



Welt-Ei-Tag am 12. Oktober: Wir importieren Eier, deren Erzeugung in Österreich verboten wäre

2004 beschloss das österreichische Parlament das Ende der Käfighaltung im Inland. Importe sind davon aber nicht betroffen. So gelangen täglich ganz legal Eier nach Österreich, die man so hierzulande gar nicht erzeugen dürfte. Der Grund dafür ist klar, Käfigeier sind deutlich billiger als heimische Eier aus Bodenhaltung.

Flüssiges Vollei ist ein beliebtes Produkt für die Herstellung von unzähligen Lebensmitteln wie Teig- und Backwaren. Vollei, das aus Eiern von Hennen in heimischer Bodenhaltung gemacht wird, kostet 1,70 bis 1,80 Euro pro Kilo. Durchaus günstig, könnte man meinen. Doch es geht noch viel billiger. Ausländisches Käfig-Vollei kostet nur 1,20 bis 1,25 Euro pro Kilo, ist also um über 20 Prozent billiger. Wer beinhaltet nach dem Preis kalkuliert und für Konsumenten produziert, die sich nicht für die Herkunft verarbeiteter Eier zu interessieren scheinen, greift zum Käfigei aus dem Ausland.

Kennzeichnung nicht verpflichtend

Hannes Royer, Obmann von Landschaft schafft Leben, sieht hier unfaire Verhältnisse:

„Heimische Produktionsstandards, etwa für Tierschutz und Arbeitsbedingungen, gelten nicht für importierte Lebensmittel. Das Lebensmittel Ei ist hier ein Beispiel von vielen. Wenn bei uns jemand Legehennen in enge Käfige sperren würde, wäre das sofort und völlig zurecht ein Skandal. So sind die Hühnerställe, in denen Eier für unsere Nudeln, Mehlspeisen und Fertiggerichte sowie teilweise für Speisen im Außer-Haus-Konsum erzeugt werden, tausende Kilometer entfernt. Aus den Augen, aus dem Sinn.“

Nicht einmal die Verpackung muss darauf hinweisen, wenn die verarbeiteten Eier aus Käfighaltung sind. Die Kennzeichnung von Herkunft und Haltungsform der Eier ist nur bei Schaleneiern verpflichtet. Es gibt aber viele Lebensmittelhersteller, die dem Wunsch von Konsumenten nach Transparenz folgen und freiwillig angeben, wie die Legehennen gehalten werden und woher die Eier kommen.

„Je mehr Konsumenten wissen wollen, wo die Eier in Nudeln, Mehlspeisen und Fertiggerichten herkommen, desto eher werden die Hersteller diese kennzeichnen“, ist sich Hannes Royer nach unzähligen Gesprächen mit Lebensmittelerzeugern sicher. „Vielleicht regt der Welt-Ei-Tag zum Umdenken an.“

Links und Pressebilder

Videos zum Weg des Eis und alle Themen, Daten und Fakten rund um Eier aus Österreich:

www.landschaftleben.at/lebensmittel/ei

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

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

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@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, 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 54 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.