

## Presseaussendung

Schladming, 06. April 2020



## **Ostereier: Wohlergehen durch die gesamte Wertschöpfungskette bis zu sich selbst**

**Welche Ostereier sollte man kaufen, wenn man das Beste für die Legehennen, die Erzeuger, Händler und natürlich auch für sich selbst und seine Lieben möchte? Der Verein *Landschaft schafft Leben* liefert Informationen.**

Osterei ist nicht gleich Osterei und es ist auch nicht einerlei, woher man diese bezieht. Gerade jetzt in Zeiten von Corona, ist es wichtig, Direktvermarkter und Kleinhändler zu unterstützen. Dabei lohnt ein Griff zum Osterei aus Österreich. Denn hierzulande herrschen sehr hohe Standards, was das Tierwohl von Legehennen betrifft. Auch aus Perspektive der Ernährung kann man sich und seinen Lieben mit Ostereiern etwas Gutes tun.

### **Direktvermarkter und Kleinhandel unterstützen**

Neben Supermärkten gibt es zahlreiche Direktvermarkter und kleine Lebensmittel-Läden, die das Osterei an die Frau oder an den Mann bringen. Sogar ein Gang zur Bäckerei um die Ecke kann zum Osterei-Fund führen. Denn dort werden Osterpinzen gebacken, die mit Ostereiern dekoriert werden.

### **Ostereier in der Ernährung**

Ist die Schale erstmal ab, wird das Ei verspeist und versorgt den Körper mit Eiweiß. Aus diesem Eiweiß kann der Körper zu einem großen Teil körpereigenes Material für Muskeln, Gewebe oder Knochen bilden. Deshalb werden Eier in der Ernährung als „biologisch hochwertig“ bezeichnet. Gemeinsam mit anderen Lebensmitteln kann die biologische Wertigkeit sogar noch gesteigert werden. Typische Beispiele sind Mehl oder Milch. Zu Ostern können das beispielsweise Ostereier, das traditionelle „Osterlamperl“ und ein Glas Milch sein. Eier können übrigens auch Lieferanten von wertvollen Omega-3-Fettsäuren sein. Diese wirken sich positiv auf den Cholesterinspiegel aus. Wie viel Omega-3 in einem Ei steckt, hängt jedoch auch mit dem Futter der Legehennen zusammen. So enthalten Eier aus Freilandhaltung und Bio-Eier meist mehr davon als Eier aus Bodenhaltung. Grund dafür ist, dass sich die Hennen im Auslauf selbst Futter wie Moose oder Flechten suchen.

### **Bio-Eier, Freiland- oder Bodenhaltung?**

Obwohl es das Gesetz nicht vorschreibt, wird die Haltungsform von Legehennen bei Ostereiern oft auf der Verpackung angegeben. Käfighaltung ist in österreichischen Betrieben verboten. Es gibt Bio-Ostereier und Eier aus Freiland- oder Bodenhaltung. Bio-Hennen haben täglich und tagsüber Auslauf. Jede Henne muss dabei zehn Quadratmeter Platz zur Verfügung haben. Legehennen aus Freilandhaltung haben etwas weniger Platz, nämlich acht Quadratmeter. Hennen aus Bodenhaltung können ihr Bedürfnis nach Futtersuche nicht im Freien ausüben und haben weniger natürliches Licht.

### **Links:**

Pressebilder: [www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

Die Video-Reihe „Der Weg des Eis“:

[https://www.youtube.com/playlist?list=PLW4dWKdDoGi4ti7KkL0b8\\_u6K15fQiiR8](https://www.youtube.com/playlist?list=PLW4dWKdDoGi4ti7KkL0b8_u6K15fQiiR8)

Alles zum Ei in Österreich: <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/ei>

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

**Marlene Klotz**, Kommunikation und Redaktion

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-309

presse@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 Fanningner 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](http://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 14-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 61 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.