

Österreich ist bei Legehennenhaltung Vorreiter in der EU

Utl.: Franz Kirchwegger, Eierproduzent aus Aschbach und Obmann der Österreichischen Frischeiererzeuger =

Wien (OTS) - Der EZG-Frischei-Produzent und Obmann des Vereins der österreichischen Frischeiererzeuger, Franz Kirchwegger, zieht Bilanz: Vor zehn Jahren wurde das Verbot der konventionellen Käfighaltung umgesetzt und spätestens mit Ende des Jahres verlässt die letzte Henne den ausgestalteten Käfig. Wie sieht der Eierproduzent die enorme Entwicklung der letzten Jahre?

Zwtl.: Ostern, die Eier werfen sich wieder in Schale

Auch heuer präsentieren sich die Eier zu Ostern wieder in ihrem schönsten Kleid: Viele Farben und neue kreative Muster verlocken nicht nur Kinder, sondern auch Erwachsene zur Ostereiersuche. Dabei haben es die Eier gar nicht notwendig, sich so in Schale zu werfen, denn auch wenn die schöne Hülle nach dem Eierpecken weg ist, punkten die Eier mit ihrer Herkunft, ihrer Qualität und natürlich mit ihrem tollen Inhalt. Franz Kirchwegger nimmt das Osterfest zum Anlass, die Herausforderungen der letzten Jahre an die Eierproduzenten Revue passieren zu lassen.

Zwtl.: Ein typisch österreichischer Betrieb

Kirchwegger leitet einen typisch österreichischen Betrieb. Schweinemast, Ferkelerzeugung und etwa 7.800 Legehennen sorgen für die wirtschaftliche Absicherung der Familie Kirchwegger.

Zwtl.: Österreich als erstes Land in der EU käfigfrei

Beschlossen wurde das Verbot der Käfighaltung bereits 2003, als ein neues Bundestierschutzgesetz mit den Stimmen aller Parteien umgesetzt wurde. Konventionelle Legebatterien mussten schon bis 1. Jänner 2009 demontiert werden. Für "ausgestaltete Käfige" wurde eine Übergangsfrist bis 31. Dezember 2019 vereinbart.

"Also ich war zu dieser Zeit mehr als skeptisch", gibt Kirchwegger zu. "Die Kosten für die Umstellung, die Vermarktung der Eier, weniger Legehennen und der Druck aus dem billiger erzeugenden Ausland, das

alles bescherte mir schon so manche schlaflose Nacht", erinnert sich der Eierproduzent zurück.

Doch Lamentieren war nie seine Sache, und so hat er in die Umstellung auf die Bodenhaltung zirka 150.000 Euro investiert und es bis heute nicht bereut. "Wenn ich es baulich umsetzen könnte, würde ich wahrscheinlich sogar dem Trend in Richtung Freilandhaltung entsprechen", schmunzelt Kirchweger.

Zwtl.: Auf der sicheren Seite mit dem Österreichpaket

Die heimischen Eierproduzenten sind Vorreiter: artgerechte Tierhaltung ohne Käfiganlagen, seit 2010 gentechnikfreie Fütterung, seit 2013 europäischer Soja (Donausoja). Dazu kommen Lebensmittelsicherheit, Qualität und transparente Herkunft durch Qualitätsprogramme wie das AMA-Gütesiegel, unabhängige Kontrollen und die Österreichische Eierdatenbank. Auch alle diese Anforderungen hat der Betrieb Kirchweger erfolgreich gemeistert und ist heute stolz darauf, sich mit diesen Kriterien vom ausländischen Markt abzuheben, was sich auch in den sicheren Erzeugerpreisen widerspiegelt.

Zwtl.: Nächster Schritt: Auslobung der Herkunft in Verarbeitungsprodukten

Der österreichische Lebensmittelhandel setzt erfreulicherweise bereits ausschließlich auf alternative österreichische Frischeier in den heimischen Regalen, die korrekt mit dem Herkunftscode für Haltungsform und Herkunftsland gekennzeichnet sind. "Für mich ist der nächste logische Schritt die Auslobung der Haltungsform und des Landes, in dem die Eier erzeugt wurden, auch bei Produkten, in denen sich die Eier 'verstecken', wie beispielsweise Teigwaren oder Mehlspeisen", ist Kirchweger überzeugt. "So haben auch die Konsumenten endlich die Möglichkeit, sich für Produkte, in denen österreichische Eier verarbeitet wurden, bewusst zu entscheiden", fordert der Legehennenhalter nicht zum ersten Mal.

Zwtl.: Ausreichende Mengen sind vorhanden

Die Kritik, dass bei einem Selbstversorgungsgrad um 87% zu wenig Eier für eine Umstellung vorhanden seien, wischt Kirchweger gleich vom Tisch: "Es sind ausreichende Mengen da, um auch im Verarbeitungsbereich auf österreichische Eier umzusteigen, man muss sich nur mit Kontrakten rechtzeitig absichern, da ist noch genug Luft

nach oben", bringt er es auf den Punkt.

Zwtl.: Auch nach dem Osterfest gibt es heimische Eier in bester Qualität

"Es kann nicht sein", so Franz Kirchweger, "dass es nach Ostern zu einem Preisverfall kommt, weil die europäischen Preise sich wieder Richtung ursprünglichem Niveau bewegen. Wir erzeugen ja weiterhin Eier höchster Qualität und die gibt es nun mal nicht zum Preis der europäischen Eier aus ausgestalteten Käfigen!"

Zwtl.: Höhepunkt: Karriere als Osterei

Das Osterfest: Zu keiner Zeit steht das Ei so im Mittelpunkt, wie zum Osterfest. Es ist der Höhepunkt für die Eierproduzenten, Färbereien und natürlich für das Ei, das sich so richtig in Schale werfen kann. Heuer liegt übrigens wieder das klassische einfarbige Ei voll im Trend. "Nicht jedes Ei eignet sich als Osterei", erklärt Franz Kirchweger, "sondern nur Eier der Gewichtsklasse M von jungen Legehennen mit besonders stabiler Schale. Das Osterei, muss auch eine bestimmte Reifezeit hinter sich gebracht haben, denn es erreicht erst zwischen dem 10. und 18. Tag seinen vollen Geschmack und lässt sich auch leichter schälen", freut sich der Erzeuger auf den Genuss der Ostereier. (Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Österreichische Frischeier Erzeugergemeinschaft Vertriebs-GmbH
Speisinger Straße 16/3, 1130 Wien
Tel.-Nr.: 01/802 14 90
Fax: 01/802 14 90 14
E-Mail: ezg@ezg-frischei.at
www.ezg-frischei.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0119 2019-04-10/12:01

101201 Apr 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190410_OTS0119