

Der Eier-Code

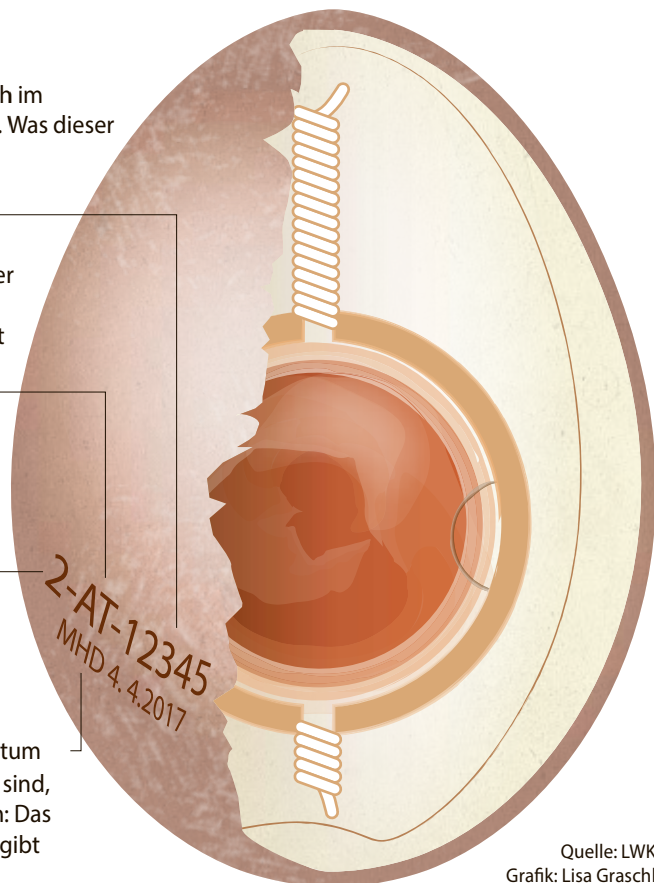
Jedes Ei bekommt noch im Betrieb einen Stempel. Was dieser Code verrät:

Betriebsnummer
Über diese kann man zurückverfolgen, woher das Ei stammt. Unter: www.eierdatenbank.at

Länderkennung
AT: Österreich
DE: Deutschland
BE: Belgien
NL: Niederlande

Haltungsform
0: Bio-Freilandhaltung
1: Freilandhaltung
2: Bodenhaltung
3: Käfighaltung

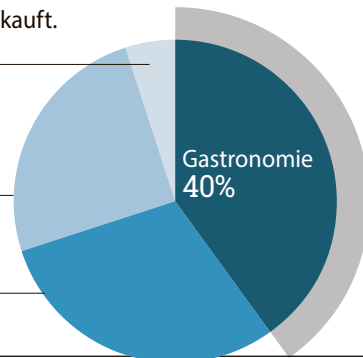
Mindesthaltbarkeitsdatum
Wie frisch Eier wirklich sind, ist leicht auszurechnen: Das MHD minus 28 Tage ergibt den Legetag.



Wohin die Eier gehen

Nur ein Drittel der in Österreich verbrauchten Eier wird als Schaleneier im Markt gekauft.

Ostereier und Jauseier 5%
Verarbeitete Lebensmittel 25%
Lebensmittelhandel 30%



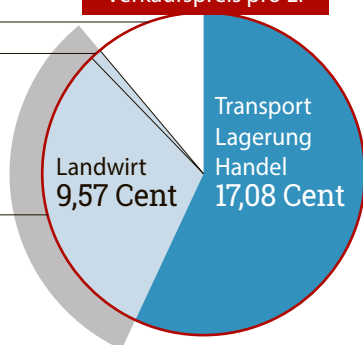
Wer wie viel erhält

29,9 Cent
Verkaufspreis pro Ei

Packstelle 3,25 Cent

0,37 Cent brutto verdient ein Bauer pro Ei

9,50 Cent: Stall, Einrichtung, Futter, Junghenne, Strom, Verpackung, Wasser, Reinigung usw.



Quelle: LWK
Grafik: Lisa Graschl

der sich auch in der Nachfrage nach Freilandhaltung ausdrückt. Derzeit dominiert noch Bodenhaltung im Stall mit 59 Prozent und 262.782 Hennen, 90.575 Hennen leben in konventioneller Freilandhaltung und 113.044 in biologischer Haltung, was von vornherein Freilandhaltung mit höheren Auflagen bedeutet. „Der hohe Bio-Anteil von 24 Prozent ist einzigartig in Österreich“, weist Weber auf Kärntens Vorrangstellung hin.

Konsumenten und österreichische Eierproduzenten auf die Palme bringt: Bei Verarbeitungsprodukten im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie fehlt zu 85 Prozent die Kennzeichnung hinsichtlich Haltungsform und Herkunft. „Sie ist leider nicht verpflichtend und schwächt die Marktposition österreichischer Erzeuger“, kritisiert Weber die unterschiedlichen Produktionsvoraussetzungen.

Obwohl sich Konsumenten und die österreichischen Einzelhandelsunternehmen eindeutig gegen die in der EU seit 2012 und in Österreich seit 2009 verbotene Käfighaltung aussprechen, komme das Käfig-Ei dennoch über die Hintertür als Kuchen, Nudeln oder Backmischung nach Österreich, spricht Weber einen wunden Punkt an.

Während Österreich aufgrund von AMA-Gütesiegel und anderen Markenprogrammen den höchsten Tierschutzstandard habe, würden in zehn EU-Mitgliedsländern immer noch 40 Millionen Legehennen in konventionellen Käfigen gehalten, erläutert Weber. Billige Trockenei-Produkte liefern auch Türkei und Argentinien.

Die Eigenversorgung liegt in Österreich bei 87 Prozent, täglich werden 700.000 Eier aus dem Ausland importiert. Sie werden meist als Flüssig- oder Trockenei in der Industrie und auch von Bäckereien verwendet. Der springende Punkt, der

Um eine verpflichtende Kennzeichnung zu erreichen, müsse der Druck des Konsumenten größer werden, wünscht Weber. „Überall nachfragen, woher das Ei kommt und nur in Restaurants mit Gütesiegel essen gehen.“

BEZAHLTE ANZEIGE



Die Trulli zählen zu den architektonischen Besonderheiten der Region Apulien

L. STRACHAN/ISTOCK

5 Nächte Apulien mit Flug ab/bis Graz um 499 Euro

Erleben Sie den Süden Italiens inklusive Flug ab/bis Graz und Unterkunft im 3- oder 4-Sterne-Hotel mit Halbpension. Bei dieser Reise geht es ins Land der Trulli. Es erwartet Sie eine märchenhafte Landschaft mit weiten Stränden und pittoresken Dörfern, eine unverfälschte Urlaubswelt ohne Touristenhochburgen. Ideal für jeden, der Wert auf Erholung ohne viel Trubel legt und guten Service zu schätzen weiß und vielleicht bei Ausflügen die landschaftlichen Reize entdecken möchte.

IM ÜBERBLICK

Termin: 28. Mai bis 2. Juni 2017 (5 Nächte)

Inkludierte Leistungen: Charterflug Graz - Bari - Graz inklusive aller Taxen; Transfers Flughafen-Hotel-Flughafen; Deutsch sprechende Betreuung

Preise pro Person: Eden Beach Resort*** (DZ/HP): € 499,-; Ostuni Rosa Marina Resort**** (DZ/HP): € 599,-; Hotel del Levante**** (DZ/HP): € 699,-

Information & Buchung: Springer Reisen, Tel. (0463) 38 70-149, www.springerreisen.at