

## Liebe Leut',

„Ich wollt ich wär' ein Huhn, ich hätt' nicht viel zu tun...Ich müsste nie mehr ins Büro, ich wäre dämlich aber froh“, so dachten die Comedian Harmonists über unsere gefiederten Nutztiere, als die Welt im Hühnerstall noch weitestgehend in Ordnung war. Bei konventionell gehaltenen Tieren ist diese heile Hühnerwelt leider nur noch auf den Abbildungen auf den Eierkartons vorhanden.

Wir Kistler wünschen uns glückliche Hühner, die schmackhafte Eier für Euch legen und wissen, dass Hühner gar nicht so dumm sind, wie der alte Schlagler vermuten lässt. Hühner haben ein ausgeprägtes Sozialverhalten und eine komplexe Sozialstruktur, die sogenannte Hackordnung. Sie können Farben sehen und „sprechen“ mit ihren noch nicht geschlüpften Küken. Außerdem träumen sie, wenn sie schlafen. Hühner empfinden zudem Empathie und verfügen über ein ausgeklügeltes Kommunikationssystem. Test haben zudem gezeigt, dass Hühner genauso intelligent wie Säugetiere sind. Sie können sich beispielsweise merken, wo kürzlich Futter versteckt wurde und haben ein Ich-Bewusstsein. Hähne tricksen übrigens bisweilen ihre Hennen aus. Sie locken die Weibchen an, indem sie Futter signalisieren, wo gar keins ist. Das ist ganz schön schlau und wie Ihr seht, trifft das geflügelte Wort vom dummen Huhn überhaupt nicht zu.

Gallus gallus domesticus, so heißt das Haushuhn übrigens auf Latein, gebührt unser Respekt und deshalb ist es wichtig, sich ein gewisses Basiswissen über Eier anzueignen. Wie Ihr sicher schon gemerkt habt gibt es kleine und große Eier. Wer glaubt, dass große Hühner auch große Eier legen und kleinere Artgenossen eben zierlichere Eier hervorbringen liegt oft falsch. Ob S-Ei oder L-Ei, hängt nicht von der Masse des Huhns, sondern in erster Linie von dessen Alter ab. Hühner beginnen ab einem Alter von etwa fünf bis sieben Monaten zu legen und bringen zunächst nur kleine Eier hervor. Mit dem Alter bekommt das Huhn sozusagen Übung und die Eier werden größer.

Hühnereier sind ungekühlt 20 Tage haltbar, gekühlt noch mal mindestens acht Tage länger. Wenn ihr Euch unsicher seid, ob die Eier in Eurem Kühlschrank noch frisch sind, könnt Ihr einen ganz einfachen Test machen. Die sogenannte Schwimmprobe zeigt Euch, ob ihr das betreffende Ei noch essen könnt. Füllt einen Topf oder eine Schüssel mit Wasser und legt das Ei hinein. Ist das Ei ganz frisch, geht es komplett im Wasser unter und liegt flach am Topfboden. Ist es einige Tage alt, liegt es auch am Boden, die Spitze zeigt jedoch leicht nach oben. Steht das Ei senkrecht im Topf, ist es etwa zwei bis drei Wochen alt und sollte bald verbraucht werden. Schwimmt es mit dem runden Ende nach oben und die Luftblase ragt sogar aus dem Wasser, so ist es etwa zwei Monate alt und sollte nicht mehr verzehrt werden.

Die Eier die wir Euch in Euren Ökokisten liefern kommen selbstverständlich von ausgewählten Biohöfen. Die Hühner verfügen über einen großzügigen Auslauf und bekommen Futter aus ökologischem Anbau. Die Flügel der Hühner, die die Demeter-Eier für Euch legen werden nicht gekürzt und auch ihre Schnäbel werden nicht kupiert. Die Hühnermobil-Eier stammen von Hühnern, die mit Ihrem Hühnermobil wöchentlich von Wiese zu Wiese ziehen. Sie düngen einerseits die Wiesen und andererseits bekommen sie durch ihre nomadische Lebensweise immer frisches Gras zu picken.

Wo genau die Eier herkommen, könnt Ihr ganz einfach an der Eierkennzeichnung auf der Eierschale erkennen. Die erste Zahl kennzeichnet die Haltungsform, wobei die 0 für ökologische Erzeugung steht. Dann folgt das DE für Deutschland und die Legebetriebsnummer, anhand derer sich der Hühnerhof herausfinden lässt, von dem das Ei stammt. Die nächsten beiden Ziffern stehen für das Bundesland, Hessen hat die 06. Die folgenden vier Zahlen geben Auskunft über den Erzeugerbetrieb und die letzte Ziffer gibt dann noch an, aus welchem Stall das Tier stammt.

Es gäbe noch so viel mehr zum Thema Ei und Huhn zu sagen, aber wir wollen Eure Lesegeduld nicht überstrapazieren....Aber weil bald Ostern ist, möchten wir an dieser Stelle noch erwähnen, dass Ihr Eier ganz wunderbar mit natürlichen Mitteln färben könnt. Kurkumapulver ergibt gelbe, Karotte orange gelbe, Rote Beete ergibt rote und Spinat grüne Eier. Zwiebelchalen färben goldbraun und Birkenblätter hellgelb. Kaffee ergibt braune und Brennesseln mintgrüne Eier. Und wenn wir einmal dabei sind: Unser Osterangebot ist ab Montag online – viel Spaß beim Einkaufen!

**Eine schöne Woche wünschen**  
**Eure Kistler vom Boßhammersch Hof**