



(Von oben): Irene Maurer aus Wald ist täglich bei ihren Legehennen auf der Weide. Nach der Kontrolle im Verarbeitungsraum dauert es nur wenige Tage, bis ihre Eier zum Osterfrühstück bereitstehen.



Fotos: Karl-Heinz Hug, Christian Lanz, Pit Bühler, zvg

Eier in allen Farben und Variationen gehören jedes Jahr zum Osterfest. Auch Hühnereier werden mehr als sonst gekauft. Die Coopzeitung begleitete Hunderte von Bio-Eiern Schritt für Schritt vom Hof in Wald bis auf den Frühstückstisch der Kundinnen und Kunden.

1 Wie es bei einem Bio-Betrieb üblich ist, haben die 2000 Legehennen von Irene Maurer aus Wald viel Auslauf im Freien, im Wintergarten oder auch genügend Bewegungsfreiheit im Stall.

2 Im Stall und im Wintergarten liegt frische Einstreu und das Futter entspricht den Bio-Suisse-Richtlinien. Den

Hennen stehen zahlreiche ruhige, geschützte und abgedunkelte Legeplätze zur Verfügung.

3 Die gelegten Eier rollen in eine Auffangvorrichtung unter den Nestern und werden automatisch in den Verarbeitungsraum neben dem Stall transportiert.

4 Sind die Eier kontrolliert, mit dem Legedatum und der Produzentenummer versehen, werden sie von Irene Maurer für den Abtransport nach Sursee zur Ei AG bereit gemacht. Zwei Mal in der Woche kommt ein Lastwagen vorbei.

5 Dank dem aufgestempelten Code können die Konsumentinnen und Konsumenten über die Website der Ei AG die Herkunft der Eier zurückverfolgen.

6 Rund 500 000 Eier werden bei der Ei AG täglich angeliefert und elektronisch erfasst. Das Unternehmen übernimmt dann die gesamte Logistik.

7 Bei der Ei AG werden die Eier auf ihre Qualität überprüft und für die Grossverteiler verpackt. Sie werden zur Kontrolle durchleuchtet, gewogen und nach Grösse klassifiziert. Jedes Bio-Ei bekommt einen Knospe-Stempel.

8 Gekochte und gefärbte Eier machen den Umweg über die EiCo in Bern, die auf Eierverarbeitung spezialisiert ist.

9 Die Ei AG verpackt die Eier in die entsprechenden Schachteln und liefert sie an die Coop-Verkaufsstellen.

10 Sind die Eier einmal gekauft, steht dem Eiersuchen, «Eiertütschen» oder dem leckeren Eier-Zmorge nichts mehr im Weg. ●

PRO MONTAGNA

Lammfleisch aus den Schweizer Bergen



Die Schweizer Berglandschaft bietet rundum ideale Bedingungen für Schafe und Lämmer. Den Tieren macht es nichts aus, die steilsten Hänge hoch- und runterzusteigen, trittsicher über Stock und Stein zu wandern. Sie sind für das Leben in der wilden Natur geschaffen. Durch die Anwesenheit von Schafen bleiben auch die Bergweiden für die Bauern nutzbar und für den Tourismus präsentiert sich eine schöne, biologisch wertvolle Kulturlandschaft. Auch im Winter werden die Tiere mit reichhaltigem Futter von saftigen Bergweiden versorgt.

Die vielseitige Ernährung, die langsame Aufzucht und die frische Bergluft wirken sich auf die Fleischqualität aus: Lammfleisch von Pro Montagna hat einen einmaligen Geschmack und ist besonders zart und von besonders guter Qualität. Das Label Pro Montagna steht für auserlesene Produkte aus Schweizer Bergregionen. Ein Teil des Verkaufserlöses geht direkt an die produzierende Bergbevölkerung zurück. Auch die Coop Patenschaft für Berggebiete wird mit einem festen Betrag pro verkauftem Produkt unterstützt.

An Ostern zählt das Lammfleisch von Pro Montagna zu den Spezialitäten, welches in allen bedienten Coop-Metzgereien während zwei Wochen erhältlich ist. Fragen Sie die Fachleute, sie geben Ihnen gerne Auskunft.

► www.coop.ch/promontagna