

# Herkunft verarbeiteter Eier verpflichtend kennzeichnen

Über 100 Millionen Euro in tierschutzgerechte Hühnerhaltung investiert.

„Unsere Geflügelbauern haben mehr als 100 Millionen Euro in die tierschutzgerechte Hühnerhaltung investiert. Doch selbst drei Jahre nach dem EU-weiten Käfigverbot verzichten noch immer nicht alle Mitgliedstaaten auf Käfige. Das ist ein ungleicher Wettbewerb, denn Eier aus dieser illegalen Haltungsform sind in einem verarbeiteten Produkt nicht von solchen aus alternativen Haltungsformen zu unterscheiden.

Daher verlangen wir die verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Eier und auch der Haltungsform der Legehennen bei jedem be- und verarbeiteten Erzeugnis mit Ei-

anteil.“ Dies forderte der Obmann des LK Österreich-Ausschusses für Tierproduktion, ÖR Ing. Franz Reisecker. Diese Forderung gelte sowohl für die Gastronomie als auch für die Lebensmittelindustrie. Nur so habe der Konsument die Möglichkeit, Produkte mit Eiern aus österreichischer tierfreundlicher Hühnerhaltung zu kaufen, so Reisecker anlässlich des Welt-Ei-Tages, der am 10. Oktober begangen wurde.

## Österreich seit 2009 Vorreiter

„Bereits am 1. Jänner 2009 hat Österreich die EU-Richtlinie

1999/74/EG über das Verbot der Haltung von Legehennen in nicht ausgestalteten Käfigen umgesetzt, obwohl das erst ab

Anfang 2012 vorgeschrieben gewesen wäre. Unser Land war also

hier seit Jahren ein Vorreiter innerhalb der EU.

Seit dieser Zeit befinden sich beinahe 100 Prozent aller heimischen Legehennen in alternativen Haltungsformen, wie Boden- oder Freilandhaltung. Eine-Start- und Investitionsförderung motivierte damals die Geflügelbauern bei der Umstellung, und heute betreuen sie mehr Legehennen als vor dem nationalen Verbot“, unterstrich Reisecker, der auch Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Österreich und Präsident der LK OÖ ist.

„Annähernd jedes zweite Ei in Österreich wird nicht als Frischei, also in der Schale, verkauft. Die Hälfte aller benötigten Eier landet in der Gastronomie, in der Hotellerie, in Großküchen und nicht zuletzt – über die Lebensmittelindustrie – als anonyme Zutat ohne jeden Herkunftshinweis oder Nachweis der Haltungsform beim Konsumenten. Während wir den Frischeimarkt im Lebensmittelhandel zu fast 100 Prozent abgedeckt haben, stellen die ‚versteckten Eier‘ ein Problem dar“, erklärte Reisecker.

„Überall dort, wo die Verbraucher selbst entscheiden können und eine klare Kennzeichnung, wie etwa beim Schälenei, gesetzlich vorgesehen ist, fällt die Entscheidung des Käufers ohnehin eindeutig zugunsten heimischer Qua-

lität, also der tiergerechten Haltungsformen, aus. Daher verlangen wir die Herkunftskennzeichnung, um dem Kunden überall die gewünschte Klarheit und Wahlmöglichkeit zu geben“, so Reisecker. Seit einem Jahr ist in der Steiermark ein hochmodernes Eiaufschlagwerk mit Trocknungsanlage („Ei Vita“) in Betrieb. In diesem Werk werden Trockeneierzeugnisse von ausschließlich österreichischen Eiern produziert. Somit seien die Voraussetzungen für die heimische Lebensmittelindustrie, Waren mit österreichischen Eiern aus tierschutzgerechten Haltungsformen zu produzieren, „bestens gegeben“.



## Eierdatenbank

bringt Transparenz bei der Herkunft

Knapp sechs Millionen Legehennen werden in Österreich gehalten und damit achtzig Prozent der heimischen Eiernachfrage gedeckt. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt sehr konstant bei rund 235 Eiern. In der Gastronomie und in der Verarbeitung macht sich ein starkes Preisbewusstsein bemerkbar, stellt die AMA-Marketing GesmbH. anlässlich des Welt-Ei-Tages fest. Rund 700 Millionen Frischeier im Wert von 173 Millionen Euro wandern in Österreich über die Ladentische.

Den Löwenanteil nach Haltungsform nimmt mengenmäßig die Bodenhaltung mit 68 Prozent ein, 21 Prozent entfallen auf Freilandhaltung, knapp elf Prozent auf Bio-Haltung. Bei wenigen Produktgruppen liegt der Bioanteil im Lebensmittelhandel (LEH) so hoch wie bei Eiern. Ein Bio-Ei kostet im Handel durchschnittlich vierzig Cent pro Stück. Der Durchschnittspreis für ein Ei aus konventioneller Freilandhaltung beträgt 34 Cent, aus Bodenhaltung 22 Cent.

Seit einem Jahr sorgt die Österreichische Eierdatenbank für noch mehr Nachvollziehbarkeit und Transparenz bis hin zum Konsumenten. Alle Eier mit dem AMA-Gütesiegel oder der Auslobung „Tierschutz geprüft“ werden in diese europaweit einzigartige Datenbank gemeldet und damit die Warenströme tagesaktuell dokumentiert. „Damit haben wir in Österreich das ‚gläserne Ei‘ geschaffen“, erklärt Rudolf Stückler, AMA-Marketingmanager für Ei und Geflügel. Konsumenten können selbst nachprüfen, woher das eingekaufte Ei stammt, mit dem Duck-Egg-Check unter [www.eierdatenbank.at](http://www.eierdatenbank.at). Nach Eingabe der Kennzeichnung am Ei erhalten interessierte Konsumenten Auskunft über den Legehennenbetrieb und die Haltungsform der Tiere.

## Bezirk

### Freistadt

Heimische Weidegänse werden jedes Jahr ab Ende Oktober von den regionalen Gansbauern direkt und frisch vermarktet. Der Mühlviertler Alm-Weidegans widmet sich am 25. Oktober, 19.45 Uhr, die Sendung „Kochen mit Oliver“ auf Puls 4. In dem Beitrag wird unter anderem auch die Region Mühlviertler Alm und die artgerechte Haltung der Weidegänse gezeigt.



MÜHLVIERTLER ALM