

## Die Henne und das Ei: Österreich vs. international

**Während frische Eier in Österreichs Supermärkten ausschließlich aus Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung kommen, können sich bei verarbeiteten Produkten wie Keksen importierte Eier aus Käfighaltung verstecken. Diese müssen nämlich nicht gekennzeichnet werden. Zum Welt-Ei-Tag am 8. Oktober gibt der Verein *Land schafft Leben* eine Orientierungshilfe.**

Jede Österreicherin und jeder Österreicher isst jährlich 236 Eier pro Jahr. Auf dem Ernährungsplan stehen neben Frischeiern auch viele verarbeitete Produkte wie etwa Kuchen oder Nudeln, in denen sich Eier verstecken können. Insgesamt importiert Österreich jährlich rund 690 Millionen Eier, die hierzulande weiterverarbeitet oder verkocht werden. Ob Frischeier oder verarbeitete Ei-Produkte – das macht einen erheblichen Unterschied bei der Kennzeichnung: Weder die Haltungsform der Hennen noch das Herkunftsland oder der Erzeugerbetrieb müssen auf der Verpackung verarbeiteter Eier angegeben werden.

Für **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*, eine widersinnige Regelung: „*Nur, weil das Ei in einem Produkt verarbeitet ist, ist mir nicht plötzlich egal, woher es kommt und wie die Henne gehalten wurde. Für mich ist es völlig absurd, wie wenig wir teilweise über die Lebensmittel wissen, die auf unserem Teller landen.*“

### **EU: 50 Prozent leben in Käfigen**

Was bedeutet das für den Konsumenten, die Konsumentin? Wer zu verarbeiteten Ei-Produkten greift, dem kann es mit großer Wahrscheinlichkeit passieren, dass darin ein importiertes Ei aus Käfighaltung enthalten ist. Denn anders als in Österreich, wo jegliche Art der Käfighaltung seit 2020 verboten ist, leben in der EU rund 50 Prozent der Hühner noch in Käfigen. Konventionelle Käfige sind zwar auch da nicht mehr erlaubt, ausgestaltete aber sehr wohl noch. Diese müssen etwas mehr Platz, Sitzstangen und Bereiche zum Scharren enthalten. Trotzdem sind die Hühner nach wie vor in ihrer Bewegungsfreiheit eingeschränkt.

**Hannes Royer** fordert deshalb mehr Klarheit bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln: „*Wir importieren Käfig-Eier nach Österreich, die bei uns so gar nicht produziert werden dürfen. Die verpflichtende Kennzeichnung von Herkunft und Haltung ist deshalb auch bei verarbeiteten Produkten unumgänglich. Nur so können wir als Konsumentinnen und Konsumenten unsere Kaufentscheidung bewusst treffen.*“

### **Österreicher: Einzigartige Branchenlösung bei Frischeiern**

So wenig ersichtlich die Haltungs- und Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Produkten oft ist, so lückenlos und vorbildlich ist diese bei heimischen Frischeiern – dank einer einzigartigen, gelungenen Branchenlösung in Österreich. Jedes als Ganzes verkaufte Ei ist bis zum Bauern rückverfolgbar. Mit einer kurzen Ausnahme heuer im Sommer, die sowohl medial als auch seitens Konsumentinnen und Konsumenten zu einer Welle der Empörung führte, kann man sich beim Kauf von Frischeiern im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel sicher sein: Die Eier kommen aus Österreich und werden den hierzulande geltenden Standards entsprechend produziert – was unter anderem bedeutet, dass die Legehennen nicht in Käfigen gehalten werden. Gentechnikfreie Fütterung und kein Kürzen der Schnäbel sind zwei weitere Beispiele für diese Standards, zu deren Einhaltung sich die österreichische Geflügelbranche und der heimische Handel freiwillig im Rahmen einer einzigartigen Branchenlösung verpflichtet haben.

**Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!**

**Carmen Brüggler**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

[presse@landschaftleben.at](mailto:presse@landschaftleben.at)

**Bildbeschreibungen:**

- Bild 1: Pro Kopf werden in Österreich jährlich 236 Eier verspeist. © *Land schafft Leben*
- Infografik 1: Insgesamt importiert Österreich jährlich rund 690 Millionen Eier, die in Österreich weiterverarbeitet oder verkocht werden. © *Land schafft Leben*
- Infografik 2: Jedes im Supermarkt verkaufte Frischei ist bis zum Bauern rückverfolgbar. © *Land schafft Leben*

**Weiterführende Links für Ihre Recherche:**

- Alles zum Ei aus Österreich: [www.landschaftleben.at/ei](http://www.landschaftleben.at/ei)
- Infografiken zum Ei: <https://www.landschaftleben.at/infografiken/ei>

**Kurzinfo Land schafft Leben**

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at), Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 21-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 63 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.