

Bio-Eier aus der Region



Dioxin in Eiern – das kann bei uns nicht passieren, da ist sich Michaela Obermeier-Lohner sicher. Der Geflügelhof Obermeier in Penning bei Niederbergkirchen (Lkr. Mühldorf) hat schon Anfang der 90er Jahre von zugekauftem auf selbstproduziertes Futter umgestellt. Seitdem wird Weizen und Mais bei Obermeiers nicht mehr verkauft, sondern zu Hühnerfutter vermahlen. Dazu haben die Landwirte in eine computergesteuerte Mahl- und Mischanlage investiert. Auch Sojabohnen bauen sie mittlerweile selbst an. Das Futteröl, zu 100 Prozent Leinöl, kaufen sie von einem zertifizierten Bio-Anbieter zu, ebenso das Mineralfutter, das der Mischung zugesetzt wird. Alle 14 Tage wird das Futter frisch vermahlen, so ist die Vitaminisierung optimal. Natürlich ist das teurer als Fertig-Futter zuzukaufen, Obermeier-Frischeier gibt es deshalb nur auf Wochenmärkten und in ausgewählten Supermärkten. Den Kunden müsse klar sein, dass nur zu einem anständigen Preis auch anständig produziert werden könne.

Um ganz sicher zugehen achtet Obermeier auch beim Nachwuchs auf ein geschlossenes System und zieht die Jungehennen selbst groß. Und auch die Böden der Freilandhaltung werden freiwillig regelmäßig auf Schadstoffe untersucht.

[Tweet](#)

[<- Zurück zu: Aktuelle Detailseite](#)

Branche: Werbeagentur

Kontakte:
info@pointfeng.de

Firmenportrait:
Werbeagentur

Andere Pressemeldungen

[Regionales Regal als Vermarktungsstrategie für heimische Produkte](#)

[Schoko-Gipfel: Pralinen aus 100 Prozent natur](#)

[Frische Produkte direkt aus der Region](#)

[Das Mühldorfer Bio-Viereck](#)