

Welteitag: versteckte Käfighaltung in Österreich

Hühner dürfen in Österreich nicht in Käfigen gehalten werden, dennoch landen Eier aus Käfighaltung in Form verarbeiteter Produkte auf unseren Tellern. Beim heimischen Frischei wird weniger zu Freiland- und Biohaltung gegriffen. Zum Welteitag am 13. Oktober gibt der Verein *Land schafft Leben* einen Status Quo zum Eierkonsum.

Pro Kopf und Jahr werden hierzulande 248 Eier gegessen. Kommen diese aus österreichischer Produktion, dann stammen sie von Legehennen, die entweder in Boden-, Freiland- oder biologischer Haltung leben. Kauft man ein frisches Ei, dann kann man sich dessen sicher sein, denn der österreichische Lebensmittelhandel hat sich bereits vor Jahren mit der Branche darauf geeinigt, ausschließlich österreichische Frischeier zu listen.

Anders verhält es sich bei verarbeiteten Eiern, zum Beispiel in Nudeln, Kuchen, Mayonnaise oder Fertiggerichten. Bei diesen handelt es sich nämlich größtenteils um importierte Eier, die nicht selten aus Käfighaltung kommen – einer Haltungsform, die in Österreich verboten ist. Für **Hannes Royer**, Gründer des Vereins *Land schafft Leben*, müsse hier unbedingt mehr Transparenz geschaffen werden:

„Wir wollen in Österreich schlichtweg keine Hühner mehr in Käfigen halten, deshalb haben wir diese Art der Haltung verboten. Trotzdem holen wir uns Käfighaltung auf unsere Teller, indem wir jedes Jahr zig Millionen Käfigeier importieren und in Form verarbeiteter Produkte kaufen. Das Schlimme daran: Wir wissen es nicht einmal, denn auf verarbeiteten Lebensmitteln muss weder angegeben werden, wo die Zutaten herkommen, noch, aus welcher Haltungsform sie stammen. Man kann sich aber ziemlich sicher sein: Wer österreichische Eier in seinen Produkten verwendet, schreibt das auch auf die Verpackung. Bleibt die Herkunft unbekannt, ist es wahrscheinlich, dass sich in dem Produkt ein Ei aus Käfighaltung versteckt.“

1,6 Millionen importierte Eier pro Tag

Während in Österreich jegliche Art der Käfighaltung seit 2020 verboten ist, leben etwa 90 Prozent der weltweit gehaltenen Legehennen in Käfigen. In der EU ist die konventionelle Käfighaltung zwar verboten, sogenannte ausgestaltete Käfige sind jedoch erlaubt. Rund 40 Prozent der Legehennen in der EU werden noch in solchen Käfigen gehalten.

In Österreich finden wir diese Käfigeier in verarbeiteten Produkten, die in Hinblick auf unseren Eier-Konsum eine bedeutende Rolle spielen: Rund die Hälfte der 248 Eier, die in Österreich jährlich pro Kopf gegessen werden, landen in Form verarbeiteter Produkte auf unseren Tellern. Insgesamt wurden im Jahr 2022 581 Millionen Eier nach Österreich importiert, das sind rund 1,6 Millionen Eier pro Tag.

Trend zu Bodenhaltung bei heimischen Frischeiern

Der Hauptgrund dafür, dass Produzentinnen und Produzentinnen für die Verarbeitung gerne Eier aus anderen Ländern beziehen, liegt vor allem im Preis. Wenn Abstriche bei den Haltungsbedingungen gemacht werden, kann deutlich günstiger produziert werden, und so wird das in der Lebensmittelindustrie gerne verwendete Eipulver und Flüssigei kaum aus österreichischen Eiern gewonnen. Der Preis spielt inflationsbedingt jedoch auch beim heimischen Frischei eine große Rolle und führte in den vergangenen Monaten zu einem klaren Konsumtrend weg von Eiern aus biologischer und Freiland- hin zu solcher aus Bodenhaltung. **Hannes Royer** sagt dazu:

„Gäbe es in Österreich noch Frischeier aus Käfighaltung, würden wir derzeit wahrscheinlich sogar dazu greifen, um Geld zu sparen. Mir ist bewusst, dass die finanzielle Lage gerade für viele Menschen schwierig ist. Trotzdem würde ich mir wünschen, dass wir deshalb nicht sofort alle unsere Prinzipien über Bord werfen – denn damit tun wir uns nicht nur selbst keinen Gefallen, sondern gefährden auch die hohen Standards unserer Tierhaltung, die wir uns während der vergangenen Jahre erarbeitet haben. Und das wäre auch aus gesellschaftlicher Sicht ein extremer Rückschritt.“

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafttleben.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik: So werden Legehennen in Österreich gehalten; © *Land schafft Leben*
- Bild: Im österreichischen Lebensmittelhandel gibt es nur österreichische Frischeier zu kaufen; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zur Produktion von Eiern in Österreich [gibt es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafttleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.