



WASGAU Bio-Eier jetzt mit Aufzucht der männlichen Küken

- „Hahn & Henne“-Label für Bio-Eier in den WASGAU Frischemärkten weist auf Aufzucht weiblicher und männlicher Küken nach Bio-Richtlinien hin – Neue Maßstäbe für verbesserte Tierhaltung und Lebensmittelproduktion
- WASGAU Partnerhöfe aus Rheinland-Pfalz und dem Saarland decken entstehende Mehrkosten über Eierproduktion und Fleischgewinnung

Pirmasens, 29. September 2020. Echt handwerkliche Herstellung bei ausgesuchten Partnern möglichst aus der Region und beste Bio-Qualität: Das breitgefächerte Angebot der hauseigenen Marke WASGAU Bio in den rheinland-pfälzischen und saarländischen Frischemärkten des Lebensmittel-Handelskonzerns WASGAU Produktions & Handels AG, Pirmasens, reicht von Eis und Milchprodukten über Fruchtsäfte und Mehle bis hin zu Kräutern und Honig. Die WASGAU Bio-Eier in den rheinland-pfälzischen Frischemärkten kommen von den Höfen der Naturland-zertifizierten Westerwald Bio GmbH, die saarländischen Frischemärkte bieten Bioland-Eier vom Geflügelhof Zenner aus Heusweiler an. Mit der neu eingeführten Kennzeichnung „Hahn & Henne“ setzt WASGAU jetzt neue Maßstäbe und klare Zeichen. „Hahn & Henne“ bedeutet konkret, dass bei den Hühnerbauern jeweils nach Bio-Richtlinien die weiblichen Küken zu Bio-Legehennen und parallel dazu die männlichen Küken zu einer entsprechenden Größe für die spätere Fleischgewinnung aufgezogen werden.

Die WASGAU Bio-Eier „Hahn & Henne“ sind in den Frischemärkten jeweils im Sechser- und Zehnerkarton erhältlich sowie auch lose in XL-Größe. Mit ihrem Kauf im örtlichen WASGAU Frischemarkt haben die Kunden die Möglichkeit, regelmäßig zu besseren Bedingungen in Tierhaltung und Lebensmittelproduktion beizutragen. Die bei der Aufzucht der Bruderhähne entstehenden Mehraufwände und -kosten werden über die Vermarktung des Fleisches in Kombination mit dem Eierverkauf kompensiert.

„Die sofortige Umstellung auf ‘Hahn & Henne’-Eier und die damit verbundene Aufzucht der männlichen Küken sind für uns eine Herzensangelegenheit“, so Daniel Ewald, Leitung Produktmanagement WASGAU Marken. „Dies gilt ebenso auch für unsere langjährigen Partner Familie Klein von der Naturland-zertifizierten Westerwald Bio GmbH und Familie Zenner vom gleichnamigen Bioland-zertifizierten Geflügelhof im saarländischen Heusweiler. Beide hatten sich im Vorfeld für das Projekt eingesetzt und schnell war klar: Nur gemeinsam können wir das Wohl der Tiere verbessern.“

Hintergrund: WASGAU Bio-Eier von verbandszertifizierten Höfen

Verbandszertifizierte Eier zeichnet unter anderem die Anzahl der Legehennen aus, die pro Hektar erlaubt sind: Bioland und Naturland erlauben lediglich 140 Tiere pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche anstatt der 230 Legehennen, die die EU-Öko-Verordnung zulässt. Entscheidend ist zudem die Fütterung der Hennen. So soll das Futter bei Naturland- und Bioland-Höfen mindestens zur Hälfte vom eigenen Betrieb oder einer regionalen Kooperation stammen, während die EU-Öko-Verordnung hundertprozentig zugekauftes Futter erlaubt, das nur zu 20 Prozent aus der Region stammen muss.

Hintergrundinformationen zu WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland und hat einen Einkaufsverbund mit der REWE Markt GmbH, Köln. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 75 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 600 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warenguppen am Gesamtortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20200929_was

Begleitendes Bildmaterial:



WASGAU Bio-Eier „Hahn & Henne“



WASGAU Bio-Eier



Marken-Logo WASGAU Bio

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20200929_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558-999-281
presse@wasgau-dlog.de
<https://wasgau-ag.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49 6331 5543-13
Telefax: +49 6331 5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>