

**Experten empfehlen: Jetzt besonders auf die
Herkunft der Eier achten! - Österreichische Qualität
bietet Sicherheit**

Wien, 13.08.2019

.....

Wie ein aktueller Fall erneut zeigt, können nach Österreich gebrachte Eier aus schlecht kontrollierter Tierhaltung auch beim Genuss in der Gastronomie gravierende, gesundheitliche Folgen mit sich bringen. Eier sind, aus Sicht der Lebensmittelsicherheit, aber auch aus Sicht des Tierschutzes, sehr sensible Lebensmittel. Experten empfehlen deshalb, Konsumentinnen wie auch Gastwirten, gerade im Sommer besonders auf die österreichische Herkunft, die richtige Lagerung und Verarbeitung von Eiern zu achten. Eine klare Kennzeichnung der Herkunft der Eier und der Haltungsförm der Hühner in Speisekarten, bringt mehr Sicherheit für Konsumenten. Regional erzeugte Eier sind zudem deutlich klimafreundlicher als weit gereiste Eier.

.....

Eier sind sensible Lebensmittel

In den letzten Tagen litten über 200 Österreicherinnen und Österreicher in acht verschiedenen Bundesländern an schweren Verdauungsproblemen, weil polnische Eier aus der Käfighaltung aus einer schlecht kontrollierten Tierhaltung von Eierhändlern an österreichische Wirte verkauft und von diesen zum Verzehr angeboten wurden.

Österreichische Eier aus dem AMA Gütesiegelprogramm durchlaufen hingegen ein Programm an Maßnahmen, das bei heimischen Eiern für ein hohes Maß an Sicherheit sorgt. Alle Tierhalter sind Mitglied beim österreichischen Geflügelgesundheitsdienst (QGV) und halten sich an strenge Regeln, weiß **QGV Obmann Gerhard Skreinig**, „Das österreichische Programm zur Salmonellenbekämpfung ist eines der erfolgreichsten Programme in der EU. Salmonellenproben werden in Österreich vom Geflügeltierarzt oder vom Amtstierarzt gezogen, nicht von den Tierhaltern. Sollte ein Tierbestand betroffen sein, so ist sichergestellt, dass belastete Eier nicht ausgeliefert werden.“ Die österreichische Geflügelwirtschaft hat zur Absicherung der Tierhalter vor finanziellen Schäden vor mehreren Jahren auch eine eigene, sehr praxistaugliche Versicherungslösung aufgebaut.

Regional kaufen bedeutet auch Klimaschutz

Während immer mehr qualitätsbewusste Gastwirte bewusst zu heimischen Eiern greifen, wird in der organisierten Großgastronomie häufig an der Preisschraube gedreht, weiß der **Obmann der Frischeier Erzeugergemeinschaft Franz Kirchweger**. Er ortet fehlendes Problembewusstsein, „Wenige Cent mehr für ein Ei aus Österreich können dafür sorgen, dass Konsumenten diese sicher und mit gutem Gewissen genießen können.“ Österreichische Hühner werden mit gentechnikfreiem Futter gefüttert und der wichtigste Futterbestandteil Soja stammt aus Europa aus dem Nachhaltigkeitsprogramm „Donau Soja“. „Für das Futter unserer Hühner werden keine Regenwälder abgeholzt“, ist der Obmann der EZG Frischei stolz. „Regional kaufen nützt also auch dem Klima“, so Kirchweger.

Konsumenten selbst entschieden lassen

Der österreichische Lebensmitteleinzelhandel bietet in seinen Regalen ganz bewusst schon seit Jahren nur mehr österreichische Eier mit dem AMA-Gütesiegel an. Diese Eier können über den Erzeugercode am Ei und die Österreichische Eierdatenbank (www.eierdatenbank.at) bis zu Erzeugerbetrieb zurückverfolgt werden.

Die Käfighaltung entspricht schon lange nicht mehr den ethischen Erwartungen der Österreicherinnen und Österreicher und zudem ist zudem in Österreich bereits verboten. **ÖkR Franz Karlhuber, Obmann der ZAG**, fordert deshalb eine klare Kennzeichnung der Herkunft der Eier und der Haltungsform der Hühner, speziell in der organisierten Großgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung. „Wir müssen den Konsumenten die Möglichkeit geben wieder selbst zu bestimmen, welche Eier sie essen, so Karlhuber.“

Am Vordringlichsten sieht der ZAG-Obmann Handlungsbedarf in der öffentlichen Beschaffung, „Schließlich hat der Gesetzgeber klare Vorgaben darüber gemacht, wie tiergerechte Geflügelhaltung in Österreich betrieben werden muss. Es ist nicht einzusehen, dass alleine der Preis beim Eier-Einkauf kaufentscheidend ist. Wir können mit dem „Österreichpaket“ bei Eiern sehr viel an Mehrwert anbieten“, erklärt der ZAG-Obmann vor dem Hintergrund der aktuellen Diskussion zum Thema Lebensmittelsicherheit.

Über die ZAG:

Die Zentrale Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG) ist die freiwillige Interessenvertretung der österreichischen Geflügelwirtschaft und steht für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Geflügelhaltung in Österreich. Die Organisation betreibt transparente und offene Kommunikation zu allen Fragen der österreichischen Geflügelhaltung.

.....



Rückfragehinweis:

DI Michael Wurzer

ZAG - Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft

Dresdner Straße 89/18, 1200 Wien

Mobil: +43-664-84 53 023