

Ostern 2021:

Wien, 29.03.2021

Bei Eiern auf die Herkunft achten

Corona Pandemie zeigt Bedarf nach mehr Regionalität und Transparenz

.....

*Wien, 26. März 2021 - Während auf Grund der überwiegend geschlossenen Gastronomie in Österreich seit Sommer 2020 viele Millionen Eier aus der Bodenhaltung zu viel am heimischen Markt sind, werden gleichzeitig große Mengen an Eiern aus der in Österreich verbotenen Käfighaltung in heimischen Lebensmitteln verarbeitet. "Nur eine gesetzlich verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft und der Haltungsform, gibt den Bürgerinnen und Bürgern in Österreich die Möglichkeit, sich bewusst für das bessere, regional produzierte Produkt entscheiden zu können", betont der Obmann der ZAG - Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft, **Franz Karlhuber**.*

.....

Die Einkaufsgewohnheiten der Menschen in Zeiten von Corona verdeutlichen den Wunsch nach mehr Regionalität und Transparenz bei verarbeiteten Produkten mit Ei-Anteil im Lebensmittelhandel. Futterpreise verteuern sich auf Grund knapper Verfügbarkeiten und bedingen notwendige Preisanpassungen. Auch die Verpflegungseinrichtungen von Bund und Ländern müssen sich bei der Beschaffung von Eiern und Ei-Produkten an die in Österreich geltenden, strengen Tierschutzbestimmungen in der Primärproduktion halten. Die ZAG begrüßt die Vorhaben im österreichischen Regierungsprogramm zur Kennzeichnung der tierischen Primärzutaten in der Gemeinschaftsverpflegung.

Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln mit Ei-Anteil notwendig

Während der österreichische Lebensmittelhandel beim Einkauf von Frischeiern als verlässlicher Partner der heimischen Legehennenhalter seit Jahren bewusst auf die Vermarktung von österreichischen Frischeiern mit dem AMA Gütesiegel setzt, zeigt ein aktueller Marktcheck der Landwirtschaftskammer Steiermark wie intransparent die Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln mit Ei-Anteil ist.

"Es kann nicht sein, dass wir EU-weit die strengsten Haltungsbestimmungen im Bereich der tier- und umweltfreundlichen Eierproduktion einhalten und in Nudeln und Kuchen finden sich anscheinend weiterhin große Mengen Eiprodukte aus der in Österreich verbotenen

Käfighaltung", mahnt **Karlhuber**. "Alle Meinungsumfragen bestätigen, dass die Käfighaltung von Legehennen in Österreich aus ethischen Gründen eindeutig abgelehnt wird. Gleichzeitig steigen die Futtermittelkosten auf Grund weltweit knapper Versorgung, was in allen Haltungsegmenten zu Preisanpassungen führen wird", gibt der Obmann zu bedenken.

Transparenz gefordert

Die Einzeleikennzeichnung ist seit vielen Jahren in der gesamten EU Pflicht. Österreichische Bauern kennzeichnen die Eier schon direkt im Vorraum des Stalles hinsichtlich Herkunft und Haltungsform. Die österreichischen Eierpackstellen melden die gesamten Eier tagesaktuell in die österreichische Eierdatenbank. Kaufen die heimischen Konsumenten Eier im Handel, so können sie über die Eingabe der Kennzeichnung am Ei über www.eierdatenbank.at leicht feststellen, in welchem Betrieb das Ei gelegt wurde und in welcher Haltungsform die Hennen gehalten werden.

"Es gibt kaum ein anderes Lebensmittel, das ähnlich gut gekennzeichnet und zurück zu verfolgen ist. Wir fordern diese konsequente Kennzeichnung wie bei Frischeiern nun auch verpflichtend für Ei-Produkte ab dem Ei-Aufschlagwerk. Damit ergibt sich die Basis für die Kennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln mit einem wertbestimmenden Ei-Anteil, wie bei Nudeln, Kuchen oder Majonäsen", konkretisiert der **Obmann der EZG Frischei, Franz Kirchweger**.

Kaufverhalten in Zeiten von Corona

Aktuelle Roll-AMA Daten zeigen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten im Jahr 2020 noch bewusster als zuvor zu regional produzierten Eiern aus Österreich gegriffen haben. Die Zahlen zeigen auch, dass sich die Kunden in der Krise vermehrt für Eier aus den tierfreundlichen Haltungsformen entscheiden. Eine aktuelle Umfrage von REGAL gemeinsam mit marketagent zum Stellenwert der Regionalität bei Lebensmitteln aus Sicht von Unternehmern sieht das Ei als Spitzenreiter im Regionalitäts-Ranking mit anderen Lebensmitteln.

Eiprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung kennzeichnen

Die ZAG begrüßt das im österreichischen Regierungsprogramm festgelegte Vorhaben, die tierischen Primärzutaten in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ab 2021 verpflichtend hinsichtlich der Herkunft kennzeichnen zu wollen. "Wir freuen uns, wenn das Vorhaben auch von den Brüsseler Behörden bald als EU rechtkonform eingestuft wird und national umgesetzt werden kann. Die Neuregelung respektiert den Wunsch der Bevölkerung nach Transparenz und Qualität bei Lebensmitteln, die mit Eiern hergestellt werden", so **Karlhuber**.

Ostern 2021

Das Osterfest markiert den Frühling und einen Neubeginn. Bunte Ostereier gelten im Volksglauben als Glücksbringer und sind zudem voll mit wichtigen Vitaminen und Nährstoffen. "Denken wir in dieser Zeit an liebe Freunde und unsere Familien. Schenken wir ihnen zu Ostern mit gutem Gewissen bunte Ostereier aus nachhaltiger, österreichischer Geflügelhaltung, es gibt genügend zu kaufen", unterstreicht Obmann **Kirchwegger**. (Schluss)

.....: FIN MW

Rückfragehinweis:

DI Michael Wurzer

*ZAG – Zentrale Arbeitsgemeinschaft
der Österreichischen Geflügelwirtschaft*

t: +43-1-334 17 21 - 60

e: wurzer@zag-online.at

www.zag-online.at