Landwirtschaftskammer Kärnten

Pressemitteilung

Klagenfurt, 12. April 2019

Woher stammt Ihr Osterei?

LK-Präsident Mößler: Wer zu Ostern bewusst auf heimische Lebensmittel setzt, entscheidet sich für regionale Qualität und hohe Tierwohlstandards. LK fordert verpflichtende Herkunftskennzeichnung für verarbeitete Eiprodukte sowie für Eier und Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung.

Auch wenn Ostern in diesem Jahr auf ein sehr spätes Datum fällt, läuft die Eierproduktion längst auf Hochtouren. In Kärnten werden pro Jahr gut 129 Mio. Eier produziert, ca. 134 Mio. konsumiert. Circa 4 Mio. davon allein zu Ostern.
Leider ist aber die wirtschaftliche Situation der heimischen Legehennenhalter alles andere als zufriedenstellend: „Die im Vergleich zum Ausland deutlich höheren heimischen Qualitäts- und Tierwohlstandards werden durch die Preise am Markt nicht abgegolten“, kritisiert Kärntens LK-Präsident ÖR Ing. Johann Mößler. Österreich ist aufgrund eines nationalen Verbots das einzige Land in der EU, in dem es keine Käfighaltung für Legehennen gibt. Mößler warnt in diesem Zusammenhang: „Eier aus Käfighaltung drängen auf den österreichischen Markt und setzen unsere Eierproduzenten einem ruinösen Preiskampf aus.“
Die Konsumenten können mit ihrer Kaufentscheidung ein bewusstes Signal für hohe Produktqualität, Regionalität und – dank kurzer Transportwege – für Klimaschutz setzen, betont auch Landesbäuerin Astrid Brunner. Und sie ergänzt: „Die AMA-Gütesiegelkennzeichnung mit Angabe von Haltungsform und Herkunftsbetrieb bietet den Verbrauchern größtmögliche Sicherheit.“

Tierwohl groß geschrieben

Heimische Eier bieten in mehrfacher Sicht Vorteile: Wer Kärntner Eier kauft, unterstützt nicht nur heimische Bäuerinnen und Bauern, sondern leistet auch einen aktiven Beitrag zum Tierwohl. Die Kärntner Betriebe setzen dazu u. a. folgende freiwillige Maßnahmen:

- Gentechnikfreie Fütterung mit Donausoja
- Geringere Besatzdichten und Herdengrößen als EU-rechtlich vorgeschrieben
- Mehr Sitzstangen und Nester als in der EU üblich
- Verzicht auf das Kürzen des Schnabels

Kennzeichnung auch für Verarbeitungsprodukte gefordert

Die Möglichkeit, sich bewusst für heimische Produkte zu entscheiden, will Genussland Kärnten-Obfrau Barbara Wakonig den Menschen auch bei verarbeiteten Eiprodukten - Flüssigei, getrocknetes Vollei, aber auch Eiweiß und Eidotter, die in über 800 Lebensmitteln des täglichen Bedarfs enthalten sind - bieten. Sie fordert eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung auch für verarbeitete Eiprodukte. „Kärntens Eier werden unter Einhaltung höchster Tierschutzstandards produziert. Die Konsumenten wissen das zu schätzen und greifen gerne zu diesen Produkten. Aber es gibt noch immer keine verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft bei Eiern und Eiprodukten in der Gastronomie und in der Verarbeitung. Das muss endlich geändert werden!“, appelliert die Eierbäuerin aus St. Georgen am Sandhof bei Klagenfurt in Richtung Gesundheitsministerin Hartinger-Klein mit Verweis auf das Regierungsprogramm des Bundes.

„Gut zu wissen“ für Gemeinschaftsverpflegung

Während die Kärntnerinnen und Kärntner sehr wohl bewusst entscheiden können, woher die Zutaten für den Reindling oder ihre Osterjause kommen sollen, bleibt ihnen diese Wahlmöglichkeit in der Außer-Haus-Verpflegung verwehrt. „Gut zu wissen“, eine Initiative der Landwirtschaftskammer, hat zum Ziel, hier Abhilfe zu schaffen und auch den Gästen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung – Betriebskantinen, Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser, Heime, Kasernen etc. – die Herkunft von Fleisch und Eiern sichtbar zu machen. Und zwar auf einfache Weise und auf freiwilliger Basis für die Anbieter.
Die Herkunft soll auf der Speisekarte selbst, auf Aushängen, Infoscreens etc. erkennbar sein. LK-Präsident Mößler: „Dies schafft Vertrauen, folgt einem starken Kundenwunsch und stellt für die Anbieter eine Chance dar, sich positiv abzuheben.“
Mößler verweist auf diesbezügliche, erfreuliche Beispiele wie den Küchenbetreiber „Contento“ im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in St. Veit oder das Catering-Unternehmen „Feine Küche Kulterer“. „Ich wünsche mir, dass zumindest alle Einrichtungen im Einflussbereich der öffentlichen Hand in Kärnten diesen Beispielen folgen und die Herkunft von Eiern und Fleisch offenlegen. Öffentliche Krankenhäuser in anderen Bundesländern zeigen vor, wie man mit ‚Gut zu wissen‘ die Herkunftskennzeichnung einfach und effektiv umsetzen kann“, sieht Mößler dringenden Handlungsbedarf seitens der Kärntner Landespolitik.

Rückfragen zum Thema: Bernhard Rebernig, Tel. 0676/83 555-347, bernhard.rebernig@lk-kaernten.at
Kontakt Pressestelle: Wilfried Pesentheiner, Tel.: 0676/83 555-383, wilfried.pesentheiner@lk-kaernten.at