

Genussland Kärnten: Die besten Eier für Ihr Frühstück!

Entdecken Sie die Genussland-Kärnten-Betriebe zum Welt-Ei-Tag! Erfahren Sie mehr über artgerecht gehaltene Hühner und die nachhaltige Produktion regionaler Eier in Kärnten. Ein Hochgenuss! ☐☐☐☐

Der Welt-Ei-Tag, der immer am zweiten Freitag im Oktober gefeiert wird, rückt ein faszinierendes Lebensmittel in den Fokus: das Ei. In Kärnten wird nicht nur die Bedeutung des Eis als Nahrungsmittel betont, sondern auch die nachhaltige Landwirtschaft, die hinter den hochwertigen Genussland-Kärnten-Eiern steht. Hier wird viel Wert auf artgerechte Hühnerhaltung gelegt, und die gefütterten Tiere essen teilweise Futter, das regional angebaut wird, was die Frische und Qualität der Eier in die Höhe treibt.

Die Eier aus Kärnten sind mehr als nur eine Zutatenliste – sie tragen das Label der Regionalität und ein Bekenntnis zu nachhaltiger Landwirtschaft. Nun schauen wir hinter die Kulissen, zu einigen Produzenten in der Region, die in ihren Betrieben die Philosophie der hohen Qualität und Regionalität leben.

Der „Wiesenei“-Betrieb in Landskron

Ein Beispiel ist der „Wiesenei“-Betrieb von Martin Gfrerer, der am Fuß der Burg Landskron angesiedelt ist. Hier werden seit 20 Jahren Hühner in Freilandhaltung gehalten – etwa 4.800 Tiere haben viel Platz auf Wiesen, wo sie nach Würmern picken und sich in der Sonne sonnen können. Gfrerers Hofladen bietet den

Kunden neben Eiern auch andere regionale Produkte an.

Bio-Betrieb „Leitnerhof“ in Rangersdorf

Weiter geht es nach Rangersdorf, wo die Familie Kühr den Bio-Betrieb „Leitnerhof“ führt. Mit 1.200 Legehennen und einer bedeutenden Grünland- und Waldfläche stellt die Familie selbst Eier und Eiernudeln her. Ein Verkaufsautomat sichert den Eierverkauf ab, während die Nudelproduktion auf Vertrauensbasis läuft. Die Eier sind besonders gefragt, vor allem in der Sommerzeit, wenn der Tourismus boomt.

Besonders hervorzuheben ist die Freilandhaltung der Hühner auf dem „Leitnerhof“. Diese leben in verschiedenen Herden und Altersklassen, sodass jeden Tag etwa 1.000 frische Eier produziert werden.

Innovatives Projekt: „Wöllaner Nockeier“ in Arriach

Ein weiteres spannendes Beispiel ist der Betrieb „Wöllaner Nockeier“ in Arriach, wo Gerald Marinz mit seinem Onkel die Eierproduktion betreibt. Durch selbst gebaute mobile Hühnerställe wird dafür gesorgt, dass die Tiere immer frisches Gras zur Verfügung haben. Die Vermarktung erfolgt über Selbstbedienungskästen in mehreren Städten und in Gastronomiebetrieben der Umgebung. Damit bringen Marinz und sein Team ein Stück Heimat auf die Teller der Konsumenten.

Die Hühner der „Wöllaner Nockeier“ leben genauso artgerecht im Freiland und profitieren von der Natürlichkeit ihrer Haltung. Diese individuellen Betriebsmodelle stehen stellvertretend für den hohen Stellenwert von Regionalität und Nachhaltigkeit in Kärnten.

Die Eiproduktion in Kärnten ist nicht nur ein Geschäft, sondern

auch eine Lebenseinstellung, die sich durch die Liebe zur Natur und die Verantwortung gegenüber den Tieren und der Umwelt ausdrückt. Besuchen Sie die verschiedenen Höfe und überzeugen Sie sich selbst von den frischen, qualitativ hochwertigen Eiern aus Ihrer Region. Weitere Informationen zu den Produzenten und ihren Produkten finden Sie unter [**www.genusslandkaernten.at**](http://www.genusslandkaernten.at).

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at