

Empfänger: Osterhase – Absender: unbekannt

Ostern ist Eierzeit. Während frische Eier in Österreichs Supermärkten ausschließlich aus Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung kommen, kann sich hinter der bunten Schale gekochter und gefärbter Ostereier ein importiertes Ei aus Käfighaltung verstecken. Diese müssen nämlich nicht gekennzeichnet werden. Der Verein Land schafft Leben gibt eine Orientierungshilfe für den österlichen Eierkauf.

Fast zehn Eier werden in Österreich während der Osterfeiertage pro Kopf verspeist. Was viele dabei nicht wissen: Bunte Ostereier zählen zu den verarbeiteten Produkten, da das Kochen als Verarbeitungsschritt gilt. Das ändert zwar nichts am Ei selbst, macht aber einen erheblichen Unterschied bei dessen Kennzeichnung: Weder die Haltungsform der Hennen noch das Herkunftsland oder der Erzeugerbetrieb müssen auf der Verpackung bereits gekochter und gefärbter Ostereier angegeben werden. Für **Maria Fanninger** vom Verein *Land schafft Leben* eine widersinnige Regelung: „Nur, weil das Ei gekocht ist, ist mir nicht plötzlich egal, woher es kommt und wie die Henne gehalten wurde.“

Über 90 Prozent der Hühner leben in Käfigen

Was bedeutet das für den Konsumenten, die Konsumentin? Wer zu fertig gekochten und gefärbten Ostereiern greift, deren Herkunft nicht deklariert ist, dem kann es durchaus passieren, dass hinter der bunten Schale ein importiertes Ei aus Käfighaltung steckt. Denn anders als in Österreich, wo jegliche Art der Käfighaltung seit 2020 verboten ist, leben weit über 90 Prozent der Hühner weltweit sehr wohl noch in Käfigen.

Beim Einkauf für die Osterjause einen genauen Blick auf das Etikett zu werfen, zahlt sich also aus. Dies kann sich jedoch als schwieriges Unterfangen herausstellen. Die Angabe „Hergestellt in Österreich“ etwa bedeutet nicht automatisch, dass es sich um ein österreichisches Ei handelt. Sie ist auch dann zulässig, wenn das Ei in Österreich gekocht, gefärbt oder einfach nur abgepackt wurde. Auch eine rot-weiß-rote Flagge auf der Verpackung ist kein Garant dafür, dass das Ei in Österreich gelegt wurde. **Maria Fanninger** fordert mehr Klarheit bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln:

„Ich kann von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht verlangen, dass sie über all diese Dinge Bescheid wissen. Klarheit ist das, was die Menschen möchten. Dinge wie die Herkunft des Lebensmittels und die Haltungsbedingungen des Tieres müssen klar ersichtlich und einfach erfassbar sein.“

„Hergestellt in Österreich“?

Worauf kann man sich beim Eierkauf also verlassen? Eine Orientierungshilfe ist das AMA-Gütesiegel. Es garantiert, dass die Eier auf einem heimischen Bauernhof gelegt wurden – und zwar auch dann, wenn die Herkunft des Eis nicht gesondert auf dem Etikett deklariert wird.

Der Aufdruck „Hergestellt in Österreich“ hingegen kann zwei Bedeutungen haben. Ist zusätzlich ein anderes Herkunftsland angegeben, dann wurde das Osterei importiert und in Österreich verarbeitet. Steht kein weiteres Land auf dem Etikett, so handelt es sich um ein heimisches Ei. Dasselbe gilt für ähnliche Formulierungen wie „Qualität aus Österreich“.

Presseaussendung

Schladming, 31. März 2021

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen (*Bildmaterial ausschließlich zur redaktionellen Verwendung unter Angabe des jeweiligen Bildcredits*):

- **Bild 1:** Ostereier-Kennzeichnung. Gekochte und gefärbte Eier müssen nicht gekennzeichnet werden, da sie als verarbeitet gelten. © Land schafft Leben
- **Bild 2:** Eier färben © Land schafft Leben
- **Infografik Versorgungsbilanz Ei:** 2,1 Milliarden Eier wurden 2019 in Österreich verbraucht, 846 Millionen davon wurden importiert. © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Unterscheidung im Regal – Informationen zur Kennzeichnung von Eiern:
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/ei/tipps/unterscheidung-im-regal>
- Haltungformen von Hühnern in Österreich und weltweit:
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/ei/herstellung/haltungformen-in-osterreich-und-weltweit>

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.landschafftleben.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 15-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.