

Ostern im Fokus: Käfigeier-Skandal bringt österreichische Lebensmittel in Bedrängnis!

Der Einsatz von Eiern in Lebensmitteln in Österreich: Daten, Haltungsformen und Importstatistiken im Fokus zum Osterfest 2025.

Österreich, Land - Im Vorfeld des Osterfestes wird in Österreich verstärkt über den Einsatz von Käfigeiern in Lebensmitteln diskutiert. Der Fokus liegt auf der Kritik von Organisationen, insbesondere NGOs und landwirtschaftlichen Interessenvertretungen, die alarmierende Behauptungen über die Herkunft von Eiern aufstellen. Laut **ots.at** kommen Millionen von Käfigeiern, unter anderem aus der Ukraine, in heimischen Lebensmitteln zum Einsatz. Dies führt zu Sorgen um die Transparenz in der Ei-Produktion und deren Kennzeichnung.

Österreich hat einen bemerkenswerten Selbstversorgungsgrad bei Hühnereiern von rund 90 %, wobei die Mehrheit dieser Eier als Frischei verkauft wird. Dennoch zeigt sich, dass der Selbstversorgungsgrad für Eier, die in der Lebensmittelproduktion verwendet werden, niedriger ausfällt. Hier spielen Haltungsformen wie Bio, Freiland und Bodenhaltung eine entscheidende Rolle. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln unterliegt in der EU strengen Regelungen, wodurch Verbraucher oft keine klare Herkunft oder Haltungsform der verwendeten Eier auf den Verpackungen finden.

Der Einfluss der gesetzlichen Regelungen

Seit 2020 sind Produkte mit nationaler Auslobung dazu

verpflichtet, die Herkunft der Primärzutat anzugeben, wenn diese nicht aus Österreich stammt. Nun kennzeichnen immer mehr Hersteller freiwillig die Herkunft und Haltungsform der verwendeten Eier, um den Konsumenten Transparenz zu bieten. Bei einer Angabe, die lediglich die Haltungsform betrifft, sind Hersteller gezwungen, einen bestimmten Prozentsatz an EU-Ware zuzukaufen.

Statistiken zeigen, dass Österreich im Jahr 2024 etwa 252 Millionen Hühnereier importierte, was einen Rückgang von 2,6 % im Vergleich zum Vorjahr darstellt. Diese Eier stammen ausschließlich aus EU-Ländern. Zusätzlich stiegen die Importe von flüssigem Eigelb um 5 % und von getrocknetem Eigelb sogar um 39,9 %, wobei der Großteil auch hier aus der EU kam. Im Gegensatz dazu exportierte Österreich 692 Tonnen getrocknetes Eigelb im gleichen Jahr, was sogar die Importmenge überstieg.

Die Haltungsformen im Detail

In Österreich wurden im Jahr 2023 etwa 7,2 Millionen Legehennen gehalten, verteilt auf verschiedene Haltungsformen: Rund 56 % befinden sich in Bodenhaltung, 31 % in Freilandhaltung und 13 % in Bio-Haltung. Die Haltung in Käfigen ist seit dem 1. Januar 2020 in Österreich verboten. Im Vergleich zu anderen EU-Ländern zeigt sich, dass Österreich beim Thema Legehennenhaltung vorangeht: 13,2 % der Eier stammen aus biologischer Haltung, während in der EU dieser Wert bei nur 6,8 % liegt.

Die Anforderungen an heimische Legehennenhalter sind hoch. Kriterien wie gentechnikfreie Fütterung, die Verwendung von Donau-Soja und keine Schnabelbehandlungen müssen erfüllt werden. Eine umfassende Dokumentation der Tiergesundheit erfolgt über die Poultry Health Data, und die Eier werden direkt am Erzeugerbetrieb gekennzeichnet. Die Rückverfolgbarkeit der Eier wird durch die einheitliche Kennzeichnung in der EU unterstützt, welche bis zum Legebetrieb reicht.

Konsumenten haben zudem die Möglichkeit, durch den „Quick-Egg-Check“ die Herkunft von Eiern nachvollziehen zu können. Dieses Tool wurde seit 2016 regelmäßig von etwa 360.000 Personen, besonders zur Osterzeit, genutzt. Immer mehr Verbraucher interessieren sich für die Herkunft ihrer Lebensmittel und nutzen Möglichkeiten zur Nachverfolgung.

Die Lebensmittelindustrie in Österreich stellt eine bedeutende Branche dar, bestehend aus 200 Unternehmen und 27.000 Beschäftigten, die jährlich ein Produktionsvolumen von rund 12 Milliarden Euro erwirtschaften. Der Einsatz von Eiern in der Lebensmittelproduktion ist somit nicht nur eine Frage der Nachhaltigkeit und Traceability, sondern auch eine zentrale wirtschaftliche Angelegenheit.

Details	
Ort	Österreich, Land
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ots.at• www.bmluk.gv.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at