

9. April 2001

1,8 Milliarden Eier werden jährlich in Österreich gegessen „die umweltberatung“ rät zu Freiland- und Bio-Eiern

Vor dem bevorstehenden Osterfest verweist „die umweltberatung“ Niederösterreich darauf, dass jeder Österreicher im Laufe seines Lebens durchschnittlich rund 19.000 Eier verzehrt, womit Österreich im internationalen Spitzenfeld liegt. Im gesamten Bundesgebiet legen knapp 6 Millionen Legehennen 1,5 Milliarden Eier pro Jahr. Jährlich gegessen werden über 1,8 Milliarden Eier. Der Eigenversorgungsgrad liegt somit bei ca. 82 Prozent. Knapp 330 Millionen Eier werden jährlich aus dem Ausland importiert und stammen in der Regel aus Käfighaltung.

Die österreichische Legehennenhaltung ist demnach vergleichsweise klein strukturiert. Dennoch halten 0,6 Prozent der größten Betriebe immerhin 65 Prozent der Hennen. Von den insgesamt ca. 6 Millionen Legehennen leben nur knapp 670.000 in Bodenhaltung und gar nur 470.000 in Freilandhaltung, davon wiederum nur 270.000 in Biobetrieben.

Rund um die österliche Tradition des Färbens, Versteckens und Suchens ist besonders daran zu denken, dass der größte Teil der Eier nach wie vor aus Käfighaltung stammt. Deshalb rät „die umweltberatung“, besonders genau auf die Kennzeichnung zu achten und für das Osterfest Eier aus biologischer Landwirtschaft zu kaufen. Eier aus biologischer Landwirtschaft stammen immer aus Freilandhaltung. Eier aus Freilandhaltung müssen hingegen nicht aus Biobetrieben stammen. Bio-Eier werden von Hennen gelegt, die Grünauslauf haben und zudem hochwertiges Biofutter fressen. Es dürfen weder die Farbe des Dotters durch synthetische Mittel im Futter beeinflusst noch Arzneimittel vorbeugend verabreicht werden.

Während einem Käfighuhn lebenslang nur ein Käfigboden in der Größe eines dreiviertel DIN-A-4-Blattes zur Verfügung steht, unterstützt man durch den Kauf von Eiern mit dem Schriftzug „Freilandhaltung“ eine artgerechte Tierhaltung. Sonne, Bewegungsfreiheit und entsprechendes Futter machen sich schließlich auch für den Konsumenten bezahlt: Eine Studie des Wiener Ernährungswissenschaftlichen Institutes zeigte, dass der Gehalt an Vitamin A und der Vitaminvorstufe Carotinoiden in Freilandeiern wesentlich höher ist als in Batterie- oder Bodenhaltungseiern.

Nähere Informationen bei der „umweltberatung“ Niederösterreich unter der Telefonnummer 0676/566 79 96, Mag. Rosemarie Zehetgruber.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht

NK Presseinformation

mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at