Gockelwürstel oder Moosdorfer Mini-Gockel verwertet. Manfred Söllradl, Geschäftsführer von „Die Eiermacher“ betont: „Dieses Projekt hat nicht nur die Bio-Branche verändert, sondern auch gezeigt, dass wirtschaftlicher Erfolg und Tierwohl Hand in Hand gehen können. Österreich war damit international Vorreiter – bis heute heben wir uns mit den Tierwohl-Standards im Geflügelbereich klar von anderen europäischen Ländern ab.“



### **Jährlich 40 Millionen Ja! Natürlich Bio-Eier von freilaufenden Hühnern in ganz Österreich**

Bei der Eiermacher GmbH im oberösterreichischen Kremsmünster befindet sich die Eier-Packstelle für Ja! Natürlich. Die rund 40 Millionen Bio-Eier für Ja! Natürlich stammen von aktuell 80 ausgewählten Bio-Bauernhöfen in ganz Österreich. Mindestens einmal pro Woche werden die frischen Bio-Eier vom landwirtschaftlichen Betrieb abgeholt. In der Packstelle erfolgt die maschinelle Sortierung und Kleinverpackung nach strengsten Qualitäts- und Hygienerichtlinien. Danach wird die verpackte Ware umgehend auf die BILLA/BILLA Plus Frischdienstlager in ganz Österreich verteilt. Alle Ja! Natürlich Bio-Eier stammen zu 100 Prozent aus österreichischer Bio-Haltung.

### **„Wassertrick“ gegen Lebensmittelverschwendung bei Eiern**

Ein besonderes Anliegen von Ja! Natürlich ist der Kampf gegen die Verschwendung der wertvollen Bio-Lebensmittel. Gerade auch bei Eiern ist das gängige Mindesthaltbarkeitsdatum – das inzwischen auf jedem einzelnen Ei aufgedruckt sein muss – sehr häufig kein guter Indikator, denn das Ei könnte auch viele Tage danach noch gefahrlos verzehrt werden. In dem Zusammenhang erinnert die Ja! Natürlich Geschäftsführung an einen einfachen Trick, mit dem man die Haltbarkeit von Eiern auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus testen kann. „Der Wassertrick ist eine simple Methode, um die genießbarkeit eines Eis zu prüfen. Sinkt das Ei im Wasser, ist es noch in Ordnung und sicher zum Verzehr. Treibt es an die Wasseroberfläche, haben sich im Ei bereits Gase gebildet und es ist nicht mehr zum Essen geeignet“, klärt Ja! Natürlich Geschäftsführerin Klaudia Atzmüller auf.



#### **Über Ja! Natürlich**

Vor 30 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die REWE Group Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, hochwertige Qualität, besten Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Das alles hat oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung: Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt – aber auch Verantwortung gegenüber Österreichs biologisch wirtschaftenden LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Unter dem Motto „Bio in Hülle und Fülle“ setzt Ja! Natürlich seit einigen Jahren auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, BILLA PLUS, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.

Weitere Informationen unter [www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at) und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

**Fotocredits:** Ja! Natürlich/Christian Dusek, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei.

#### **Rückfragehinweis:**

Team Media Relations REWE International AG

Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: [mediarelations@rewe-group.at](mailto:mediarelations@rewe-group.at)