



**GEFLÜGEL
WIRTSCHAFT**

Österreich

GEFLÜGELWIRTSCHAFT Österreich, Dresdner Straße 89/18, 1200 Wien

Dresdner Straße 89/18
1200 Wien

Tel. +43 1 334 17 21-61

ATU37698201

ZVR: 500606297

DVR: 4013074

www.gefluegelwirtschaft.at

office@gefluegelwirtschaft.at

Wien, 18.03.2024

Ostern 2024: Österreichische Eier glänzen in Spitzenqualität

Vollständige Transparenz bei Importware gefordert

Das Osterfest markiert jährlich den Höhepunkt der heimischen Eierproduktion und Eiervermarktung. Schließlich werden in Österreich etwa 60 Mio. Ostereier rund um das höchste kirchliche Fest gekocht, gefärbt und verzehrt. Im Lebensmitteleinzelhandel finden sich fast ausschließlich heimische Ostereier und das aus gutem Grund. In keinem anderen Land der EU finden sich ähnlich hohe Tierschutz- und Umweltstandards wie in der Legehennenhaltung in Österreich. Versteckte Käfigeier, wie etwa aus der Ukraine, finden sich allerdings noch immer in verarbeiteten Produkten. Die Geflügelwirtschaft Österreich fordert daher endlich eine verpflichtende Herkunfts- und Haltungsformkennzeichnung für verarbeitete Produkte mit Ei-anteil, wie etwa bei Kuchen, Nudeln oder Mayonnaisen. Eier sind sehr wertvolle Bestandteile einer ausgewogenen Ernährung.

Erfolgsgeschichte „Made in Austria“

Bald kann für jeden Österreicher, für jede Österreicherin, hierzulande eine Legehenne gehalten werden. „Die Entwicklung der Legehennenhaltung in Österreich ist eine wahre Erfolgsgeschichte. Wurden vor 15 Jahren noch 5 Millionen Legehennen gehalten, so verzeichnen wir heute mit 7,2 Millionen Legehennen in der Zwischenzeit ein Wachstum von 44%. All das war nur möglich, weil wir kompromisslos eine Qualitätsstrategie verfolgt haben und damit das Vertrauen der Österreicherinnen und Österreicher gewonnen haben“, so der **Obmann Stellvertreter der Geflügelwirtschaft Österreich DI Heinz Schlögl**.

Österreichisches Mehrwertpaket bei Eiern

Mit der Fütterung von nachhaltig, regional erzeugtem Donau Soja erfüllen die österreichischen Legehennenhalter nicht nur die Vorgaben der EU-Verordnung zu entwaldungsfreien Lieferketten. Die Tierhalter sparen der Umwelt auch jährlich 100.000 Tonnen CO₂ und füttern 100% gentechnikfrei. Die Rückverfolgbarkeit der Eier wird in der Österreichischen Eierdatenbank genau dokumentiert. Ebenso genau finden sich alle gesundheitsrelevanten Daten einer jeden Herde in der Poultry Health Datenbank des österreichischen Geflügelgesundheitsdienstes QGV. Die Lebensmittelsicherheit von heimischen Eiern konnte über die Jahre deutlich gesteigert werden, was man am sinkenden Vorkommen von Salmonellen in österreichischen Herden erkennt.



**GEFLÜGEL
WIRTSCHAFT**

Österreich

„Unsere Tierhalter:innen kümmern sich täglich sorgsam um die Legehennen, die nur dann qualitativ hochwertige Eier legen, wenn sie entsprechend ihrer Bedürfnisse gehalten werden. So stellen wir heute rechnerisch die fast 100% Versorgung der Österreicherinnen und Österreicher mit heimischen Frischeiern sicher“, freut sich der **Obmann der EZG-Frischei Günther Wenninger**.

Wermutstropfen versteckte Käfigeier

So positiv sich die Bilanz der heimischen Legehennenhalter:innen auch zeigen mag, Wermutstropfen für Herrn und Frau Österreicher bleiben die versteckten Käfigeier. „Täglich kommen nach wie vor große Mengen an Eiern vor allem aus der Käfighaltung frisch oder als Eiprodukt nach Österreich. Wir fordern endlich eine verpflichtende Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln mit Ei Anteil. Es kann nicht sein, dass die so sehr auf Tier- und Umweltschutz bedachten Österreicherinnen und Österreicher derart hinters Licht geführt werden“, ärgert sich der **Obmann der EZG-Frischei Günther Wenninger**.

Eier sind sehr wertvolle Lebensmittel

Eier sind kleine Powerpakete mit großer und vielseitiger Nährstoffdichte. Das Eiweiß im Ei hat eine biologische Wertigkeit von fast 100, das heißt, dass fast das gesamte Eiweiß in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden kann. Sie eignen sich deshalb besonders als Nahrungsbestandteil für Sportler. Sind Eier Bestandteil einer Diät, dann helfen sie auch beim Abnehmen, weil sie im Körper ein hohes Sättigungsgefühl auslösen. Werden die Rahmenbedingungen wie Herkunft, Haltungsform der Hühner und maßvoller Umgang im Rahmen einer gesunden Ernährung bewusst berücksichtigt, erlangt das Ei einen unverzichtbaren Status in der Küche.

.....

Rückfragehinweis:

DI Michael Wurzer

Geflügelwirtschaft Österreich

t: +43-1-334 17 21 - 60

e: wurzer@gefuegelwirtschaft.at

www. gefluegelwirtschaft.at