



## Weihnachtsbäckerei: Das Ei bleibt anonym

In gekauften Weihnachtskekse oder fertigen Keksteigen können sich importierte Käfig-Eier verstecken. Greift man beim Selbstbacken zu heimischen Eiern, kann man bewusst zwischen Bio-, Freiland- und Bodenhaltung wählen. Der Verein *Land schafft Leben* informiert über importierte Eier und Legehennen-Haltung in Österreich.

Wer Weihnachtskekse oder fertige Keksteige im Handel kauft, kann sich nicht sicher sein, woher die Eier in den Keksen kommen. Denn weder die Herkunft noch die Haltungsform der Legehennen muss auf verarbeiteten Produkten gekennzeichnet sein. Durch Handelsabkommen mit Drittstaaten wie etwa der Ukraine können Käfigeier zu uns und damit auch in unsere Weihnachtskekse gelangen. Doch selbst wenn die Eier aus EU-Ländern stammen, können die Standards in der Hühner-Haltung unter den österreichischen liegen. Denn innerhalb der EU leben etwa 50 Prozent der Legehennen in sogenannten ausgestalteten Käfigen. Diese bieten zwar etwas mehr Platz als konventionelle Käfige, schränken die Hühner jedoch nach wie vor stark in ihrer Bewegungsfreiheit ein und sind daher in Österreich verboten. Hannes Royer, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*, dazu:

„Wir importieren Käfig-Eier nach Österreich, die bei uns so gar nicht produziert werden dürften. Als Verein fordern wir daher die Herkunftskennzeichnung auch bei verarbeiteten Produkten. Nur so können Konsumentinnen ihre Kaufentscheidungen bewusst treffen.“

### Was bedeutet „Käfighaltung“ genau?

In der Käfighaltung von Hühnern unterscheidet man zwischen zwei Haltungssystemen. In der konventionellen Form der Käfighaltung teilen sich wenige Hühner einen Käfig. Dabei stehen jedem Huhn etwa 550 Quadratzentimeter und damit weniger Platz als die Fläche eines A4-Blattes zur Verfügung. Diese Haltungsform ist EU-weit verboten, weltweit lebt jedoch der Großteil der Legehennen – einer Schätzung zufolge sind es zwischen 90 und 95 Prozent – in konventionellen Käfigen. Innerhalb der EU sind ausgestaltete Käfige erlaubt. Diese bieten etwas mehr Platz und müssen Sitzstangen und Bereiche zum Scharren enthalten. In Österreich ist auch diese Form der Käfighaltung seit Beginn des Jahres 2020 ausnahmslos verboten.

### Aufschrift „Hergestellt in Österreich“ gibt keine Sicherheit

Käfigeier können sich auch in Produkten befinden, die mit „Hergestellt in Österreich“ beschriftet sind. Denn diese Aufschrift auf der Verpackung gibt nur an, dass der letzte Verarbeitungsschritt in Österreich erfolgt ist. Die Zutaten können auch aus anderen Ländern stammen. Seit 1. April dieses Jahres bringt eine neue Regelung etwas mehr Licht ins Dunkel: Druckt der Herstellungsbetrieb „Hergestellt in Österreich“ auf dem Produkt ab, muss dieser auch die Herkunft der Primärzutat angeben. Bei Keksen oder Keksteig wäre das zum Beispiel in vielen Fällen Mehl. Über die Herkunft der restlichen Zutaten und somit auch die verwendeten Eier sagt „Hergestellt in Österreich“ nichts aus.

### Orientierung beim Ei-Kauf: Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung

Wer selbst Kekse bäckt und frische Eier kauft, kann sich in Österreich gut orientieren. Frischeier im Handel sind in der Regel heimisch und die Zahlen 0, 1 und 2 geben Auskunft über die Haltungsform. 0 steht dabei für biologische Haltung. Bio-Legehennen müssen zu mindestens 95 Prozent mit Futter aus Bio-Anbau gefüttert werden. Außerdem muss, nach den Vorgaben von BIO AUSTRIA, jedes Huhn mindestens zehn Quadratmeter Auslauf haben. Die Ziffer 1 steht für

Freilandhaltung. Hühner aus dieser Haltungsform haben mindestens acht Quadratmeter Auslauf. Die 2 steht für Bodenhaltung. Hühner aus Bodenhaltung leben in Ställen ohne Auslauf. Im Stall können sie sich – genauso wie Freiland- und Bio-Hühner – frei bewegen. Eier aus Käfighaltung werden mit der Ziffer 3 gekennzeichnet. Im österreichischen Handel sind diese jedoch als Frisch-Eier nicht mehr erhältlich.

#### Links:

Alles zum Ei aus Österreich: [www.landschaftleben.at/ei](http://www.landschaftleben.at/ei)

Videoreihe zum Ei:  
[https://www.youtube.com/playlist?list=PLW4dWKdDoGi4ti7KkL0b8\\_u6K15fQiiR8](https://www.youtube.com/playlist?list=PLW4dWKdDoGi4ti7KkL0b8_u6K15fQiiR8)

Infografiken zum Ei: <https://www.landschaftleben.at/infografiken/ei>

Pressebilder: [www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

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

**Marlene Klotz**, Redaktion und Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

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

#### 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 12-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 62 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.