

# SUPERMARKT-CHECK: WOHER KOMMT DAS OSTEREI?

Der Verein *Land schafft Leben* hat in den gängigen österreichischen Supermärkten das Osterei-Angebot genau unter die Lupe genommen.

Das Ergebnis: Alle verpackten Ostereier kommen aus Österreich und sind nach Herkunft und Haltungsform gekennzeichnet. Lediglich einzeln zum Verkauf angebotene Eier sind teilweise nicht gekennzeichnet. Im Supermarktcheck wurden insgesamt 29 Ostereierpackungen gesichtet. Von diesen waren fünf als Bio-Eier gekennzeichnet, elf stammten aus Freilandhaltung und dreizehn aus Bodenhaltung. Zusätzlich wurde von den vier größten Handelsketten auf Anfrage von *Land schafft Leben* bestätigt, dass ausschließlich österreichische Ostereier im Sortiment geführt werden.

## DEN EI-CODE KNACKEN

Jedes Frischei in der EU – und damit auch Österreich – muss mit folgenden Informationen bedruckt sein:



## DAS OSTEREI: ANDERE SPIELREGELN

Bunte Ostereier zählen durch die Arbeitsschritte des Kochens und Färbens zur Gruppe der verarbeiteten Lebensmittel. Damit wird die Angabe von Herkunft und Haltung der Hühner zur freiwilligen Information. Der Supermarkt-Check hat gezeigt, dass in den gängigen Supermärkten aktuell alle verpackten Ostereier mit Angaben zu Herkunft und Haltung versehen sind, obwohl sie das nicht sein müssten. Ausnahme sind einzeln verkäufliche Ostereier, die teilweise noch nicht gekennzeichnet sind. Alle Eierverpackungen im Check trugen außerdem das AMA-Gütesiegel. Das bedeutet: Ob nun auf der Verpackung „aus Österreich“ steht oder nicht, Eier mit dem AMA-Gütesiegel kommen garantiert von österreichischen Legehennen.

## EIER AUS KÄFIGHALTUNG?

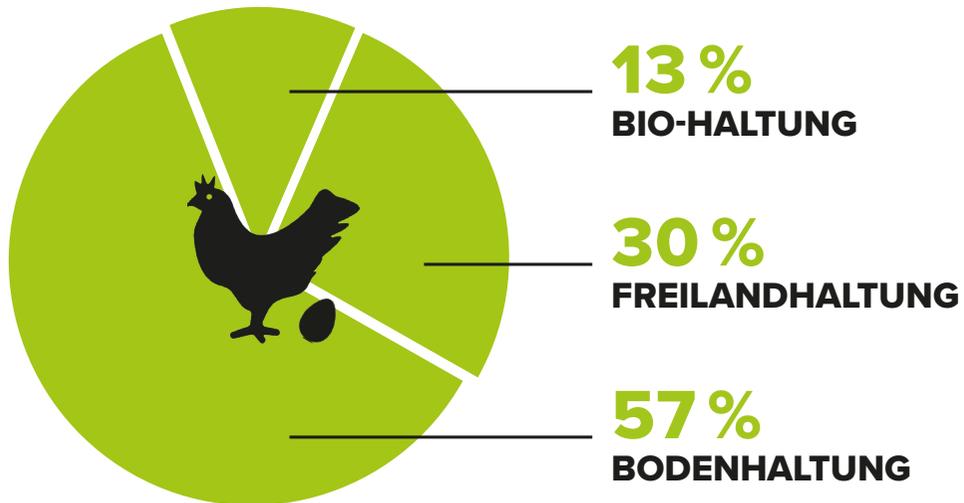
In Österreich ist jegliche Art der Käfighaltung verboten, in den meisten anderen Ländern aber noch erlaubt. In der EU ist die traditionelle Käfighaltung zwar verboten, sogenannte ausgestaltete Käfige sind aber auch hier noch erlaubt. Kommt ein Ei also nicht aus Österreich, dann kann es sein, dass es sich dabei um ein Käfigei handelt.

## SO LEBEN HÜHNER IN ÖSTERREICH

HALTUNGSFORM	BESATZDICHTE	AUSLAUF
Bio-Haltung	bis zu 7 Tiere pro m <sup>2</sup>	verpflichtend vorgeschrieben, mind. 10 m <sup>2</sup> pro Tier*
Freiland	bis zu 9 Tiere pro m <sup>2</sup>	verpflichtend vorgeschrieben, mind. 8 m <sup>2</sup> pro Tier
Boden	bis zu 9 Tiere pro m <sup>2</sup>	nicht verpflichtend
Käfig	In Österreich seit 2020 ausnahmslos verboten.	

\*Vorschrift von Bio-Austria

## MEHR ALS JEDE DRITTE HENNE IN ÖSTERREICH LEBT IM FREILAND



Infografik © Land schafft Leben 2023  
Zahlen für 2023; Quelle: QGV; Werte gerundet; eigene Prozentrechnung

## GUT ZU WISSEN

### SIND FARBRÜCKSTÄNDE AM OSTEREI BEDENKENLOS VERZEHRBAR?

Farbrückstände bei gekauften Ostereiern sind unbedenklich, da nur zugelassene Lebensmittelfarben verwendet werden dürfen..

### WARUM IST MANCHMAL EIN BLAUER RAND AM DOTTER ZU SEHEN?

Hierbei handelt es sich um eine chemische Reaktion beim Kochen, das Ei ist bedenkenlos verzehrbar.

### WARUM WEIST DER DOTTER ROTE FLECKEN AUF?

Die fleckigen Stellen sind unbedenkliche kleine Bluteinlagerungen, das Ei ist trotzdem essbar.

### GEHÖREN EIER IN DEN KÜHLSCHRANK?

Wurden die Eier ungekühlt gekauft, können sie außerhalb des Kühlschranks, aber dennoch kühl, dunkel und trocken aufbewahrt werden. Wurden sie bereits gekühlt gekauft, sollten sie bis zur Verwendung ebenfalls im Kühlschrank aufbewahrt werden. Selbiges gilt auch für Ostereier.

### WIE LANGE SIND EIER HALTBAR?

Auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums können Eier noch genießbar sein. Empfehlung: Durcherhitzen und, sofern das Ei keine Auffälligkeiten in Geruch oder Farbe zeigt, verzehren. Gekochte Eier halten etwa 4 Wochen.

