

Store-Check: Lebensmittel mit Eiern haben große Kennzeichnungslücken

Utl.: Pein: Konsumenten wird der Wunsch nach Wahlfreiheit beim Einkauf verweigert =

Graz (OTS) - Der brandaktuelle Store-Check der Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark bestätigt besonders große Lücken bei der Herkunftskennzeichnung von Fertig- und Halbfertigprodukten, die Eier als Zutaten haben. LK Steiermark-Vizepräsidentin Maria Pein ist mehr als enttäuscht: "Nur bei einem von 31 nach Herkunft und Haltungsform überprüften Lebensmitteln mit Ei-Anteil ist die österreichische Herkunft der verwendeten Eier auf der Verpackung nachvollziehbar. Bei 30 Halbfertig- und Fertigprodukten wird die Herkunft der verwendeten Eier gänzlich verschwiegen." Somit wird den Konsumenten der Wunsch nach Wahlfreiheit und Transparenz beim Einkauf verweigert. Immerhin befürworten 86,5% der Österreicher beispielsweise bei Nudeln, Eiernockerln, Kuchen, Mehlspeisen und Co. eine klare Kennzeichnung der Eier-Herkunft (marketagent.com, 2017). In solchen Produkten werden den Konsumenten sehr häufig ausländische Schummeleier aus Käfighaltungen untergejubelt. Diese Haltungsform ist in Österreich verboten. Trotzdem werden jährlich 195 Mio. Billigsteier aus fragwürdiger Haltung importiert, täglich sind es 532.945 Billigstimport-Eier.

In der aktuellen Debatte um die Herkunftskennzeichnung verlangt Pein daher die rasche Umsetzung des Regierungsprogramms. Dieses sieht eine Herkunftskennzeichnung von Halbfertig- und Fertigprodukten sowie Großküchen-Speisen mit Eiern, Fleisch und Milch vor. Eine klare Absage erteilt Pein einem Hinauszögern dieses Regierungsübereinkommens: "Das Gesundheitsministerium ist gefordert, dieses gemeinsame Vorhaben endlich umzusetzen. Sogar ein entsprechendes Rechtsgutachten bestätigt, das dies möglich ist." Auch die Kostenfrage weist die LK Steiermark-Vizepräsidentin als "äußerst moderat" zurück: "Expertenberechnungen zeigen, dass beispielsweise eine Packung Eierbiskotten, hergestellt aus heimischen Freilandeiern, um nur 1,24 Cent mehr kosten würde, verglichen mit Eierbiskotten, die höchstwahrscheinlich mit ausländischen Billigsteiern aus Käfighaltungen produziert werden.

Öffentliche Beschaffung auf heimische Eier umstellen

Im November 2020 wurde in der Zentralen Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG) die Servicestelle für die nachhaltige Beschaffung von Ei und Geflügel (kurz SNEG) eingerichtet. Im Rahmen des Projektes werden Entscheidungsträger von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beraten und bei ihrer Einkaufsentscheidung unterstützt. Ziel ist es, Küchenleiterinnen und -leitern die Qualität von österreichischen Ei- und Geflügelprodukten näherzubringen. Durch die Bewusstseinsbildung sollen mehr österreichische Ei- und Geflügelprodukte in Großküchen Verwendung finden. Dies stärkt den heimischen Ei- und Geflügelmarkt nachweislich und nachhaltig. "Wenn uns der Gesetzgeber im Bundestierschutzgesetz strenge Bestimmungen für die Haltung von Geflügel vorschreibt, dann fordern wir, dass sich die öffentliche Hand bei der Beschaffung von Ei und Geflügel an dieselben Mindestbestimmungen hält", so Michael Wurzer, Geschäftsführer der ZAG. In diesem Zusammenhang gibt es bereits vorbildliche Umsetzungsschritte in Wien und Niederösterreich.

Corona: Die zwei Seiten der Medaille für die Legehennenhalter

Die Corona-Pandemie wirkt sich auf die heimischen Legehennenhalter unterschiedlich aus. "So ist einerseits die Nachfrage nach regionalen, gentechnikfreien Eiern sowie Bio- und Freiland-Eiern, die ebenfalls von gentechnikfrei gefütterten Hennen stammen, stark gestiegen. Der Lebensmittelhandel verzeichnet einen Zuwachs beim Absatz von etwa 11%. Auch die Direktvermarktung boomt", sagt Bernhard Monschein, Obmann der Steirischen Geflügelhalter. Viele Direktvermarkter melden sich bei der Landwirtschaftskammer, um Unterstützung für eine Erweiterung zu erhalten. Die andere Seite der Medaille, so Monschein, ist: "Durch die geschlossene Gastronomie und Hotellerie werden täglich 1 Mio. Eier nicht abgenommen. Dazu kommen um etwa 25% gestiegene Futterkosten. Das bringt vorwiegend die Produzenten von Bodenhaltungseiern in massive finanzielle Bedrängnis", sagt Monschein und betont: "Eine Umstellung auf Freiland- und Biohaltung geht nicht auf Knopfdruck. Baugenehmigungsverfahren für Freilandhaltungen werden durch Anrainer-Einsprüche und dadurch erwirkte teure Gutachten oft jahrelang in die Länge gezogen oder gar verhindert."

Ein vorbildliches Beispiel liefert etwa Nudel- und Knödelhersteller Stangl aus Lebring, der nur auf heimische Eier setzt. "Wir stellen aus Überzeugung unsere Nudeln, Knödel und anderen Teigwaren ausschließlich mit steirischen Eiern aus Boden-, Freiland- und Biohaltung her", sagt Juniorchef Patrick Stangl, dessen Unternehmen

täglich aus 20.000 Eiern Knödel und Nudeln herstellt. Und weiter: "Um lange Transportwege beispielsweise aus den USA zu vermeiden und weil wir die regionale Qualität schätzen sowie die heimische Landwirtschaft und Wirtschaft unterstützen wollen, kaufen wir die Eier in der Region." Stangl, der seine Produkte an Großküchen und an den Lebensmittelhandel liefert, wünscht sich allerdings, "dass der Mehrwert unserer regionalen Produkte auch honoriert wird. Das Verarbeitungsunternehmen steht im harten Wettbewerb mit Produkten, die aus internationalen Billigsteuern, meist aus Käfighaltungen, hergestellt werden." (Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark
Mag. Rosemarie Wilhelm
Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsreferat
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel.-Nr.: 0316/8050-1280, Mobil: 0664/1836360
E-Mail: rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at
<http://www.stmk.lko.at>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3344/aom>

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

OTS0117 2021-03-22/14:24

221424 Mär 21

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20210322_OTS0117