

## Supermarkt-Check: Ostereier kommen heuer aus Österreich

**Hersteller kennzeichnen bunte Eier diese Ostern freiwillig nach Herkunft und Haltung. Importierte Ostereier findet man kaum. Für Land schafft Leben ein Schritt in die richtige Richtung.**

In der EU, und damit auch in Österreich, muss jedes einzelne Frischei, das mit Schale verkauft wird, nach Herkunft und Haltungsform der Legehenne gekennzeichnet werden. Ostereier hingegen zählen wegen des Kochens und Färbens zu den verarbeiteten Lebensmitteln. Damit entfällt die Pflicht zur Kennzeichnung von Herkunft und Haltung. Beim [Ostereier-Check\\*](#) von Land schafft Leben in den gängigen heimischen Supermärkten zeigte sich jedoch, dass mittlerweile alle dort angebotenen verpackten Ostereier mit Informationen zu Herkunft und Haltung versehen sind – obwohl das rein rechtlich nicht sein müsste. Außerdem kommen alle angebotenen Eier aus Österreich. Nur bei einzeln verkauften Eiern bleibt teilweise unklar, woher die Eier kommen und wie die Hühner gehalten wurden. **Maria Fanninger**, Gründerin des Vereins Land schafft Leben, meint dazu:

*„Bei frischen Eiern sehen wir auf den ersten Blick, woher sie kommen und wie die Hühner gehalten werden. Sobald das Ei gekocht und gefärbt wird, darf es völlig anonym bleiben. Dass das 2024 immer noch sein kann, ist eigentlich unglaublich. Umso erfreulicher ist es, dass die Herstellerinnen und Hersteller mittlerweile freiwillig kennzeichnen. Das hat den positiven Nebeneffekt, dass es in den heimischen Supermärkten heuer so gut wie ausschließlich Ostereier aus Österreich gibt. Und zeigt: Die Menschen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt werden – überhaupt bei tierischen Produkten.“*

### Keine Ostereier aus Käfighaltung

Dieses Jahr gibt es im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel also so gut wie keine Ostereier aus dem Ausland. Durch die Kennzeichnung der Eier ist es für die Konsumentinnen und Konsumenten außerdem einfach, sich der österreichischen Herkunft zu versichern. **Maria Fanninger** ergänzt:

*„Dadurch besteht auch keine Gefahr mehr, dass unwissentlich zu ausländischen Käfigeiern gegriffen wird. In Österreich ist es nämlich verboten, Hühner in Käfigen zu halten. Weltweit leben aber rund 90 Prozent der Hühner noch in Käfigen. Weiterhin aufpassen sollte man bei anderen verarbeiteten Lebensmitteln wie fertigen Kuchen, Nudeln oder Mayonnaise. Denn ohne Angaben zu Haltung und Herkunft kann man davon ausgehen, dass sich Käfigeier aus dem Ausland im Produkt verstecken.“*

Beim Einkauf österreichischer Eier können Konsumentinnen und Konsumenten zusätzlich auf die Haltungsform achten. Für die Tiere gibt es zwischen Bio-, Freiland- und Bodenhaltung einige Unterschiede, beispielsweise in Bezug auf den Auslauf und die Besatzdichte im Stall. Alle relevanten Informationen dazu sind im beiliegenden Factsheet übersichtlich zusammengefasst.

\* 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.

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

## Presseaussendung

Wien, 19. März 2024



**Carmen Brüggler**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458

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

### Bildbeschreibungen:

- Bild: Verpackte Ostereier werden heuer in gängigen Supermärkten freiwillig nach Herkunft und Haltung gekennzeichnet – obwohl dies rechtlich nicht verpflichtend wäre;  
© *Land schafft Leben*

### Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Alles zum Ei aus Österreich](#)
- [Factsheet zum Ostereier-Supermarktcheck](#)

### Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanning** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter [www.landschafftleben.at](http://www.landschafftleben.at) zugänglich. Die beiden Gründer\*innen Hannes Royer und Maria Fanning stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument\*innen ebenso wie Medienvertreter\*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument\*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender\*innen unterstützt.