

FOTO: NADINE WEISS

**Fairtradeteam mit Zertifikat:** (v. l.)

Behörden- und Schulleiter LLD Werner Wolf, Lehrkraft und Fairtradebeauftragte HORin Rosemarie Branner, Schulleiterin Abteilung Hauswirtschaft HDin Ingrid Bär, die Studierenden Manuela Schlewitz, Sabine Lehner und Michaela Hochreuther.

Als Fairtrade-Schule ausgezeichnet

Roth Nach dem erfolgreichen Anerkennungsverfahren wurde der einsemestrige Studiengang in Teilzeitform an der Landwirtschaftsschule Roth, Abt. Hauswirtschaft im April 2020 als Fairtrade-Schule ausgezeichnet. Die Schule hat sich beworben, ein Fairtrade-Team gegründet, öffentlichkeitswirksame Aktionen durchgeführt und die Thematik des fairen Handels im Rahmen des Unterrichts bearbeitet. Das Leitbild der Schule „Die Genussakademie in unserer Region“ wurde um das Motto „Fair – regional und global“ ergänzt.

Roth ist Fairtrade-Landkreis und hat deshalb dazu aufgerufen, dass möglichst viele Institutionen und Geschäfte mitmachen. Inzwischen gibt es zahlreiche Einzelhändler, Gaststätten und Cafés, die Fairtrade-Waren im Angebot haben. Warum sollte sich also eine Schule mit dieser Thematik befassen? Die Antwort war für unsere Schule durchaus nicht

einfach zu bejahen. Seit fast vier Jahren handeln wir in Roth nach dem Leitbild „Die Genussakademie in unserer Region“. Darum verwenden wir vorrangig Waren und Lebensmittel von Direktvermarktern, örtlichen Lebensmittelbetrieben, Gärtnereien sowie Einzelhändlern. Die regionalen Wirtschaftskreisläufe und die regionale Wertschöpfung sind für uns sehr wichtig.

Da ist der Einkauf von verarbeiteten Produkten aus fairer Erzeugung, die aus entfernten Ländern kommen, durchaus problematisch. Unsere Studierenden sollen ja die Veredelung und Verarbeitung der Grundprodukte selbst vornehmen. Der Landkreis Roth, der Sachaufwandsträger unserer Schule ist, unterstützt die Direktvermarktung schon mehr als 20 Jahre in Zusammenarbeit mit dem Sachgebiet L 2.1 durch regelmäßige, vielerlei Aktivitäten. Zur Verbesserung der regionalen Wertschöpfung

mit heimischen Produkten haben wir das Leitbild „Die Genussakademie in unserer Region“ ins Leben gerufen. Im Unterricht setzten wir die vielen, guten Erzeugnisse, die bei uns natürlicherweise wachsen und gedeihen, möglichst in hohen Wert. Unsere Studierenden sollen auch so viel als möglich selber herstellen, damit sie viel lernen. Deshalb beziehen wir aus fairem Handel ergänzend nur die Dinge, die es nicht aus heimischer Produktion gibt. Beispielfähig wären Schokolade, Kakao, Orangensaft, schwarzer Tee, exotische Gewürze und Früchte zu nennen. Folglich haben wir unser Leitbild um das Motto „Fair – regional und global“ ergänzt. Durch diese Kombination ergibt sich für die Schule ein strategisch schlüssiges Handeln.

Der Prozess der Fairtrade-Bewerbung, die Diskussionen und der Austausch des Lehrerkollegiums mit den Studierenden sowie die bewusste Auseinandersetzung mit dem bestehenden Schulbetrieb haben uns sehr bereichert. Wir haben neue Kontakte geknüpft und so weitere Netzwerkpartner gewonnen. Damit der Schulbesuch für zukünftige Studierende attraktiv bleibt, brauchen wir eine wirksame und zeitgemäße Öffentlichkeitsarbeit. Mit der Auszeichnung als Fairtrade-Schule können wir eine gute Außenwirkung erzielen.

Ingrid Bär

Das Osterei – vom Huhn ins Osternest

Kitzingen Im Weinort Neuses gibt einen Betrieb mit mehreren Tausend Legehennen. Bei der Produktion und Vermarktung der Eier arbeiten die Familien Paul und Endres Hand in Hand. Vor 12 Jahren stand die Entscheidung: Weiter in die vorhandene Schweinehaltung investieren, oder den Betrieb in eine ganz andere Richtung lenken? 2010 bauten die Pauls dann ihren ersten Legehennenstall. Heute leben um die 25 000 Legehennen in drei Ställen. „Wir hatten das Tier gefunden, das zu uns passt“, so Günter Paul. Im Landkreis Kitzingen gab es 2020 knapp 31 200 Legehennen, der Selbstver-

sorgungsgrad liegt bei gerade 60 %. „Im Vergleich zu den Betrieben in Norddeutschland sind wir ein Nebenerwerbsbetrieb“, macht Paul deutlich. Trotzdem fallen viele Eier an, die es zu vermarkten gilt.

Die Vermarktung kostet viel Zeit und so teilt sich der Betrieb Paul mit Christian Endres, dem Chef von Endres-Ei in Großrinderfeld die Arbeit. Durch die Vertragseierproduktion haben beide Seiten den Rücken frei. Der Eine kann sich um seine Hennen kümmern und produziert Eier, der andere ist Profi in der Vermarktung und kümmert sich um die Distribution.

In den Wochen vor Ostern ist nicht nur die Nachfrage nach Eiern groß, auch bunte Eier stehen hoch im Kurs. Gerade noch strahlend weiß, tanzen nach wenigen Sekunden leuchtend bunte Eier über das Förderband. Bis zu 15 000 Eiern kann die Färberei von Endres-Ei pro Stunde einen bunten Anstrich verpassen. Auch viele Eiern aus Neuses am Berg werden hier gefärbt. Die Eier werden mit Dampf vorgegart, dann in Wasser gekocht. Es folgt die erste Kontrolle per Hand, um kaputte Eier auszusortieren. Anschließend laufen die Eier über Walzen, die mit Lebensmittelfarbe getränkt sind. Immer noch heiß durchlaufen sie den Trockenturm, dann geht es weiter zur Verpackung. Anschließend kommen viele der bunten Eier zurück in ihre Ursprungsregion in den örtlichen Einzelhandel.

Claus Schmiedel
AELF Kitzingen



FOTO: GERO DÜLL

Bunte Ostereier aus der Färberei: Günter Paul (M.) erklärt Claus Schmiedel, AELF Kitzingen (l.) und Klaus Niedermeier, Vors. des vlf Kitzingen, die Produktionsprozesse.

Infos rund ums Ei

2020 stieg die Zahl der Legehennen in Deutschland laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft um 1,2 Mio. auf 49,2 Mio. Tiere an. Die verwendbare Erzeugung lag bei 15,45 Mrd. Eiern, der Selbstversorgungsgrad bei fast 72 %.

Eier sollten nicht gewaschen werden. Die Schale jedes Eis hat etwa 10 000 Poren, um das Küken mit Sauerstoff zu versorgen. Die Poren sind von einer dünnen Haut abgedeckt. Wer ein rohes Ei wäscht oder putzt, zerstört diese Haut, sodass Bakterien durch die Poren in das Ei eindringen können, zudem verringert sich die Haltbarkeit. Eier atmen – und das ist leicht zu belegen: Steckt man ein Ei in eine Tüte, wird diese innen nach einiger Zeit feucht. Gekochte Eier unterliegen nicht der Hühnerfrischeverordnung. Laut Verordnung sind Hühnereier 28 Tage haltbar, verkauft werden dürfen sie bis zum 21. Tag nach dem Legedatum.

Nach dem Kochen beginnt eine neue Mindesthaltbarkeitszeit – das Ei ist nochmal 30 Tage haltbar. Bei Rissen in der Schale verringert sich die Haltbarkeit. Je älter das Huhn, desto größer das Ei und dünner die Schale. Wer Eier ausblasen will, fährt mit Eiern der Größe M am besten, deren Schale ist am stabilsten.