

Eifel-Eier für den puren Geschmack aus der Region

DIE RICHTIGE HALTUNG ZUR HALTUNG



Es ist manchmal gar nicht so einfach, das Ei des Kolumbus zu finden. Mit dem Geflügelhof Andres in der Eifel hat die Bäckerei MOSS mit Sicherheit eine gute Wahl getroffen – sprichwörtlich „das Gelbe vom Ei“ in Sachen Nachhaltigkeit.

Bei den Zutaten für die Backstube oder den Eierspeisen möchte es das MOSS-Team schließlich ganz genau wissen: Werden alle Ansprüche an die Qualität erfüllt, arbeitet der Erzeuger nach den Grundsätzen der artgerechten Tierhaltung und ist die Entfernung vom Hof zur Backstube überschaubar? Auf

dem Geflügelhof Andres in Mendig werden die Eier von Hennen gelegt, die nicht unnötig Federn lassen müssen. Der gesamte Tierbestand des Familienbetriebes, der schon 1961 von Therese und Guido Andres gegründet wurde, lebt in Bodenhaltung.

Hauptabnehmer für die Eier waren damals zunächst Privatkunden, im Laufe der Zeit kamen größere Geschäfte, Hotels und nicht zuletzt auch MOSS dazu. Seit 2017 ist der Geflügelhof, der heute von Gabriele Andres-Blatzheim und Guido Andres jr. unter dem Motto „Qualität ist unsere Natur“

geleitet wird, nun alleiniger Eierlieferant für die Aachener Bäckerei. Neben der artgerechten Unterbringung mit dem richtigen Stallklima gilt dabei natürlich auch die Wahl der richtigen Tierverpflegung als wichtiges Kriterium. Auf dem Geflügelhof Andres, der in Rheinland-Pfalz über den größten Legehennenbestand in Alternativhaltung verfügt, kommt nur hochwertiges, streng kontrolliertes und gentechnikfreies Futter aus Getreide in Frage.

