



Was bringt der Osterhase?

0 (Bio-), 1 (Freiland-), 2 (Boden-) oder 3 (Käfigei)

Gerade jetzt zu Ostern fragen sich viele Konsumenten, wie viele Eier man pro Tag essen darf. Sind Eier gesund und wie leben die Hennen, die unsere Ostereier legen? Aufgrund des Drucks der Gesellschaft gibt es in Österreich keine heimischen Käfigeier mehr. Dennoch essen wir häufig, ohne es zu wissen, Eier aus Käfighaltung. Der Verein *Land schafft Leben* klärt auf, wo unsere Eier herkommen.

Wir Österreicher wollen nicht, dass Hühner in engen Käfigen gehalten werden. Darum ist das Ei im Lebensmittelhandel so gut gekennzeichnet wie kein anderes Lebensmittel. Jedes heimische Frischei ist mit Herkunftsland, Haltungsform und einer Nummer versehen, die Auskunft über Name und Adresse des Bauern gibt. Unter www.eierdatenbank.at kann man sich ansehen, wo genau das Ei gelegt wurde. Bei Ostereiern informiert die Verpackung über Haltungsform und Herkunft. So kann man sich selbst aussuchen, wie die Hennen gehalten werden, egal ob man die Eier selbst färbt oder bereits gekochte und gefärbte kauft.

Wie viel Ei ist gesund?

Spricht man mit Ernährungsexperten, gehen die Empfehlungen, wie viele Eier man pro Tag essen sollte, weit auseinander. Das Ei an sich gilt als hochwertiges Lebensmittel. Das Eiweiß der Eier beispielsweise kann zu 100 Prozent vom Körper verwertet werden. Dass Eier Probleme mit dem Cholesterinspiegel verursachen, ist mittlerweile ein wissenschaftlich belegter Mythos. Der Cholesterinspiegel wird von vielen Faktoren beeinflusst. 80 bis 90 Prozent des Cholesterins erzeugt der Körper selbst, der Rest wird durch die Ernährung aufgenommen. Dass sich im Osterei ein Küken versteckt, ist übrigens ausgeschlossen. Die Eier werden nicht befruchtet. Selbst wenn das Ei befruchtet ist, müsste es wochenlang in der Wärme liegen, damit die Entwicklung eines Kükenembryos beginnt.

Weltweit über 95 Prozent Käfighaltung

Trotz der Ablehnung von uns Österreichern essen wir ohne es zu wissen Käfigeier. Pro Tag werden ca. 1,6 Millionen Eier importiert. Sie verstecken sich in Nudeln, Mehlspeisen und Fertiggerichten sowie teilweise in Speisen im Außer-Haus-Konsum. In verarbeiteten Lebensmitteln müssen Eier zwar in der Zutatenliste stehen, die Angabe von Herkunft und Haltungsform ist aber nicht verpflichtend. Auch Gastronomie und Großküchen müssen nichts darüber bekannt geben.

Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*, fordert mehr Bewusstsein:

„Wir verbieten in Österreich die Käfighaltung und sorgen für mehr Tierwohl im Inland. Bei Eiern aus anderen Ländern ist es uns aber scheinbar egal, wir importieren diese und akzeptieren die dort verwendeten tierunwürdigen Käfige. Deshalb empfehle ich im Restaurant nach der Herkunft der Eier zu fragen und bei verarbeiteten Produkten zu jenen zu greifen, die bereits freiwillig von den Herstellern gekennzeichnet sind.“

Weltweit ist die Käfighaltung weit verbreitet. Ein österreichischer Branchenexperte schätzt, dass über 95 Prozent der auf der Welt vermarkteten Eier von Hennen in Käfigen kommen.

Faszinierende Bilder: Wie das Ei in der Henne entsteht

Seit heute zeigt *Land schafft Leben* auf seiner Webseite www.landschafttleben.at den Weg des Eis. In der fünfteiligen Videoreihe ist unter anderem auch zu sehen, wie ein Ei in der Henne entsteht. Kritische Aspekte wie die Hochleistungszüchtung und das Töten männlicher Küken werden genauso thematisiert wie die gesundheitlichen Komponenten rund ums Ei und österreichische Besonderheiten wie die Fütterung der Legehennen mit gentechnikfreiem Soja aus der Donauregion und der Verzicht auf das Kürzen der Schnäbel.

Links

Videos zum Weg des Eis und alle Themen, Daten und Fakten rund um Eier aus Österreich:

www.landschafttleben.at/lebensmittel/ei

Pressebilder: www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

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

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@landschafttleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist unserem Essen auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform www.landschafttleben.at den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet. 45 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.