

Auch zum Backen nur Bio-Eier

Bald zieht wieder der verheißungsvolle Duft von frisch gebackenen Plätzchen durch viele Küchen. Weihnachten rückt immer näher und damit die vielen süßen Köstlichkeiten, wie Zimtsterne, Kokosmakronen und Marzipanstollen.

Auch in diesem Jahr wollen die Bauern der Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei nicht versäumen darauf hinzuweisen, über all dieser weihnachtlichen Vorfreude das artgerechte Tierleben nicht zu vergessen. Viele Verbraucher sind zwar zwischenzeitlich durchaus bereit ein paar Cent mehr für ein gutes Frühstücksei aus ökologischer Erzeugung auszugeben, aber für den Kuchen, das Gebäck „tut's ja ein billigeres“.

Schade, denn auch ein Plätzchen oder Kuchen schmeckt mit einem guten Bio-Ei noch ein bisschen besser. Besonders, wenn man daran denkt, dass für diese Eier kein Huhn im Käfig sitzen muss. Darüber hinaus haben Käfigeier oft eine lange Reise hinter sich bis sie in unseren Supermärkten landen. Denn immer mehr Eier kommen aus unvorstellbar großen Legebatterien aus dem Ausland. So ist zwar nach Zahlen des statistischen Bundesamtes ein kleiner Rückgang der Käfighaltung in Deutschland von 3,3% zu verzeichnen, aber gleichzeitig eine gestiegene Importrate.

„Unsere Tiere sind buchstäblich auf das Mitempfinden der Verbraucher angewiesen“, so Walter Höhne von der Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei „denn nur wenn die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Eiern zunimmt, können mehr und mehr Legehennen wieder ein artgerechtes Hühnerleben führen. Die Weihnachtszeit ist eine Zeit der Besinnung. Besinnen wir uns auch unserer Mitgeschöpfe, deren Produkte wir gerade zur Weihnachtszeit vermehrt verzehren, und gönnen wir ihnen ein artgerechtes Leben.“

Auch Barbara Rütting, die sich als Tierschutzpolitische Sprecherin der Grünen Fraktion im bayerischen Landtag stark für eine artgerechte Legehennenhaltung engagiert, wird nicht müde immer und immer wieder darauf hinzuweisen, dass Tierschutz und Verbraucherschutz vor wirtschaftlichem Interesse zu stehen haben. In ihrer Broschüre „Freiheit schmeckt besser!“, die man unter www.gruene-fraktion-bayern.de bestellen kann, gibt sie Tipps, auf was der Verbraucher beim Eierkauf achten soll. Gerne gibt sie auch ihr Wissen im Kreis junger Menschen weiter, wie hier beim Weihnachtsplätzchen backen mit Bio-Ei und Vollkornmehl.



Barbara Rütting und Sepp Grabmaier beim Plätzchen Backen.

Nachstehend ein Rezept aus Barbara Rüttings „Koch- und Spielbuch für Kinder“

Bärchens Honigkekse

Zutaten:

3 EL Honig

2 EL Sonnenblumenöl (oder Butter)

2 EL Wasser, 1 Prise Salz

2 Eigelb

1 TL Zimt, 1 Prise gemahlene Nelken

das Abgeriebene einer unbehandelten Zitrone, 1 EL Zitronensaft

250 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl, 3 gestrichene TL Backpulver

100 g gemahlene Mandeln oder Nüsse

100 g getrocknete Aprikosen

Honig, Sonnenblumenöl oder Butter, Wasser und Salz in einem Kochtopf erwärmen und in die Rührschüssel gießen.

Die Eigelb unterrühren, dann die Gewürze und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben, alles gut verkneten.

Die Aprikosen fein hacken, zusammen mit den gemahlenden Mandeln an den Teig geben und gut verkneten.

Der Teig muss jetzt eine Stunde im Kühlschrank ruhen!

Backbrett mit Mehl bestäuben und darauf den Teig ungefähr ½ cm dick ausrollen. Die Formen ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Ofen auf 180 Grad vorheizen und auf der mittleren Schiene die Plätzchen ca. 15 Minuten backen.

In der Weihnachtszeit sind den Eierschachteln der Marke „Die Biohennen – ohne Gentechnik“ verschiedene Rezepte von Barbara Rütting beigelegt.