

# Ein Ei wie das andere?

Immer wieder wird auf einen Qualitätsunterschied bei Hühnereiern aus unterschiedlichen Haltungsformen der Hühner hingewiesen, ohne dass dies aber wissenschaftlich belegt ist. Testergebnisse und Geschmacksversuche, an der viele Personen teilgenommen haben, konnten keine eindeutigen Ergebnisse erzielen.

Entscheidend für die Aussagen waren immer wieder das Wissen um die Haltungsform der Tiere, wobei die Käfighaltung aus Tierschutzgründen abgelehnt wird, und diese Ablehnung natürlich auch mit minderer Qualität und damit Geschmackseinbußen der erzeugten Eier begründet wird, ohne dafür aber den Beweis anzutreten. Zwar wird die Käfighaltung von Hühnern innerhalb der EU ab 2012 verboten, wobei Deutschland den Vorreiter gemacht hat, da hier schon seit 2010 kein Huhn mehr in den „klassischen“, sehr engen Käfigen gehalten werden darf, aber immer noch versuchen mehrere Länder aus der EU, noch eine Übergangsphase für diese Haltungsform bei den Behörden in Brüssel zu erstreiten.

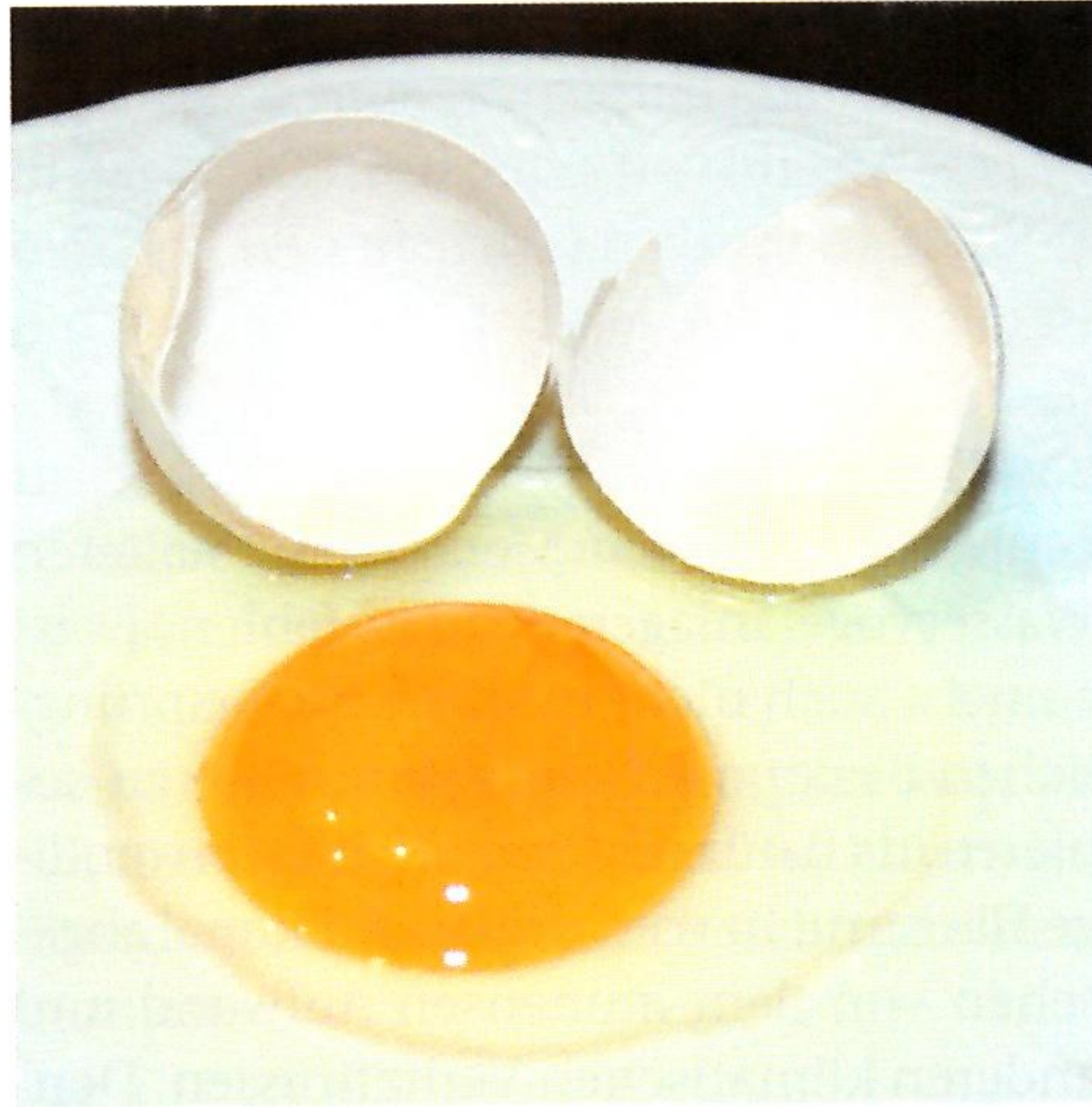
Für den Rassegeflügelzüchter ist diese Diskussion ein Streit um Kaisers Bart, da er seine Tiere stets im Freilauf hält und somit die Tiere nur zum Eierlegen das Nest betreten. Aber viele Konsumenten beziehen ihre Eier nur aus dem Supermarkt und würden natürlich gern mehr über die Qualität der von ihnen erstandenen Ware wissen, zumal sie für sogenannte „Bioeier“ einen höheren Preis entrichten müssen.

Daher wurden wissenschaftliche Untersuchungen durchgeführt, um vermutete Qualitätsunterschiede nachzuweisen, allerdings ohne Erfolg, wie die WPSA (Worlds Poultry Science Association) mitteilte. Voraussetzung war natürlich eine gleichwertige Fütterung in jeder Haltungsform, die sicherstellt, dass alle Tiere die notwendigen Grundstoffe aufnehmen konnten. Die Untersuchungen wurden in den Jahren 2008 und 2009 durchgeführt und umfassten Fette, Cholesterin, Vitamin A und Vitamin E sowie Geschmacksteste.

Als Schlüsselerlebnis wird herausgestellt, dass ein Hühnerei, egal wie es produziert wird, ein hochwertiges Nahrungsmittel für den Menschen ist. Zwar weisen die Eier aus Freilandhaltung einen etwas höheren Fett-

gehalt auf als Eier aus der Käfighaltung, aber es gibt keine Unterschiede im Gehalt an Cholesterin.

Bei diesen Untersuchungen wurde aber zugleich nachgewiesen, dass alle Eier, egal welcher Herkunft, gegenwärtig einen etwas



**Eine kräftige Dotterfarbe wird oft mit der Freilandhaltung in Verbindung gebracht, doch fütterungstechnisch kann auch in anderen Haltungssystemen nachgeholfen werden**

FOTO: MISSBACH

geringeren Cholesteringehalt aufweisen, als ursprünglich angenommen wurde.

Die Untersuchungen wurden mit einer größeren Tierzahl durchgeführt, wobei diese alle aus dem gleichen Schlupf stammten. Die Tiere für die Freilandhaltung wurden zunächst im Stall auf Einstreu aufgezogen, ehe sie im Alter von 12 Wochen in einen Aufzuchtstall umgesetzt wurden. Mit 17 Wochen wurden sie in die freie Natur entlassen und waren dort natürlich den klimatischen Einflüssen ausgesetzt. Ihnen stand ein Grasauslauf zur Verfügung.

Die Hühner für die Käfighaltung wurden in einem entsprechenden Aufzuchtprogramm herangezogen, aber schon die Aufzucht erfolgte in Käfigen. Im Übrigen wurde Wert darauf gelegt, dass sonst keine Unterschiede in der Haltung und Fütterung, d. h. im gesamten Management, bestanden.

Die Eier für die Untersuchungen wurden zu verschiedenen Zeitpunkten, d. h. während der 50., 62. und 74. Produktionswoche entnommen und in vier unterschiedlichen Instituten untersucht, wobei die Ergebnisse alle identisch waren.

Dabei konnten keine Unterschiede in der Eiqualität und bzgl. der Inhaltsstoffe hinsichtlich der Vitamine A oder E für die unterschiedlichen Haltungsformen nachgewiesen werden. Allerdings wiesen die Eier aus der Freilandhaltung etwas höhere Gehalte an Beta-Carotin auf, erkennbar an der etwas dunkleren Dotterfarbe. Dabei muss aber berücksichtigt werden, dass die Dotterfarbe leicht durch die Fütterung beeinflusst werden kann, sodass leichte Unterschiede nur erkennbar sind, wenn eine absolut identische Fütterung erfolgt.

Für das Frühstücksei des Menschen spielt aber die Schalenfarbe eine viel größere Rolle, denn das Auge isst mit, und ein braunschaliges Ei wirkt nun mal viel appetitlicher als ein weißschaliges Ei. Diese Frage stellt sich aber für den Rassegeflügelzüchter nur selten, denn er hält seine Hühner nicht der Eier, sondern der Rasse wegen. Wer aber besonderen Wert auf die Schalenfarbe seines Frühstückseies legt, muss besondere Rassen halten, z. B. Marans, die für ihre dunkelbraunen Eier bekannt sind.

DR. WERNER LÜTHGEN

**Der Farbfächer verdeutlicht die möglichen Nuancen der Dotterfarbe, die auch durch die Fütterung beeinflusst wird.**

FOTO: HELLMANN

