



Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer mit einem von bis dato einer halben Million geretteten Gockel-Küken.

Ja! zum Gockel

Ja! Natürlich beendete das Töten der männlichen Küken bei der Eierproduktion, eine halbe Mio. Gockel profitierten.

WIENER NEUDORF. Damit die Eierproduktion kein Gemetzel ist, setzte Ja! Natürlich dem Töten von „Eintagsküken“ bereits 2016 ein Ende. Das Pionierprojekt gedieh zur Bio-Branchenlösung – und ist seither Standard in der Bio-Eier Produktion.

Allein bei Ja! Natürlich wurden durch diesen Schritt bereits über 500.000 männliche Küken in artgerechter Freilandhaltung

aufgezogen. Was viele nicht wissen: Die Forschungs- und Versuchsarbeit für dieses Projekt bei Ja! Natürlich startete bereits 2004.

Unterstützung gab es von der oberösterreichischen Brüterei „Die Eiermacher“ und seitens der Tierschutzorganisationen. Zentralgedanke war die Rückbesinnung auf das, was früher schon für gut befunden und be-

währt war: Henne *und* Gockel großzuziehen und zu nutzen.

Ausgezeichnete Initiative

Dieser Paradigmenwechsel wurde 2016 mit dem Sonderpreis der Jury zum Bundestierschutzpreis belohnt. „Es war ein langer und steiniger Weg, bis die Praxis des Küken-Tötens in der Eierproduktion endlich der Vergangenheit angehörte“, berichtet Mar-

tina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich. Sie erinnert sich: „Die ersten Testläufe und Ergebnisse stellten sich allesamt als absolut unwirtschaftlich heraus, wir mussten daher mehrere Anläufe starten.“

Ja! Natürlich-Eier im Einsatz

Seit 2016 werden die Produkte aus dem Pionierprojekt von Ja! Natürlich vermarktet: Die Hennen legen die Eier, die man an der creme-weißen Farbe der Eierschale erkennt. Die Eier kommen überdies in allen verarbeiteten Ja! Natürlich Produkten wie Nudeln, Aufstrichen, Keksen oder Kuchen ausnahmslos zum Einsatz.

„Egal ob frische Eier oder verarbeitetes Produkt, wir machen keine Ausnahmen bei unseren Herkunfts- und Qualitätsversprechen“, so Hörmer. Dabei seien die höchsten Tierwohl-Standards garantiert – sowohl für die Bio-Legehennen als auch für deren Brüder.

Die Gockel liefern zartes Fleisch für den Ja! Natürlich Mini-Gockel, den es im Ganzen bei Merkur und in ausgewählten Billa Filialen zu kaufen gibt. Der Großteil des Fleisches wird in den Bio-Gockel-Würsteln und den neuen Bio-Mini-Würsteln von Ja! Natürlich verarbeitet. (red)

Sonnenstrom vom Dach

Interspar Hypermarkt in Imst setzt auf Photovoltaik.

IMST. Ende 2018 ging auf der Dachfläche des Interspar in Imst eine Hightech-Photovoltaik-Anlage ans Netz. Damit ist die 80ste – und gleichzeitig größte – Photovoltaik-Anlage der Spar-Gruppe in Betrieb.

Die Anlage wurde durch die Innsbrucker Kommunalbetriebe AG (IKB) errichtet und kann mit einer jährlichen Energieproduktion von 215.000 kWh Strom den

Jahresenergiebedarf von rund 60 Haushalten decken.

„Photovoltaik ist die effizienteste erneuerbare Energiequelle für uns, da sie genau untertags die höchste Leistung erzielt, wenn auch der Verbrauch im Markt am höchsten ist“, kommentiert Interspar Imst-Chef Hans Jörg-Schuth. Die reine Modulfläche der Anlage beträgt stattliche 1.204 m². (red)



Männer unter Strom: Helmuth Müller (IKB), Andreas Reisch (Interspar Regionaldirektor Tirol) und Hans-Jörg Schuth (Geschäftsleiter Interspar Imst).