

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

4. April 2017

zum Thema

**"Ostern: Hochsaison für Eier!
Erfolg: Bio-Eier im Handel – Hahnenküken dürfen leben &
Forderung: Kennzeichnung für verarbeitete Eier und in
der Gastronomie"**

Weitere Referenten:

- **Martin Tragler** (Eierproduzent, Pionierbetrieb Biohof Tragler)
- **Friedrich Reder** (Preisaufsicht, Amt der Oö. Landesregierung)

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

**„Ostern: Hochsaison für Eier!
Erfolg: Bio-Eier im Handel – Hahnenküken dürfen leben &
Forderung: Kennzeichnung für verarbeitete Eier und in der
Gastronomie“**

In den Wochen vor Ostern herrscht im Hühnerstall Hochbetrieb, oder zumindest die Verkaufszahlen bei Eiern explodieren. So werden allein in Oberösterreich zu den Osterfeiertagen knapp 12 Millionen Ostereier verzehrt. Ob das bunt gefärbte Osterei im Supermarkt von einer freilaufenden Henne stammt oder von einer Kollegin in Kleingruppenhaltung im Käfig, ist in Österreich durch freiwillige Angaben oftmals erkennbar, rechtlich verpflichtend ist die Kennzeichnung aber nicht.

Denn bunte Eier müssen genauso wenig gekennzeichnet werden wie verarbeitete Eier im Handel, aber auch in der Gastronomie. Bei einem Stichproben-Test der Preisaufsicht des Landes OÖ wurden 93 verarbeitete Produkte im Supermarkt, etwa Nudeln, Backwaren oder Mayonnaise auf ihre Kennzeichnung getestet. Im Durchschnitt über alle getesteten Warengruppen waren 71% hinsichtlich der Haltungsform gekennzeichnet.

Konsument/innenschutz-Landesrat Rudi Anschober: *„Hier gibt es Aufholbedarf, ich fordere eine Kennzeichnung nach Herkunft und Haltungsform auch auf verarbeiteten Produkten – und in der Gastronomie. Nur so hat der/die Konsument/in Wahlfreiheit. Vorbild ist die Kennzeichnung beim Frischei, wo Herkunft und Haltungsform sehr einfach nachvollzogen werden können.“*

Kennzeichnung wirkt sich aus: Die Nachfrage nach Bio-Eiern steigt, und auch die Produzent/innen entwickeln ständig weiter: Mit Ostern wird heuer erstmals garantiert, dass auch die Brüder der Legehennen – bei Bio-Eiern – leben dürfen, die sonst gleich getötet werden.

Hintergrund: Eier und Eiprodukte in Österreich

Obwohl die konventionelle Käfighaltung in der EU seit 2012 verboten ist, sind Eier aus dieser Haltungsform nach wie vor auch in Österreich im Umlauf. Denn die Eier aus Käfighaltung kommen teilweise auch bei uns durch die Hintertür auf den Markt – etwa verarbeitet in Kuchen, Nudeln und anderen Produkten. Zehntausende Tonnen an Eiprodukten gelangen aus China, Singapur und Mexiko auf den europäischen Markt.

Täglich importiert Österreich rund 700.000 Eier, die überwiegend aus illegalen Tierleid-Käfighaltungen der Ukraine, aus Singapur, Indien, Nord- und Südamerika stammen. Jährlich macht das 253 Mio. Eier, zu 51% als Trockenei, 27% als Flüssigei, 22% als Schaleneier – so die Berechnungen der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Die in Österreich im Einzelhandel erhältlichen Eier stammen zu 12 % aus Biobetrieben zu 23 % aus Freilandhaltung und zu 65 % aus Bodenhaltung. In Österreich werden durchschnittlich 230 Eier pro Kopf und Jahr gegessen. Allein in Oberösterreich gibt es rund 380 Legehennen-Betriebe mit etwa 1,1 Millionen Legehennen. Die Jahreslegeleistung einer Henne liegt bei etwa 280 Eiern.

„Also hat rein theoretisch fast jede und jeder in Österreich eine persönliche Henne und kann durch das Einkaufsverhalten aktiv entscheiden, wie diese Henne leben darf. Ein Blick auf die bei Eiern vergleichsweise vorbildliche Kennzeichnung ermöglicht es allen Konsumentinnen und Konsumenten, tierfreundlich und umweltfreundlich einzukaufen und damit den Markt positiv zu beeinflussen. Und wie die RollAMA-Auswertung zeigt, Kennzeichnung zahlt sich aus: Mit 20% haben Eier den höchsten Anteil an verkaufter Bio-Qualität im Handel. Auch werden Eier unter verschiedenen Warengruppen am häufigsten direkt beim Bauer/ der Bäuerin in der Region besorgt“, so Konsument/innenschutz-Landesrat Rudi Anschober.

Vorbild: Kennzeichnung von Frischeiern in Österreich

Dass eine transparente Darstellung der Herkunft möglich ist, zeigt die vorbildliche Kennzeichnung von Frischeiern in Österreich, die auf die Schale aufgestempelt wird:

- die erste Zahl steht für die Haltungsart der Legehenne (0 steht für Bio, 1 für konventionelle Freilandhaltung, 2 für Bodenhaltung, 3 für Käfighaltung),
- die folgende Buchstabenkombination steht für das Herkunftsland (AT für Österreich)
- und anschließend nennt eine Zahlenkombination den Produktionsbetrieb.

Der/Die Konsument/in kann auf der Homepage www.eierdatenbank.at diesen Erzeugercode in die Datenbank eingeben und erhält umgehend den Namen und die Anschrift des Legehennenhalters.

Nur Eier aus Österreich sind garantiert nicht aus konventioneller Käfighaltung, also Legebatterien. Während europaweit der sogenannte ausgestaltete Käfig am weitesten verbreitet ist (56%), produzieren österreichische Legehennenhalter fast ausschließlich in Boden- und Freilandhaltung.

„Um sicherzugehen, kaufen Sie Bio- oder Freilandeier bzw. achten Sie auf Gütesiegel und färben sie für das Osterfest selbst“, empfiehlt Konsument/innenschutz-Landesrat Rudi Anschober – denn bereits gekochte und gefärbte Eier müssen nicht mit der Haltungsform gekennzeichnet werden. Bei Bio-Eiern wird zusätzlich zum Platzangebot auch eine gentechnik- und pestizidfreie Fütterung garantiert. Und heuer erstmals ab Ostern im Handel: Bei allen Bio-Frischeiern wird garantiert,

dass auch die Brüder der Legehennen leben dürfen – durch ein Vorzeigeprojekt aus Oberösterreich.

OÖ. Projekt Zweinutzungshuhn – Henne und Hahn dürfen leben

Fast 9,5 Millionen männliche Küken wurden in Österreich 2014 getötet. Für jede Legehennen wird ein Bruderhahn getötet, weil sie sich aufgrund ihres langsamen Wachstums nicht für die Aufzucht eignen.

Ein Pilotprojekt aus Oberösterreich zeigt eine tolle Alternative: Ein Ausweg sind Projekte, die versuchen, Hühner-Rassen zu finden, die gute Legeleistungen bringen und bei denen die männlichen Küken zur Mast verwendet werden können. Ein Bio-Pilotprojekt aus Schlierbach (Geflügel GesmbH Schlierbach) ist hier Vorreiter, sogenannte Zweinutzungshühner werden sowohl für die Eier- als auch für die Fleischproduktion verwendet.

Hier wurde in Österreich bereits durch eine freiwillige Vereinbarung der Brütereien, des Lebensmitteleinzelhandels und des Bio-Dachverbandes ein Meilenstein für Tierschutz erreicht: in Zukunft werden Eier nur mehr dann als „Bio“ verkauft, wenn die männlichen Küken aufgezogen werden – ganz aktuell, seit Ostern 2017 ist die Umstellung abgeschlossen.

Martin Tragler, Bio-Eier-Produzent: *„Die Biobauern und Biobäuerinnen in Österreich haben entschieden, dass künftig alle Bio-Eintagsküken überleben. Daher werden nun auch die Brüder unserer Biohennen artgerecht aufgezogen. Dafür haben wir auf unserem Hof auf eine neue Rasse umgestellt: das Zweinutzungshuhn „Sandy“. Die langsam wachsenden Hähne werden auf Biohöfen in Oberösterreich artgerecht aufgezogen. Die Aufzucht mit Biofutter und Auslauf müssen alle Bioeierbetriebe finanziell unterstützen.“*

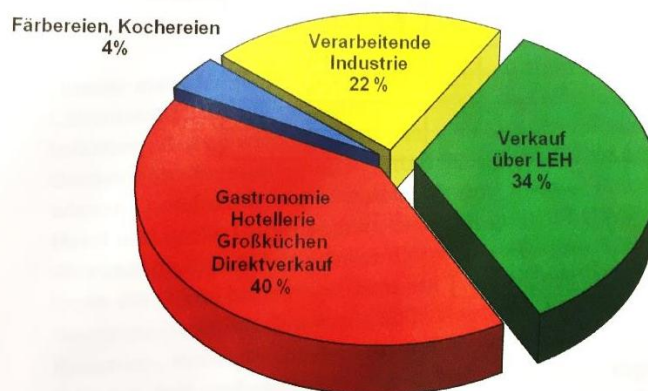
LR Rudi Anschöber: *„Toll, dass aus dem Schlierbacher Pilotprojekt nun der Umstieg für alle Bio-Eier im Handel zum Überleben der Bruderhähne gelungen ist – doch das große Tiersterben muss generell ein Ende haben. Ich appelliere an Landwirtschaftsminister Rupprechter, sich nach Vorbild Deutschlands für einen Gesamtausstieg einzusetzen, zum Beispiel mit einem Umstiegsprogramm, das Geflügel-Rassen wie das Zweinutzungshuhn voranbringt. Was im Biobereich möglich ist, muss bei ordentlicher Übergangsfrist generell machbar sein.“*

So wie z.B. auch der Ausstieg aus der Käfighaltung in Österreich bis 2009 sehr gut abgelaufen ist, seither wurde die Legehennenhaltung in Oberösterreich, lt. Landwirtschaftskammer OÖ, um rund 30% ausgeweitet.

Aufholbedarf! Kennzeichnung von Eiern in verarbeitetem Zustand

Rund 60 % aller Eier werden jedoch verarbeitet, ob in der Gastronomie, in der Hotellerie, in Großküchen oder nicht zuletzt über die Lebensmittelindustrie, als „anonyme“ Zutat. In der Verarbeitung und in der Gastronomie zählt beim Ei allerdings meist nicht die Herkunft und Haltungsform, sondern vor allem der Preis. Besonders günstig sind Eier aus Drittländern, deren nationalen Bestimmungen nicht einmal den ausgestalteten Käfig vorschreiben.

Eierverbrauch in Österreich



Quelle: EZG Frischei, März 2017

"Damit der bewusste Einkauf und Genuss für Konsument/innen auch über die Frischeier hinaus möglich ist, fordere ich eine Kennzeichnung der Herkunft und Haltungsform auch bei eihaltigen Produkten sowie in der Gastronomie bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung, wo immer mehr Menschen täglich ihr Essen einnehmen", so LR Anschober.

Marktcheck OÖ: Kennzeichnung in verarbeiteten Produkten

Im Auftrag von LR Anschober hat die Preisaufsicht OÖ in vier oö. Supermärkten eine stichprobenartige Erhebung eihaltiger Lebensmittel, bei denen ein hoher Ei-Anteil zu erwarten ist, durchgeführt.

Die Produkte wurden aus den Kategorien Teigwaren, Backwaren, Feinkost, Mayonnaise und Eierlikör ausgewählt.

Fazit: Von insgesamt 93 verschiedenen Produkten waren 29% ohne Angabe der Herkunft, 71 % hatten Herkunftsangaben – unterschiedlich nach Produktgruppe.

Derzeit finden Konsument/innen v.a. gekennzeichnete Produkte mit Eiern aus Freiland- oder Bodenhaltung; die vielen verarbeiteten Eier aus Käfighaltung aus dem Ausland werden auf den Packungen von Produkten verschwiegen.

Die Ergebnisse im Detail:

	Teigwaren	Backwaren	Feinkost	Sonstiges*	Gesamt
Freiland	9	2	9	14	34
Boden	13	13	4	2	32
Käfig	0	0	0	0	0
Keine Angabe	14	5	3	5	27
Gesamt:	36	20	16	21	93
Mit Kennzeichnung	22	15	13	16	66
Ohne Kennzeichnung	14	5	3	5	27
Mit Kennzeichnung (%)	61%	75%	81%	76%	71%
Ohne Kennzeichnung (%)	39%	25%	19%	24%	29%

Legende - Sonstiges *: Mayonnaise, Eierlikör;

Die Kennzeichnung der Haltungsform je Produktgruppe schwankt: Während 81% der Produkte der Feinkost, etwa Aufstriche oder Salate hinsichtlich der Haltungsform der enthaltenen Eier gekennzeichnet sind, sind es nur 61% der Teigwaren und je rund 75% bei Backwaren mit Ei-Bestandteilen bzw. bei Mayonnaise und Eierlikör.

Ein Einkaufstest der Landwirtschaftskammer Steiermark zeigt z.B. bei Fertig- und Halbfertigprodukten mit Eiern, etwa Fertig-Kaiserschmarren oder Fertigsuppen ein besonders schlechtes Ergebnis: in 85,3% der Fälle ist keine Kennzeichnung von Haltungsform oder Herkunft vorhanden.

LR Rudi Anschober: *„Die Kennzeichnung von Frischeiern ist eine absolute Erfolgsgeschichte, jetzt muss die Kennzeichnung der Haltungsform bei Eiern auch in verarbeiteten Produkten und in der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung verpflichtend werden. Das hilft unseren*

*Landwirt/innen, ist gut für die Tiere und für die Umwelt und bringt
Transparenz für die Konsument/innen.“*

Österreichische Eier auch in der Lebensmittelindustrie möglich

Dass es selbst bei Trockeneiprodukten möglich ist, Eier aus Österreich zu beziehen zeigt „Ei Vita“: Seit 2013 gibt es in der Steiermark ein Eitrockenwerk („Ei Vita“), das ausschließlich österreichische Eier zu Trockeneiprodukten verarbeitet. Somit wäre es für die heimische Lebensmittelindustrie möglich, Produkte mit österreichischen Eiern aus tierschutzgerechten Haltungsformen herzustellen.