



**GEFLÜGEL
WIRTSCHAFT**

Österreich

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, 09.10.2024

Welteitag:

Österreichische Eier sind wahre Klimachampions

Der heimische Eierkonsum steigt aufgrund vieler, überzeugender Vorteile

Jeweils am zweiten Freitag im Oktober, also in diesem Jahr am 11. Oktober, feiern Menschen in über 140 Ländern der Welt den Welteitag. Dank dieser österreichischen Erfindung werden an diesem Tag die vielen Vorteile des Eier-Konsums vor den Vorhang geholt, so auch in Österreich. In keinem anderen Land der EU werden Eier klimafreundlicher produziert als hierzulande. Österreich war auch das erste Land in der EU, das die konventionelle Käfighaltung von Legehennen gänzlich verboten hat. Die Branche fordert deshalb erneut eine verpflichtende Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Ei-anteil. Von Natur aus sicher verpackt in der Eischale, greifen heute immer mehr Österreicherinnen und Österreicher zu heimischen Eiern mit dem AMA-Gütesiegel, die nicht nur tier- und umweltfreundlich produziert wurden, sondern auch nach wie vor leistbar und ausreichend verfügbar sind. Mit 248 Eiern pro Kopf und Jahr erreicht der Eierkonsum in Österreich einen langjährigen Höchststand. Heimische Eier aus tierfreundlicher Produktion sind darüber hinaus ein wahres Superfood. Das Eiweiß im Ei verfügt über die höchste biologische Wertigkeit und kann damit fast zu 100% in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden.

Massive CO2-Einsparung durch Fütterung von regionalem, gentechnikfreiem Soja

Aufgrund der Partnerschaft mit dem Verein Donau Soja garantieren heimische Legehennenhalterinnen und Legehennenhalter, durch die Verwendung von zertifiziertem, regionalem Soja als Futter für die österreichischen Legehennen, bei Eiern insgesamt den geringsten CO2-Fussabdruck in der europäischen Eierproduktion. Fast 60% des in Österreich verwendeten Sojas kommen direkt aus Österreich, der Rest aus Europa. Übersee-Soja und weite Transportwege sind damit tabu. „So sparen heimische Betriebe jährlich 100.000 Tonnen CO2 ein und garantieren darüber hinaus auch jetzt schon die Einhaltung der EU-Entwaldungsverordnung. Österreichische Eier sind also wahre Klimachampions“, freut sich der **Obmann-Stellvertreter der Geflügelwirtschaft Österreich, DI Heinz Schlögl**. Was im Rahmen des Green Deals der EU zukünftig geplant ist, das ist in der heimischen Eierproduktion schon heute Realität.

Herkunft und Haltungsform auf Lebensmitteln kennzeichnen

Das in Österreich gesetzlich anerkannte AMA-Gütesiegelprogramm stellt sicher, dass die hohen österreichischen Standards in der Praxis auch eingehalten werden. Österreichische AMA-Gütesiegel-Eier stammen von Legehennen, die in tierfreundlichen Haltungsformen leben, denn die Käfighaltung ist hierzulande ausnahmslos verboten. In der EU werden noch ca. 40% aller Legehennen in Käfigen gehalten.



**GEFLÜGEL
WIRTSCHAFT**
Österreich

„Große Mengen an Eiprodukten aus der in Österreich verbotenen Käfighaltung gelangen tagtäglich nach Österreich und landen hierzulande in Nudeln und Kuchen“, stellt **DI Heinz Schlögl** verärgert fest und fordert einmal mehr eine verpflichtende Herkunfts- und Haltungsformkennzeichnung von Lebensmitteln mit Ei-anteil. „Die Österreicherinnen und Österreicher wollen endlich mehr Transparenz, auch bei verarbeiteten Lebensmitteln“, ist sich der Obmann Stellvertreter der Geflügelwirtschaft Österreich sicher.

Heimischer Handel kann ausreichend versorgt werden

Für ein kontinuierliches, ausreichendes Angebot an Eiern sorgen über 7,3 Millionen registrierte Legehennen. Davon leben über 57% in Bodenhaltung, knapp 31 % in Freilandhaltung und über 12 % werden biologisch gehalten. Dazu kommen noch viele weitere Legehennen in mobilen Stallungen und Hinterhöfen. Somit sind immer ausreichend frische heimische Eier zum Genießen da, sei es als weiches Frühstücksei, in Form einer deftigen Eierspeise oder als wertvolle Zutat der Weihnachtsbäckereien. Mit 248 Eiern pro Kopf und Jahr erreicht der Eierkonsum in Österreich 2023 einen langjährigen Höchststand.

Superfood „Ei“

In einem Ei stecken alle Nährstoffe und Vitamine, die ein Lebewesen zum Start ins Leben benötigt. Neben den Vitaminen A, B, D, E und K enthält das Ei Selen und Zink sowie besonders auch Eiweiß mit höchster biologischer Wertigkeit. Sportlerinnen und Sportler konsumieren Eier deshalb besonders gerne im Rahmen ihrer ausgewogenen Ernährung. Nach dem Konsum von Eiern verspürt man ein hohes Sättigungsgefühl, weswegen Eier auch erfolgreich in Diäten eingesetzt werden.

Österreichisches Mehrwertpaket

Gerade am Welteitag wollen Legehennenhalterinnen und Legehennenhalter in ganz Österreich auf die Vorzüge von heimischen Eiern aufmerksam machen. **Günther Wenninger, Obmann der österreichischen Frischeiererzeuger**, bringt es auf den Punkt: „Der Konsum österreichischer Eier garantiert ausgezeichnete Qualität, höchstmögliche Lebensmittelsicherheit, Transparenz durch Rückverfolgbarkeit sowie hohe Standards beim Tierwohl, die weit über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen. Dazu ist das Ei von Natur aus praktisch portioniert, verpackt, transportierbar und lagerfähig.“ Österreichische Eierpackstellen sorgen für eine lückenlose Kennzeichnung und Qualitätskontrolle der Eier vor der Endverpackung für den Handel und den Endverbraucher. „Heimische Eier waren also noch nie so sicher wie heute“, freut sich der Obmann der EZG-Frischei.

.....: FIN MW

Rückfragehinweis:

DI Michael Wurzer

Geflügelwirtschaft Österreich

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

e: wurzer@gefluegelwirtschaft.at

www.gefluegelwirtschaft.at