

Ab 1. Oktober 2019 nur noch eine Disziplarkommission für Beamte

Seite 8

Die Gemeinden haben im Jahr 2017 18 Milliarden ausgegeben

Seite 9

Mit dem Bau der Marchfeld-Schnellstraße kann 2021 begonnen werden

Seite 9



Foto: stock.adobe.com/K.-U. Häbeler

Streit ums Ei

Jedes Jahr zu Ostern flammt die Diskussion um billige Importware aus Ländern außerhalb der EU wieder auf. Ab 2020 gibt es in Österreich keine Käfighaltung mehr.

Von Rosa Eder-Kornfeld

Wien. Sie heißen Sulmtaler, Altsteirer, Lohmann oder Rhodeländer. Ihr Job ist die Erzeugung eines nahrhaften Naturprodukts, von dem statistisch gesehen jeder Österreicher und jede Österreicherin im Jahr rund 240 Stück verzehrt. Die Rede ist von den 6,8 Millionen Legehennen, die in 2000 Betrieben rund 1,88 Milliarden Eier jährlich produzieren.

Der Ei-Verbrauch liegt in Österreich jedoch bei rund 2,1 Milliarden Eiern, was einem Selbstversorgungsgrad von knapp 90 Prozent entspricht. Der Rest wird importiert – was nicht nur rund um Ostern zu heftigen Diskussionen über den Einsatz von Eiern aus Legebatterien aus Ländern mit niedrigen Tierschutzstandards führt.

Zu wenige Eier für den Inlandsmarkt

Es gebe in Österreich zu wenige Eier für die Weiterverarbeitung in Lebensmitteln und für die Gastronomie, daher der zusätzliche Import, sagt Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie in der Wirtschaftskammer Österreich. Derzeit seien es pro Jahr rund 450 Millionen Stück, die laut Statistik Austria 2018 zu 99,97 Prozent aus der EU eingeführt wurden – „und nicht aus der Ukraine“, betont Koßdorff. Die Behauptung, Österreich importiere in großem Stil Käfigeier aus der Ukraine, sei nicht korrekt.

Ganz anders hört sich das bei Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark, an: „Eine Absurdität – obwohl in Österreich und der EU Käfigeier längst verboten sind, kommen sie massenweise versteckt auf unsere Teller und wir finden sie auch in Lebensmitteln mit Eianteil wie Nudeln, Kuchen, Kek-

sen und Co. in den Supermärkten“, monierte sie in der vergangenen Woche in einer Aussendung. „Anonyme Billigsteier“, die überwiegend aus ausländischen Käfighaltungen stammen, würden in der Gastronomie, in Großküchen und Kantinen sowie in verarbeiteten Lebensmitteln landen. Die „Mega“-Käfighaltungen in Drittländern wie beispielsweise der Ukraine würden mit öffentlichen Geldern, unter anderem mit dem der Europäischen Bank für Wiederaufbau und Entwicklung in Millionenhöhe finanziert, kritisierte Pein. Das sei ein Wettbewerbsnachteil für die heimischen Bauern.

Der Wiener Tierschutzverein (WTV) richtete am Mittwoch einen „Osterappell“ an die Konsumenten und riet zu besonderer Vorsicht bei verarbeiteten Lebensmitteln. „Wenn nicht ausdrücklich ausgewiesen ist, dass Freiland Eier verarbeitet wurden, dann ist so gut wie sicher, dass Käfigeier, meist aus riesigen Agrarfabriken aus Osteuropa, verarbeitet wurden“, so WTV-Präsidentin Madeleine Petrovic. In Restaurants sollte man immer nachfragen, woher das Spiegelei am Spinat und die Eier auf den Eiernockerln stammen. Dann werde sich die Unsitte in Teilen der Großgastronomie, Billigware von gequälten Käfighühnern zu verwenden, rasch ändern.

Katharina Koßdorff verweist darauf, dass die österreichische Landwirtschaft laut Statistik Austria täglich rund 176.000 Stück frische Hühner exportiere, die dann am Inlandsmarkt fehlen würden, zum Beispiel für die Weiterverarbeitung. „Verarbeitete Eier wurden 2018 ebenfalls zu 97,9 Prozent aus der EU importiert“, so die Branchenvertreterin.

Wer frische Eier in österreichischen Supermärkten kauft, ist auf der sicheren Seite. Hierzulande

ist die Haltung von Hühnern in den berüchtigt grausamen Legebatterien seit 1. Jänner 2009 (in der EU seit 2013) verboten, an ihre Stelle traten sogenannte „ausgestaltete“ Käfige. Diese sind etwas größer als konventionelle Käfige und bieten den Tieren Scharrmöglichkeiten und Sitzstangen.

Nur noch acht Betriebe mit Käfighaltung

Trotz der Verbesserungen zu früher stellt diese Art der Haltung nach Ansicht von Tierschutzorganisationen nach wie vor Tierquälerei dar. In Österreich gibt es allerdings nur mehr acht Betriebe, in denen 54.000 Hennen in ausgestalteten Käfigen gehalten werden und die jetzt umstellen müssen. Ab 1. Jänner 2020 sind nur mehr Boden- und Freilandhaltung zugelassen. Österreich ist damit Vorreiter, denn in der EU sind ausgestaltete Käfige weiterhin er-

laubt. Mehr als die Hälfte aller Legehennen in der EU werden derzeit noch auf diese Art gehalten. Ein Verbot ist nicht in Sicht.

In den klassischen Käfigen, die weltweit noch weit verbreitet sind, hat eine Henne 550 Quadratzentimeter Platz, in ausgestalteten Käfigen müssen es mindestens 600 Quadratzentimeter sein. Zum Vergleich: Eine DIN-A4-Seite hat eine Fläche von 623,7 Quadratzentimeter.

In Österreich lebt der Großteil der Legehennen in Bodenhaltung. Bei frischen Eiern kann der Konsument anhand des aufgestempelten Erzeugercodes das Herkunftsland – AT steht für Österreich – und die Art der Haltung erkennen. Die Ziffer 3 bedeutet ausgestaltete Käfighaltung, 2 steht für Boden-, 1 für Freilandhaltung. Die „0“ auf dem Ei garantiert biologische Freilandhaltung.

64 Prozent der Legehennen

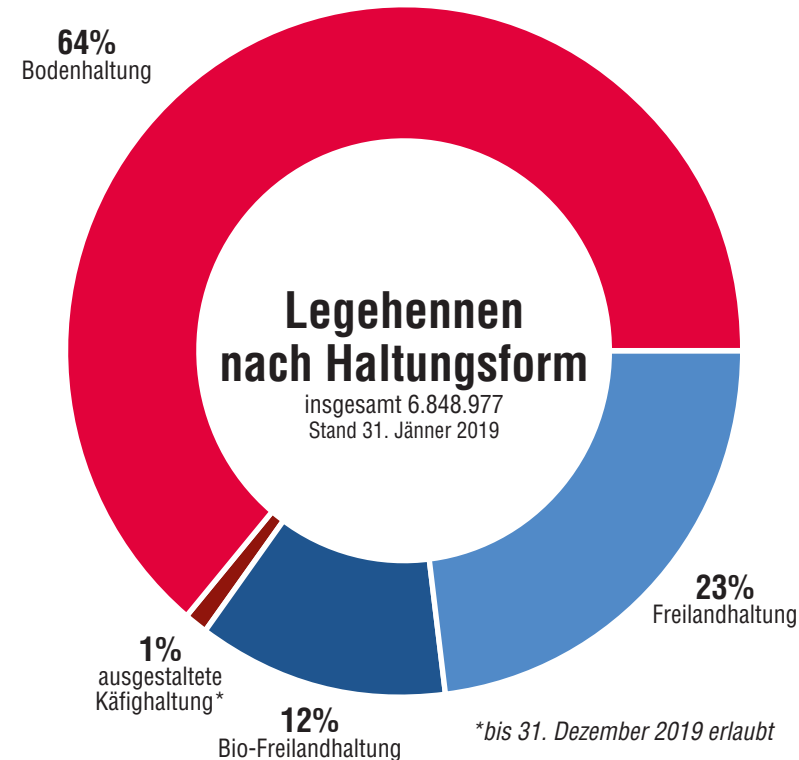
fristen in Bodenhaltung ihr Dasein. Sie haben keinen Auslauf in der freien Natur und können sich im Stall auf bis zu vier Ebenen bewegen. Bei nur einer nutzbaren Ebene müssen sieben Tiere mindestens einen Quadratmeter zur Verfügung haben. Gibt es einen Außenscharrraum, dürfen bis zu neun Tiere pro Quadratmeter gehalten werden.

Rückverfolgung bis zu den Bauern

Für die Ställe von Hennen in Freilandhaltung gelten dieselben Vorschriften wie für die Bodenhaltung, zusätzlich können die Tiere untertags ins Freie. Die Gesamtauslauffläche muss mindestens acht Quadratmeter pro Tier betragen. Am besten sind Legehühner in Bio-Haltung dran, deren Anteil 12 Prozent beträgt. Auch sie haben Auslauf, die Besatzdichte im Stall ist geringer, und sie bekommen Biofutter. Es werden keine vorbeugenden Medikamente und Farbstoffe gefüttert.

Um die Rückverfolgbarkeit von jedem einzelnen österreichischen Ei transparent zu machen, wurde im Jahr 2012 die Österreichische Eierdatenbank geschaffen. Die Herkunft von Eiern lässt sich im Internet durch die Eingabe des Erzeugercodes bis zu den Eierbauern nachverfolgen.

Tierschützerin Petrovic fordert eine klare Herkunftsdeklaration der verarbeiteten tierischen Produkte im Handel und in der Gastronomie per Gesetz und begrüßt, dass das Landwirtschaftsministerium daran arbeitet, zumindest was die Angabe des Hauptbestandteils verarbeiteter Lebensmittel betrifft. Sie rechnet jedoch mit Widerständen. Bisher sei ein derartiges Vorhaben politisch blockiert worden – zum Schaden der Arbeitsplätze in der österreichischen Landwirtschaft, der Konsumenten und der Tiere. ■



WZ-Grafik; Quelle: Legehennenregistrierung, Stand 31. Jänner 2019