

Versteckte Käfigeier in verarbeiteten Produkten

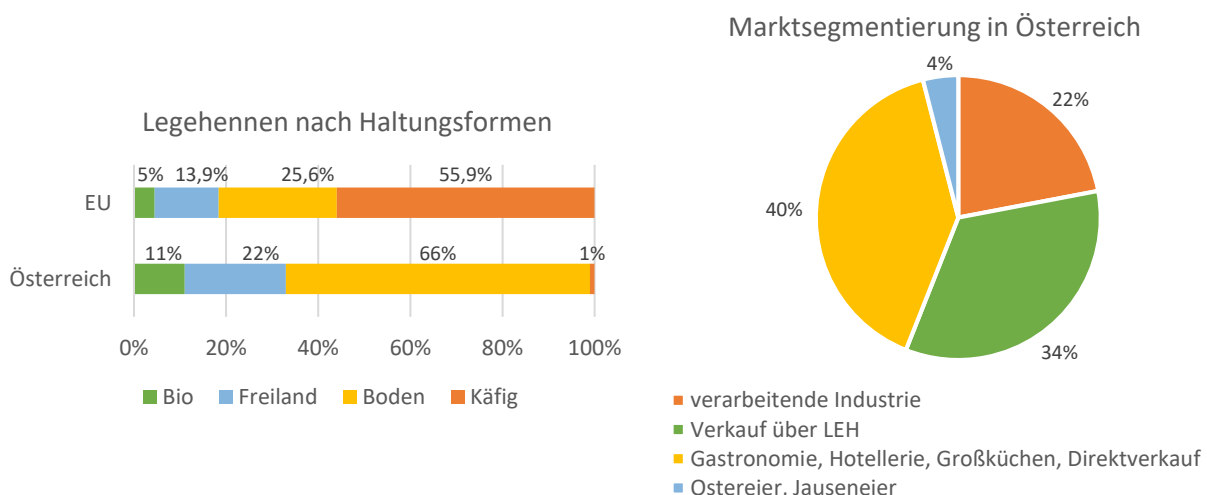
Situation in Österreich

Seit dem Jahr 2005 muss bei frischen Eiern gekennzeichnet sein, aus welcher Haltung und von wo das Ei stammt. Die Folge davon ist, dass Käfigeier aus den Kühlregalen der Supermärkte komplett verschwunden sind. Nur mehr vereinzelt wird auf österreichischen Märkten Frischei aus Käfighaltung verkauft. In der EU ist die „Kleingruppenhaltung“ beziehungsweise „ausgestaltete Käfighaltung“ üblich: Mehr als die Hälfte der in der EU gehaltenen Legehennen lebt in Käfigen.

Um den Bedarf an Eiern in Österreich decken zu können – im Schnitt werden pro Person pro Woche 4,5 Eier verspeist – werden etwa ein Viertel der in Österreich verwendeten Eier importiert. Im Jahr 2015 waren das rund 35 000 Tonnen.¹

Im Gegensatz zu Frischeiern, ist die Kennzeichnung in der Gastronomie und bei Fertigprodukten mit Ei nicht verpflichtend. Daher ist zu befürchten, dass Käfigeier in Form von beispielsweise Trockenei, Flüssigei und Isolaten in einer breiten Palette versteckt sind. Umgerechnet kann davon ausgegangen werden, dass die Österreicherinnen und Österreicher rund ein Käfigei pro Woche essen.

Durch den Fipronil-Skandal im Sommer 2017 wurde noch einmal deutlich, wie sehr eine Kennzeichnung bei verarbeiteten Eiern fehlt. Obwohl zwei von drei Eiern in der Lebensmittelindustrie und im Gastgewerbe landen, gibt es keine verpflichtende Kennzeichnung für die Herkunft der verarbeiteten Eier in Fertigprodukten wie beispielsweise Nudeln, Mayonnaise, Kekse oder Mehlspeisen. Über Herkunft und Haltung der verarbeiteten Eier werden Konsumentinnen und Konsumenten im Dunkeln gelassen.



¹Statistik Austria, Versorgungsbilanz für Eier 2011-2016;

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html

Kennzeichnung

2008 gab es in Österreich Bemühungen, eine verpflichtende Kennzeichnung einzuführen. 2016 haben jedoch das Gesundheits- sowie das Landwirtschaftsministerium verkündet, dass eine verpflichtende nationale Kennzeichnung von in Österreich produziertem Flüssig- und Trockenei aufgrund EU-Rechtsnormen nicht möglich sei.² Allein für in Österreich hergestelltes Vollei- Eigelb- und Eiweißpulver, das zum Beispiel mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert ist, kann davon ausgegangen werden, dass ausschließlich heimische, gentechnikfrei erzeugte Eier, die nicht aus Käfighaltung stammen, verarbeitet werden.

Dass eine solche Kennzeichnung an sich aber realistisch und durchführbar ist, zeigt die Schweiz, wo praktikable Deklarierungslösungen gefunden wurden.² Außerdem wollen laut einer Online-Umfrage³ 84 Prozent der Bevölkerung eine Kennzeichnung der Haltung und Herkunft der Eier in verarbeiteten Lebensmitteln.⁴

Empfehlungen

Wer Käfigeier vermeiden möchte, kann bei Eiern und Eiprodukten zu Lebensmitteln greifen, bei denen die Herkunft und Haltung deklariert wird. Das ist natürlich bei allen Bio-Produkten der Fall, aber auch Lebensmittel mit Eiern aus Österreich (auch erkennbar am AMA Gütesiegel) sowie die Eigenmarken-Artikel der Supermärkte (wie z.B. S-Budget, Clever oder Lomee) enthalten sicher keine Käfigeier. Die Haltungform der Hühner ist jedoch auch bei diesen Produkten oft nicht angegeben.

Zudem ist es sowohl aus gesundheitlicher als auch ökologischer Sicht sinnvoll, auch zu Alternativen ohne Ei zu greifen. Schließlich liegt der Pro-Kopf-Verbrauch im Schnitt immerhin um 50 Prozent über der Empfehlung durch die Österreichische Gesellschaft für Ernährung. Produkte auf pflanzlicher Basis belasten unser Klima bei der Herstellung wesentlich weniger als Produkte mit tierischen Zutaten.

Greenpeace fordert:

- **Ein EU-weites Verbot von Ei-Importen aus Haltungformen, die nicht den EU-Anforderungen entsprechen.**
- **Eine EU-weite Kennzeichnungspflicht von verarbeiteten Eiern in Fertig- sowie Eiprodukten und in der Gastronomie nach Herkunft und Haltungform. Nur so ist für die Konsumentinnen und Konsumenten klar ersichtlich, was auf den Tellern landet.**
- **In der gesamten EU soll nach österreichischem Vorbild ein Verbot jeglicher Käfighaltung eingeführt werden, da diese Haltungform nicht artgerecht ist.**
- **Die konsequente Kennzeichnung von Herkunft, Haltungform und gentechnikfreier Fütterung aller verarbeiteten Produkte mit Ei.**

15. März 2018

² Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft: ZAG Journal 3/2016 - Mehrwert in der Eiverarbeitung? Download: http://www.zagonline.at/fileadmin/Download_PDFs/Presse/Produktion_Journal_03_2016_Mehrwert_in_der_Eier-Verarbeitung.pdf

³ Marketagent.com/2014

⁴ AMA, 2014, Download „Eier Grafiken“ unter <https://stmk.lko.at/ei-woher-kommst-du-%C3%B6sterreichern-werden-massig-illegale-k%C3%A4figeier-untergejubelt+2500+2545485>