



Projekt 2020: Hofer setzt bei Eiern auf Futtermittel aus dem Donauraum, Bio und gesicherte Herkunft

(Sattledt, 26. März 2014; Hofer) Ob Frischeier, Bio-Eier oder verarbeitete Eier: Im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ setzt Hofer auf strenge Vorgaben zu Futtermitteln, Regionalität und gesicherter Herkunft. So können Hofer-Kunden ihre Ostereier und ihr selbst gemachtes Ostergebäck mit bestem Gewissen genießen. Die jüngste Innovation von Hofer und seinen Eier-Lieferanten dreht sich ums Futter: Soja, ein wichtiger Futterbestandteil, stammt ausschließlich aus dem Donauraum oder aus Österreich.

Hühnerfutter aus der Donauregion

Ostern steht vor der Tür und damit für viele Familien auch das traditionelle Eierfärben und Osterbacken. Wie immer bei Hofer gilt auch für die Frischeier: „Da bin ich mir sicher“. Denn längst ist es für Hofer selbstverständlich, dass die Eier alle ausschließlich aus österreichischer Boden- oder Freilandhaltung kommen. Nun geht Hofer als Vorstandsmitglied der Initiative Donau Soja aber noch einen großen Schritt weiter. Seit Jahreswechsel verzichten alle Frischeierlieferanten von Hofer auf Futterimporte aus Übersee für ihre Hühner. Stattdessen setzt Hofer bei dem wichtigen Futtermittelbestandteil Soja auf Herkunft aus dem Donauraum. Das Soja ist natürlich garantiert Gentechnik-frei und spart der Umwelt darüber hinaus durch kürzere Transportwege jede Menge CO₂-Emissionen. Bei den Eiern der Marke Goldland und selbstverständlich auch bei allen gefärbten Ostereiern können Hofer-Kunden somit sicher sein: Das Futter aller Hühner, von denen diese Eier stammen, ist zu 100 % Gentechnik-frei. Das Soja für die Hühner stammt ausschließlich aus dem Donauraum oder teils sogar direkt aus Österreich.

Strengste Tierschutz-Standards für „Zurück zum Ursprung“

Noch strenger als bei den konventionellen Eiern von Goldland sind die Nachhaltigkeitsvorgaben bei der Bio-Marke „Zurück zum Ursprung“: Hier stammen alle Futtermittelbestandteile aus österreichischer Landwirtschaft. Darüber hinaus gelten höchste Tierschutz-Standards, die deutlich über die Bio-Verordnung hinaus reichen. Das bedeutet zum Beispiel, dass pro Legehennen mindestens 10 m² Auslauf angeboten werden müssen und die Außenbereiche durch viele Bäume und Sträucher zahlreiche Verstecke und Schutz bieten.

Die Eier von „Zurück zum Ursprung“ tragen außerdem zum Klimaschutz bei. Im Vergleich zu jenen aus herkömmlicher Produktion sparen sie laut dem Forschungsinstitut für Biologische Landwirtschaft (FiBL) bis zu 56,4 % CO₂-Emissionen ein. Die Hühner bekommen nämlich ausschließlich Futter aus Österreich und damit ist nicht nur beste Bio-Qualität, sondern auch ein kurzer Transportweg garantiert. Und natürlich sind auch die Ostereier von „Zurück zum Ursprung“ rundum auf Nachhaltigkeit getrimmt. Zum Färben werden nur natürliche Farbstoffe aus Gelbwurz, rotem Paprika oder der Indigopflanze verwendet.

Wie eine solche verantwortungsvolle Eier-Produktion in der Praxis gelingt, zeigen die „Zurück zum Ursprung“-Hühnerbauern in Videos unter <http://www.zurueckzumursprung.at/freilandeierbauern/> vor.



Auch verarbeitete Eier aus gesicherter Herkunft

Aber nicht nur frische Eier, auch die „versteckten Eier“ in verarbeiteten Produkten nimmt Hofer genau unter die Lupe. Ob Kuchen, Torten, Gebäck, Teigwaren, feine Saucen oder Mayonnaise - bei all diesen Produktgruppen ist es Hofer bereits gelungen, zu 100 % Eier aus gesicherter Herkunft für seine Eigenmarken einzusetzen. Das bedeutet: Es werden ausschließlich Boden-, Freiland- oder Bio-Eier verarbeitet - Käfigeier sind garantiert ausgeschlossen. Für lückenlose Kontrollen sorgt das unabhängige österreichische Zertifizierungsunternehmen agroVet, das bereits seit mehreren Jahren intensiv mit Hofer zusammenarbeitet. Ein eigenes Label „zertifizierte Qualität“ kennzeichnet jene Produkte, deren Lieferkette genauestens im Hinblick auf die Herkunft der Eier kontrolliert wurde. Das Label zeichnet immer mehr Lebensmittel von Hofer aus, zum Beispiel auch Biskotten, gekühlte Fertiggerichte, Salate mit Eiern oder zahlreiche Gerichte aus der Tiefkühlung, wie diverse Knödel, Frittaten und vieles mehr.

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt Hofer seit Frühjahr 2013 sämtliche Nachhaltigkeitsaktivitäten. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie jährlich zwei Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kundeneinbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die neuen Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Die Initiative „Projekt 2020“ läuft mindestens bis zum Jahr 2020 und wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter www.projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Susanne Moser – Rosam Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-219

E-Mail: susanne.moser@rosam.at

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.