

Das Kuckucks-Ei in verarbeiteten Produkten

Wenn es um die Haltungsbedingungen von Legehennen geht, nimmt Österreich eine internationale Vorreiterrolle ein. In verarbeiteten Produkten stecken jedoch nicht selten Eier aus Käfighaltung, ohne dass es für die Konsumentinnen und Konsumenten ersichtlich ist.

233 Eier werden in Österreich pro Kopf und Jahr durchschnittlich gegessen. Diese kommen in den unterschiedlichsten Formen auf unsere Teller: Als Frischei, etwa weich gekocht zum Frühstück oder in der Eierspeis, aber auch in verarbeiteter Form, also in Nudeln, Kuchen, Keksen und vielen anderen Produkten. Ei ist gleich Ei, möchte man nun meinen, ob frisch oder verarbeitet. Ganz so verhält es sich jedoch nicht, denn je nachdem, wo das Ei herkommt, können große Unterschiede bei der Haltung der Legehennen bestehen. Und während die in Österreichs Supermärkten erhältlichen Frischeier ausschließlich aus Österreich kommen – darauf haben sich die heimische Geflügelbranche und der Handel bereits vor über zehn Jahren geeinigt – kommen Eier in verarbeiteten Produkten häufig aus Ländern, in denen niedrigere Produktionsstandards gelten und unter Umständen auch die Käfighaltung noch erlaubt ist.

Weltweit 90 Prozent der Legehennen in Käfighaltung

Während in Österreich jegliche Art der Käfighaltung seit 2020 verboten ist, leben etwa 90 Prozent der weltweit gehaltenen Legehennen in Käfigen. In der EU ist die konventionelle Käfighaltung zwar verboten, sogenannte ausgestaltete Käfige sind jedoch erlaubt. Nicht ganz die Hälfte der Legehennen in der EU wird noch in solchen Käfigen gehalten. In Anbetracht dieser Zahlen ist es also wahrscheinlich, dass sich hinter einem importierten Ei eines aus Käfighaltung verbirgt. Und davon kommen nach Österreich eine Menge: 2021 haben wir mehr als 515 Millionen Eier importiert. Das sind rund 1,4 Millionen Eier pro Tag.

Im Gegensatz zu Frischeiern ist für die Konsumentinnen und Konsumenten bei verarbeiteten Produkten meistens nicht ersichtlich, woher das Ei kommt. Schließlich muss die Herkunft der Zutaten in verarbeiteten Produkten in der Regel nicht angegeben werden; so auch nicht von Eiern. Für **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*, gibt es hier Aufholbedarf:

„In der Eierproduktion nimmt die österreichische Landwirtschaft eine absolute Vorreiterrolle ein, wenn es um Tierwohl und Tiergesundheit geht. Doch die Herkunft des Eis sollte uns nicht nur bei unserem Frühstücksei wichtig sein, sondern auch dann, wenn wir einen Kuchen oder Nudeln kaufen. Es braucht daher dringend eine Pflicht zur Kennzeichnung von Herkunft und Haltung für verarbeitete Produkte, denn nur dann können die Menschen auch eine aktive Konsumententscheidung treffen. Was eine solche Kennzeichnung bewirken kann, zeigt uns deren Erfolg beim Frischei mehr als deutlich.“

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@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Im österreichischen Lebensmittelhandel gibt es ausschließlich heimische Frischeier zu kaufen, in verarbeiteten Produkten ist die Herkunft der Eier in der Regel nicht ersichtlich;
© *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zum Ei in Österreich [gibt es hier](#).

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 Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen 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 Expert*innen 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. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.