

Pressemitteilung

Wien, 10. April 2019

Moosbrugger: Keine Käfigeier – 100 Millionen Euro für mehr Tierwohl investiert
Aber: Nach wie vor Eier aus Käfighaltung importiert – Kennzeichnung notwendig

„Unsere Landwirte haben in den letzten zehn Jahren mehr als 100 Millionen Euro investiert, damit die Legehennen-Käfighaltung aus Österreich komplett verschwindet. Der erste und größte Schritt zu mehr Tierwohl wurde bereits 2009 gesetzt. Damals wurden die herkömmlichen Käfige abgeschafft. Spätestens Ende 2019 wird keine einzige Legehenne mehr im Käfig gehalten, auch nicht in den wenigen verbliebenen ausgestalteten Käfigen. Dabei gilt unser Dank auch den Konsumenten, die sich im Einkauf ganz klar für Eier aus Österreich entscheiden. Ganz anders sieht es bei der sogenannten anonymen Produktion und bei verarbeiteten Lebensmitteln, aber auch in Teilen der Gastronomie aus: Dort kommen oft importierte billige Eier und Eiprodukte aus Käfighaltung zum Einsatz. Daher fordern wir ganz klar eine Kennzeichnung von Herkunft und Haltungsform in der Gemeinschaftsverpflegung und bei verarbeiteten Produkten, in denen die Eier die Primärzutat bilden“, erklärte LK Österreich-Präsident **Josef Moosbrugger**.

Österreich an der Spitze

„Das endgültige Aus für die ausgestalteten Käfige bringt Österreich an die Spitze der EU-Staaten. Denn in den übrigen EU-Ländern ist der sogenannte ausgestaltete Käfig nach wie vor die am weitesten verbreitete Haltungsform. Dabei handelt es sich um größere Käfige mit Scharrmöglichkeiten, Legenestern und Sitzstangen. In Österreich hingegen gibt es dann für Legehennen nur noch die Boden- und Freilandhaltung und mit einem Anteil von ca 11 % auch die Bio-Haltung“, erklärte Moosbrugger weiter.

Ei-Konsum steigend, Selbstversorgungsgrad nimmt zu

„Der Konsum von Eiern in Österreich steigt. Der Lebensmittelhandel setzt seit dem Ausstieg aus der Käfighaltung voll und ganz auf heimische Eier mit dem AMA-Gütesiegel. Die Legehennenhaltung hat sich entgegen früherer Erwartung sehr gut entwickelt. Vor dem Ende der Käfighaltung lag der Selbstversorgungsgrad in Österreich bei 70 %, heute liegt er bei knapp 90 %. Um die heimische Produktion noch weiter auszubauen, brauchen wir verlässliche Partner im Ver- und Bearbeitungsbereich bzw. in der Gastronomie, die sich zur heimischen Qualitätsproduktion bekennen. Langfristige Verträge und eine Auslobung der österreichischen Qualität sind dabei Eckpfeiler für eine weitere positive Entwicklung“, so Moosbrugger.

Wermutstropfen: Billigimporte von Käfigeiern

Nach wie vor werden täglich rund eine Million frische Eier in der Schale importiert und teilweise zu Eipulver und Flüssig-Ei für die Industrie verarbeitet. Die sogenannten

Schaleneier und Flüssig-Ei-Produkte kommen zum größten Teil aus ausgestalteten Käfigen innerhalb der EU. Eipulver stammt vielfach aus der konventionellen Käfighaltung, die in der EU seit 2012 und in Österreich seit 2009 verboten ist.

„Das ist ein unfairer Wettbewerb zu Lasten unserer Bauern. Damit der mündige Verbraucher, der ja an nachhaltigen Lebensmitteln interessiert ist, eine echte Wahlmöglichkeit hat, verlangen wir bei Verarbeitungsprodukten eine Kennzeichnung der Hauptzutat nach Herkunft und Haltungsform. In der Gemeinschaftsverpflegung sind wir mit unserer ‚Gut zu Wissen‘-Initiative, an der derzeit österreichweit 39 Betriebe mit insgesamt 3,8 Millionen Mahlzeiten pro Jahr teilnehmen, Pioniere. Wir verlangen diese Transparenz als gesetzliche Verpflichtung, damit alle Gäste in Kantinen, Krankenhäusern, Mensen usw. über die Herkunft von Fleisch, Eiern, Eiprodukten und Milch informiert sind“, so Moosbrugger abschließend.

Kontakt LK-Pressestelle: Dr. Josef Siffert, 01/53441-8521, e-mail: j.siffert@lk-oe.at