

Ein Ei wie das andere?



17 Milliarden Eier wurden 2006 laut der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) in Deutschland verbraucht. Das sind über 200 Stück pro Einwohner. Davon werden jedoch nur 53 Prozent vom Endverbraucher als frische Eier erworben. 31 Prozent werden von der Nahrungsmittelindustrie verarbeitet. 16 Prozent gehen an Großverbraucher, zum Beispiel in der Gastronomie. Bei der Eierproduktion gibt es beträchtliche Unterschiede. Berichte über die Tierquälerei in großen Legebatterien haben bei vielen deutschen Verbrauchern einen Paradigmenwechsel ausgelöst. Über 70 Prozent lehnen die Käfighaltung ab.

Herkunftsangabe auf frischen Eiern Pflicht

- 3** Käfighaltung
- 2** Bodenhaltung (Stall)
- 1** Freilandhaltung
- 0** Ökohaltung

Die Politik trug dieser Stimmung teilweise Rechnung. Seit dem 01.07.2005 müssen alle unverarbeitet in den Handel gebrachten Eier, also auch lose Ware von Direktvermarktern, mit einem Stempel auf der Eierschale versehen sein. Dieser Stempel gibt Informationen über die Art der Herstellung. Die an erster Stelle stehende Ziffer kennzeichnet die Haltungform (siehe Kasten links).

Danach folgt eine Kombination aus zwei Buchstaben, die für das Erzeugerland steht (zum Beispiel DE für Deutschland, AT für Österreich oder NL für Niederlande). Die abschließende Ziffernfolge kennzeichnet den Legebetrieb.

Scheininformationen auf Eierkartons



Der Blick auf den Eierkarton liefert auf den ersten Blick eine Fülle von Informationen. Doch vieles davon ist Scheininformation. So stellt die Angabe „Güteklasse A“ kein besonderes Qualitätsmerkmal dar, weil sie lediglich für die für alle frisch gehandelten Eier verbindlichen Mindestanforderungen steht. Dies beinhaltet: Unverletzte Schale, Luftkammer nicht über sechs Millimeter Höhe, durchsichtiges Eiklar mit gallertartiger Konsistenz, Eidotter in zentraler Lage, Eikeim nicht sichtbar entwickelt und keine Fremdgerüche. Zudem dürfen Eier der Klasse A weder gewaschen noch auf sonstige Weise gereinigt worden sein. Erfüllen Eier die Mindestanforderungen nicht, dürfen sie nicht als frische Ware gehandelt werden. Eier der Güteklasse B dürfen seit 2004 nur noch an Weiterverarbeitungsbetriebe verkauft werden. Bildliche Darstellungen auf der Packung, zum Beispiel von glücklich pickenden Hühnern auf einem Bauernhof oder in leuchtend goldenem Stroh, spiegeln in der Regel nicht die tatsächliche Haltungform wider und führen daher in die Irre.

Zu den Pflichtinformationen zählen Mindesthaltbarkeitsdatum und Gewichtsklasse. An den Endverbraucher dürfen Eier nur bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit am 21. Tag nach dem Legedatum verkauft werden. Häufig wird auf dem Karton jedoch angegeben „gekühlt mindestens haltbar bis...“. Für diese Angabe werden ab dem Legedatum 28 Tage hinzugezählt. Einige Betriebe sind auch dazu übergegangen, das Legedatum mit aufzudrucken. Das soll zusätzliches Vertrauen schaffen, wird aber sowohl von Käfig- und Boden- als auch von Freilandhaltern praktiziert. Übrigens: Mit der Bezeichnung „frisch“ dürfen Eier nur bis zum neunten Tag nach Legedatum verkauft werden.

Die verschiedenen Haltungsformen

Käfighaltung bedeutet, dass den Legehennen ein minimaler Käfigraum von etwa einem DIN A4-Blatt pro Tier zugestanden wird. In Käfiganlagen können leicht 100.000 Tiere und mehr an einem Standort gehalten werden. Von der Industrie werden die Hygienevorteile der Käfighaltung betont, etwa weil Tierkot über Förderbänder laufend entfernt wird. Andererseits entstehen manche Hygieneprobleme erst durch die hohe Tierdichte. Die krasse Beschränkung natürlicher Verhaltensweisen der Tiere in den Käfigen wird selbst von den Haltern eingeräumt. Aus Tierschutzsicht wird die Käfighaltung seit Jahren scharf kritisiert.

Ähnlich wie die Käfighaltung kann auch die **Bodenhaltung** kaum als artgerecht bezeichnet werden, da die vorgeschriebene Fläche pro Huhn lediglich doppelt so groß ist wie bei der Käfighaltung. Manche Ställe haben zumindest Außenkäfige. Die Legehennen haben in der Stallanlage Zugang zu einem Scharrraum mit Einstreu aus Sand, Stroh oder anderen natürlichen Materialien. Auch in der Bodenhaltung können sehr große Bestände an einem Standort gehalten werden.



Auch bei der **Freilandhaltung** dominieren Großbetriebe mit weitgehend automatisierten Produktionsabläufen. Die Mindestauslauffläche pro Huhn beträgt zumindest rechnerisch vier Quadratmeter. Die Hühner können für mehrere Stunden pro Tag laufen, scharren und picken. Diese Flächenbindung setzt den Größen der Betriebe gewisse Grenzen. In vielen Betrieben kommen die Hennen tatsächlich auf die Weide. Doch manche Freilandbetriebe ähneln eher Bodenhaltungsbetrieben, weil sich viele Hühner – bedingt durch die Stallsituation – gar nicht nach draußen trauen.



Kampagne gegen Freiland Eier

Freiland Eier gerieten Anfang 2005 durch überhöhte Dioxin-Rückstände, die in einigen Proben festgestellt wurden, ins Gerede. Dioxine sind chlorierte organische Verbindungen, die giftig und krebserregend sind. Die Europäische Kommission hat zwar schon im Jahr 2002 Dioxin-Grenzwerte für Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Milch und Eier festgelegt. Freiland Eier waren jedoch bis Ende 2004 von dieser Regelung ausgenommen. Erst seit dem 01.01.2005 gilt der Grenzwert von drei Pikogramm (Billionstel Gramm) je Gramm Fett für alle Eier. Bei späteren Untersuchungen, zum Beispiel durch das Ernährungsministerium von Baden-Württemberg im April 2006, wurde ein deutlicher Rückgang der durchschnittlichen Belastung festgestellt.

Ursache für die erhöhte Dioxin-Belastung von Freiland Eiern waren industrielle Altlasten in den Böden. Die Hühner können die im Boden enthaltenen Dioxine beim Picken aufnehmen. Die Käfig-Lobby propagierte daraufhin weitgehend erfolglos die „hygienisch einwandfreien“ Eier aus Legebatterien als „bessere Alternative“. Doch auch bei Eiern aus Käfighaltung wurden zum Teil erhöhte Dioxin-Werte gemessen. Hierfür sind dioxinbelastete Futtermittel verantwortlich.

Für foodwatch ist es eine falsche Politik, bei Problemen Ausnahmetatbestände zu schaffen, anstatt Verbesserungen zu verlangen. Das Problem der Dioxin-Belastung kann und muss auch bei der tierfreundlichen Freilandhaltung gelöst werden. So können beispielsweise belastete Bodenschichten abgetragen werden. Die aufgetretenen Überschreitungen rechtfertigen es jedoch nicht, die tierquälerische Käfighaltung zu propagieren.

Ökohaltung: Das Futter macht den Unterschied

Bio-Eier müssen den Kriterien der EU-Öko-Verordnung entsprechen. Diese schreibt Freilandhaltung oder bei Bodenhaltung mindestens vier Quadratmeter Grünauslauf vor. Eier aus ökologischer Haltung werden mit einer Null gekennzeichnet. Zusätzlich ist die zuständige Ökokontrollstelle angegeben. Das Futter darf ausschließlich aus ökologisch bewirtschafteter Landwirtschaft kommen. Hochleistungsfutter mit synthetisch gewonnenen Zusatzstoffen ist bei Bio-Eiern tabu. Auch der Einsatz von Gentechnik im Tierfutter ist nicht erlaubt.

Bei anderen Eiern bleibt im Dunkeln, ob die Hühner Futter mit gentechnisch veränderter Soja gefressen haben. Zwar wissen die Landwirte Bescheid, weil es auf dem Futtersack deklariert werden muss. Aber Verbraucher erfahren nichts darüber. Dieser Einsatz von Gentechnik in Futtermitteln muss auf den Endprodukten nicht gekennzeichnet werden. Das betrifft übrigens nicht nur Eier, sondern auch alle anderen tierischen Lebensmittel wie Fleisch und Milchprodukte. Mehr Informationen dazu und eine Mitmach-Aktion von foodwatch für Wahlfreiheit bei Gentechnik gibt es im Internet unter www.burgerbewegung.de.

Verbraucher wollen keine Käfigeier

Die Verbraucher nahmen die verbesserte Transparenz durch die Kennzeichnung der Haltungsformen mittels Ei-Stempel seit Juli 2005 dankend an. Der Anteil der Käfigeier sank im Jahr 2006 beim Direkteinkauf auf 43 Prozent. Und das trotz beträchtlicher Preisunterschiede: Während zehn Käfigeier 2006 laut ZMP im Durchschnitt für 85 Cent zu bekommen waren, kosteten Bodeneier 1,76 Euro, Freiland Eier 1,96 und Bio-Eier gar 2,81 Euro. Letztere erreichen inzwischen einen Marktanteil von sechs Prozent. Freiland Eier haben einen Marktanteil von 21,9 Prozent, Eier aus Bodenhaltung von 28,7 Prozent.

Versteckte Käfigeier

Dass dennoch über 70 Prozent aller in Deutschland im Jahr 2006 verbrauchten Eier aus Käfighaltung stammten, ist durch eine Kennzeichnungslücke verursacht. Weiterverarbeiter müssen beispielsweise bei Teig- und Backwaren oder Eiscreme keine Angaben über die Herkunft der Eier machen. Bei der Lebensmittelindustrie und bei Großverbrauchern beträgt der Anteil von Käfigeiern rund 95 Prozent. Die Industrie kauft den billigen Rohstoff Käfigeier, will das aber keinesfalls auf der Verpackung kenntlich machen.





foodwatch fordert ehrliche Eier

Statt durch abstrakte Ziffern muss die Haltungsform durch ein gut sichtbares Symbol gekennzeichnet werden – sowohl auf Eierkartons als auch auf allen anderen Lebensmitteln, die Eier oder Eiprodukte enthalten. Auf die Verpackungen von Nudeln oder Backwaren mit Käfigeiern muss beispielsweise ein „Huhn im Käfig“-Symbol gedruckt werden. Das ist leicht verständlich und für alle auf einen Blick zu erfassen. Erst dann haben Verbraucher die echte Chance, der Käfigeier-Lobby die rote Karte zu zeigen. Wer Käfigeier verwendet, muss das auch kenntlich machen. Und wer Käfigeier kauft, sei es im Stück oder in verarbeiteter Form, muss das auch sehen können.

Das Osterei: alt und aus Käfighaltung

Eine Art Sonderkonjunktur verzeichnen Eier stets in der Osterzeit. Aus der biblischen und mythischen Überlieferung, in der das Ei als Symbol des Lebens und der Auferstehung eine gewichtige Rolle spielt, ist ein millionenschwerer, saisonaler Markt entstanden. Zwar haben Schokoladen-Eier ihren natürlichen Verwandten längst den Rang abgelaufen, gefärbte Hühnereier sind aber nach wie vor für viele Familien unverzichtbarer Bestandteil des Osterfestes. Industriell gefärbte Eier werden vom Handel fast ausschließlich aus Käfighaltung angeboten. Deren Herkunft ist für den Verbraucher nicht nachvollziehbar, weil diese Eier nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegen. Lediglich das Mindesthaltbarkeitsdatum muss angegeben werden. Gekochte und gefärbte Eier werden oft mit Harz versiegelt, was den Verderb verzögern soll. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist für gekochte bunte Eier auf den 35. Tag (also fünf Wochen) nach dem Legedatum festgelegt. Das gilt aber nur, wenn die Schalen absolut unversehrt sind.



Zweifelhafte Farbstoffe

Ein Schwachpunkt der bereits fertig gefärbten Eier sind die verwendeten Färbemittel. Zwar gelten zugelassene synthetische Lebensmittelfarbstoffe wie E 151 (Brilliantsschwarz), E 122 (Azorubin) oder E 102 (Tartrazin) bei äußerlicher Anwendung als unbedenklich. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung weist jedoch daraufhin, dass Farbstoffe manchmal durch poröse Stellen in der Eierschale ins Innere des Eies gelangen, was beim Verzehr zu allergischen Reaktionen führen kann. Doch es gibt eine Alternative: Frische (Bio-)Eier gemeinsam mit den Kindern kurz vor dem Fest mit Naturfarben aus Pflanzensäften oder -extrakten bemalen. Das ist nicht nur bekömmlicher, sondern macht auch mehr Spaß.

Rolle rückwärts bei Legehennenverordnung

Während bei der Kennzeichnung der Eier ein – wenn auch ungenügender – Fortschritt zu verzeichnen ist, hat die Politik bei der Frage der Käfighaltung eine Rolle rückwärts hingelegt. Laut einer von der damaligen Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft Renate Künast (Bündnis 90/Die Grünen) 2003 auf den Weg gebrachten Legehennenverordnung sollte die Käfighaltung in Deutschland ab dem 01.01.2007 verboten werden. Doch im Juni 2006 wurde dieser Beschluss vom Bundesrat gekippt. Die Ländervertretung beschloss nicht nur, die Käfighaltung bis 2009 zu erlauben, sondern auch, anschließend sogenannte Kleinvolieren zuzulassen.

Die Kleinvoliere: Neu verpackter Käfig

Die Lebensbedingungen der Legehennen unterscheiden sich in Kleinvolieren nur marginal von den alten Käfigen. Es gibt geringfügig mehr Platz pro Huhn, die Tiere haben aber nach wie vor keine Möglichkeit zu flattern, zu picken und die Eier geschützt in Nestern abzulegen. Im Vorfeld der Entscheidung hatten große Eierproduzenten – wie in solchen Fällen üblich – mit der Verlagerung der Produktion ins Ausland und dem Verlust vieler tausend Arbeitsplätze gedroht, falls ihre Forderungen nicht erfüllt würden. Doch die Entscheidung über die Art der Eierproduktion sollten letztendlich die Verbraucher fällen. Und die lehnen Eier aus Käfighaltung mehrheitlich ab.



Freilandhaltung und Vogelgrippe

Erschwert wird die Freilandhaltung zeitweise durch die wegen der Vogelgrippe bundesweit geltende Stallpflicht für Geflügel, die am 16.02.2007 vom Bundesrat zunächst bis zum 31.10.2007 verlängert wurde. Die Umsetzung der Stallpflicht liegt bei den Bundesländern. Diese können einzelne Gemeinden und Landkreise, die zur Route von Zugvögeln gehören, als Risikogebiete ausweisen. Betroffene Geflügelhalter müssen ihre Tiere entweder in einem geschlossenen Stall oder unter einer nach oben gesicherten, dichten Abdeckung unterbringen. Außerhalb der aufgeführten Gebiete darf Geflügel nach behördlicher Anmeldung weiterhin im Freien gehalten werden.

Im Jahr 2006 waren knapp zehn Prozent der Fläche Deutschlands als Risikogebiet ausgewiesen. Eier von Freilandhühnern dürfen noch bis zu 12 Wochen nach deren Einstellung als Freilandzeugnisse (Kennziffer 1) vermarktet werden. Danach gelten sie als Eier aus Bodenhaltung (Kennziffer 2). Bio-Eier (Kennziffer 0) sind davon nicht betroffen, da ihre Eingruppierung anhand der EU-Öko-Verordnung erfolgt, die Freilandhaltung nicht zwingend vorschreibt.