

# Das Gelbe vom Ei

So wird nicht nur Ostern zum Fest: mit Eiern von höchster Qualität aus streng kontrollierter Produktion.

**W**as wäre ein Sonntagmorgen ohne Frühstücksei oder Ostern ohne bunt bemalte Eier? Noch dazu, wo Eier so ein wertvolles Lebensmittel sind! Sie enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe, zum Beispiel die Vitamine K und D sowie das Vitamin B12. Neben wenigen Kohlenhydraten sind noch Kalzium und Eisen und relativ viel Fett enthalten. Am wertvollsten ist das Eiweiß, das fast zu 100 Prozent im menschlichen Körper verwertet wird.

## KEINE CHOLESTERINBOMBE

Entgegen der allgemeinen Meinung sind Eier auch keineswegs gefährliche

Cholesterinbomben. Was stimmt ist, dass ein Ei bis zu 300 Milligramm Cholesterin enthält. Das ist die Höchstmenge, die ein Mensch pro Tag zu sich nehmen sollte. Fakt ist aber, dass der Verzehr von ein bis zwei Eiern pro Tag den Cholesterinspiegel nicht erhöht und bei Verzicht auch nicht senkt.

## VERTRAUEN IST GUT

Berichte über Etikettenschwindel bei Eiern, nicht tierschutzgerechte Haltung, Gentechnik bei der Fütterung können jedoch den Appetit verderben. SPAR-Eigenmarken-Eier hingegen sind nicht nur gesund, sondern auch sicher! Denn das SPAR-Qualitätsmanagement sorgt dafür, dass die Eier den

höchsten Qualitätsstandards Österreichs entsprechen und Sie somit wirklich nur das „Gelbe vom Ei“ bekommen.

## KONTROLLE IST BESSER

Rund 250 Betriebe beliefern die SPAR-Märkte mit Eiern. In regelmäßigen Abständen rücken die Auditoren der Zertifizierungsstelle AgroVet GmbH aus, um jeden dieser Betriebe aufzusuchen und sicherzustellen, dass die einzelnen Prozesse allen Anforderungen und Richtlinien entsprechen. „Prozesssicherheit führt zu Artikelsicherheit“, erklärt Joachim Massani, Leiter der SPAR-Qualitätssicherung Ware. „Über 400 einzelne Qualitäts-Punkte werden abgeprüft. Das nimmt

# »Eier fördern die Konzentration, verbessern die Denkleistung und reduzieren das Alzheimer-Risiko.«

MARKUS METKA, ANTI-AGING-EXPERTE

einige Zeit in Anspruch. Ein Audit in einem Legehennenbetrieb dauert vier bis fünf Stunden.“ Die Tests beinhalten die neuesten Standards in Hygiene, Tierschutz und Produktqualität. „Nur so stellen wir sicher, dass für alle an SPAR gelieferten Artikel die Integrität des Artikels gewährleistet ist“, resümiert Massani.

## LÜCKENLOS RÜCKVERFOLGBAR

SPAR-Eigenmarken-Eier kommen ausschließlich aus Österreich. Nur Bio, Freiland und Bodenhaltung sind als Haltungsformen zugelassen. Mittels Code am Ei müssen der österreichische Ursprung, die Haltungsform und der landwirtschaftliche Legebetrieb zugeordnet werden können. Die Printung der Eier hat dabei noch im Legehennenbetrieb zu erfolgen. Für Ostereier gibt es noch zusätzliche Vorschriften. „Alle Lieferanten von Eierfarben müssen Nachweise vorlegen, dass nur definierte Farbstoffe verwendet werden“, so Massani. Außerdem kommen nur Eier derselben Größenklasse und desselben Alters zum Färben, um eine einheitliche Qualität zu ermöglichen.

## GENAUESTE REGLEMENTIERUNG

Tierschutzrichtlinien sehen vor, dass Herdengröße und Platzdichte etc. genau reglementiert sind. Auf diese Weise kann sichergestellt werden, dass die Legehennen genügend Bewegungsfreiraum besitzen. Um die Hygienebedingungen zu optimieren sind zahlreiche Maßnahmen von den Teilnehmern einerseits im Stall, aber auch beim Umgang mit dem Lebensmittel Ei zu erfüllen.



SPAR Ostereier. Für das Osterfest bestens geeignet: zehn bunte gekochte Ostereier aus Bodenhaltung.



SPAR Golddotter-Ei. Die SPAR Golddotter-Eier gibt es sowohl in Bodenhaltungsqualität als auch als Freiland Eier.



SPAR Vital Eier OMEGA-3 PLUS. Durch Verwendung einer speziellen Futtermischung enthält das SPAR Vital Ei achtmal mehr Omega-3-Fettsäuren als herkömmliche Eier.



SPAR Natur\*pur Bio-Freiland Eier. Die Hühner, die die SPAR Natur\*pur Bio-Freiland Eier legen, haben Auslauf ins Freie, das Futter ist 100 Prozent bio.

## „WIR SCHAFFEN TRANSPARENZ!“



Joachim Massani, Leiter der SPAR-Qualitätssicherung Ware, über die Vorbildrolle, die SPAR mit seinem Kontrollsystem einnimmt.

### Warum hat SPAR ein eigenes Kontrollsystem entwickelt?

Joachim Massani: In Österreich wird zwar flächendeckend kontrolliert, aber herkömmliche Qualitätskontrollen beinhalten keine Gesamtbetriebsbeurteilung. Die Kontrollsysteme sind nicht ausreichend. Wir wollten eine Transparenz in die Kontrollsysteme bringen. Das hat uns bewogen, 2008 ein eigenes System zu entwickeln. Seit einem Jahr ist es im Einsatz. Heuer wurden einige Kriterien optimiert. Immerhin ist das Ei mit 150 Millionen Stück pro Jahr eines der meistverkauften Lebensmittel bei SPAR.

### Was ist das Besondere am SPAR-Kontrollsystem?

Wir nehmen die gesamte Prozesskette vom Legehennenbauern bis zum Produkt in den Geschäften im Detail unter die Lupe. Unsere Qualitätserhaltungskriterien sind verschärft. Zum Beispiel bei den Temperaturvorgaben und den Hygienemaßnahmen. Die Analyse ist lückenlos. Nur so ist garantiert, dass jeder Betrieb genau jenen Standard hat, den wir vorschreiben. Und: Bei uns ist keine Gentechnik im Einsatz, die Eier kommen ausschließlich aus Österreich.

### Haben sich die SPAR-Qualitätsmaßnahmen bereits bewährt?

Ja, SPAR hat im Herbst den internationalen Tierschutzpreis „Das Goldene Ei 2010“ gewonnen. SPAR ist das einzige österreichische Lebensmittelunternehmen, das diesen Preis entgegennehmen durfte.