

Ostereier: sichere Qualität aus Österreich

Einer der Höhepunkte bei der Nachfrage nach Eiern ist die Zeit vor Ostern. In Oberösterreich werden zu den Osterfeiertagen knapp zwölf Millionen Ostereier verzehrt und die benötigten Mengen können auch heuer wieder aus heimischer Produktion bereitgestellt werden.



LANDWIRTSCHAFTSKAMMER OÖ

In Oberösterreich gibt es 383 Legehennen-Betriebe mit etwa 1,1 Millionen Legehennen, die auch den erhöhten Bedarf zu den Saisonspitzen zu Ostern und Weihnachten gut abdecken können. „Insgesamt wurde seit dem Jahr 2010 die Legehennenhaltung in Oberösterreich um knapp 30 Prozent ausgeweitet. Die Umstiegsphase seit dem Ausstieg aus der Käfighaltung im Jahr 2009 wurde somit positiv bewältigt“, erläutert Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Lebensmittelhandel deklariert inländische Herkunft
Entsprechend der Nachfrage von Seiten der Konsumenten bietet der österreichische Lebensmittelhandel inzwischen überwiegend Ostereier an, die nicht nur in Österreich gefärbt wurden, sondern wo auch das Ei selbst aus österreichischer Boden-, Freiland- oder Bio-Freilandhaltung kommt. Ein Ostereier-Einkaufsfest der Landwirtschaftskammer OÖ bestätigte vor kurzem, dass die fertig vorgekochten und gefärbten Eier im Einzelhandel korrekt deklariert

Ostereier aus heimischer Herkunft gehören zum gelungenen Osterfest.

EZG FRISCHEI

sind. Auf allen Packungen war die Herkunft aus Österreich und die Halteform der Hennen angegeben. Der weitaus überwiegende Teil der Packungen war mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet – auch in den Diskont-Supermärkten. „Beim Kauf der Ostereier aus Österreich ist der Konsument bezüglich Produktqualität und Art der Tierhaltung auf der sicheren Seite. In vielen EU-Ländern dürfen Hennen weiterhin in

sogenannten ‚ausgestalteten Käfigen‘ gehalten werden, in Österreich nicht“, verweist Reisecker auf den hohen Tierschutzstandard in Österreich.

Legehennen wieder im Freien
Ab sofort dürfen die Legehennen nach der wegen der Vogelgrippe verhängten Stallpflicht auch wieder ins Freie (siehe Seite 5). Durch diese Stallpflicht konnten die heimischen Nutztierbestände gut vor der Krankheit

geschützt werden, die in Geflügelbeständen zu schweren Erkrankungen führen kann. Etwa 80 Prozent der Freiland- und Bio-Freilandbetriebe verfügen bereits über einen Außen-Scharrraum, in dem die Legehennen jeden Tag ins Freie konnten. Durch diese sogenannten „Wintergärten“ konnte der Kontakt zwischen Wildvögeln und Legehennen verhindert werden.

Eierdatenbank

Auf jedem Ei im Lebensmittelhandel ist der Erzeugercode aufgedruckt, bestehend aus dem Code für Halteform, Herkunftsland und der Betriebsnummer des Erzeugers. Der Konsument kann auf www.eierdatenbank.at diesen Erzeugercode in die Datenbank eingeben und erhält Namen und Anschrift des Legehennenhalters. „Dieses System schafft größtmögliche Transparenz“, ist Präsident Franz Reisecker überzeugt.



Ei love you



KÜKEN JUNGHENNEN STALLTECHNIK

Achtzig Jahre Erfahrung machen uns neben großem Innovationswillen und viel Freude an der Sache zu Topexperten in allen Bereichen der klassischen und **BIO**-Geflügelzucht.

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Verkaufsteam beraten.