



**Umwelttipp**

# Ein Fest mit weniger Food Waste

Wer Eier isst, soll auch das Huhn kochen.

## Umwelttipp

### Ein Fest mit weniger Food Waste

**Manche essen sie das ganze Jahr über, andere nur an Ostern – und dann aber besonders viele aufs Mal: Eier. Von Karfreitag bis Ostermontag braucht es daher eine riesige Menge davon und damit auch Hühner. Food Waste an Ostern hat deshalb auch viel mit der Produzentin der geliebten Eier zu tun.**

Am Osterfest kommen Eier auf den Tisch, denn das gehört in der Schweiz zur Tradition. Dass in den Tagen davor in den Regalen der Supermärkte genügend Eier für alle bereitstehen, ist alles andere als selbstverständlich, denn die Hühner legen während dieser Zeit ja nicht plötzlich automatisch mehr Eier.

Um den grossen Bedarf zu decken, wird die Produktion hochgefahren – mehr Hühner legen mehr Eier. Die Legehennen produzieren allerdings nur während rund eines Jahres gewinnbringend Eier. Etwa 300 Stück sind es in diesem Zeitfenster. Danach nimmt die Leistung ab, sie werden ausrangiert. Ein Teil wird zu Wurstwaren weiterverarbeitet. Weil das Angebot aber die Nachfrage übersteigt, werden nach der Hochleistungszeit über eine Million Hühner mit Kohlendioxid getötet und in einer Biogasanlage verwertet. Eigentlich einwandfreies Fleisch geht so als Nahrungsmittel verloren.

Das ginge auch anders. Zwar ist das Fleisch der Legehennen zäher, als traditionelle Suppenhühner taugen sie jedoch bestens. Diese werden in Läden oft ganzjährig als Tiefkühlprodukte oder auch direkt bei regionalen Hühnerproduzenten angeboten. In Hofläden finden sich inzwischen auch vermehrt Burger, Nuggets oder Würste aus Legehennenfleisch. Er wird immer einfacher, auch hier ein Zeichen gegen Food Waste zu setzen.

Mit Blick auf die Umwelt ist ein gelegentliches Suppenhuhn auf dem Teller natürlich nicht das Gelbe vom Ei. Es ist der bewusste Konsum von Eiern, der einen Unterschied macht. Gemäss einer Studie der wissenschaftlichen Plattform EAT liegt die umweltverträgliche Menge bei rund zwei Eiern pro Person pro Woche – halb so viel, wie wir in der Schweiz derzeit konsumieren.

Schaffen Sie einen direkten Bezug zu Ihrer Gemeinde:

- Achten Sie in öffentlichen Verpflegungseinrichtungen auf Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion? Verweisen Sie darauf.

Sie möchten mehr wissen? Hier finden Sie weitere Informationen:

Smarticular.net: [Ei-Alternativen zum Kochen und Backen](#)

EAT: [Gesunde Ernährung aus nachhaltiger Produktion \(Studie, in Englisch\)](#)

Bauernzeitung: [Rezept – klassisches Suppenhuhn](#)

GalloSuisse: [Mit dem Filter «Legehennenprodukte» lokale Produzenten von Suppenhühnern finden](#)

Zürich, 01. März 2023