

„Östereier“ garantieren Qualität und Regionalität

In Niederösterreich sorgen 539 Eierbauern dafür, dass auch in der Spitzenzeit zu Ostern genug heimische Eier für den Markt zur Verfügung stehen. Die Landwirtschaftskammer NÖ weist Konsumenten darauf hin, beim Kauf von gefärbten Eiern besonders auf die Auslobung der Herkunft zu achten. Denn bei den farbenfrohen Östereiern gibt es – anders als bei Frischeiern – keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung.



Östereier aus Österreich

In Österreich werden zu Ostern etwa 60 Millionen Farbeier verzehrt, rund zwölf Millionen in Niederösterreich, also etwa sieben Stück pro Kopf. Während bei Frischeiern der Erzeugercode Auskunft über die Haltungsform der Legehennen, das Herkunftsland und über den Bauernhof, wo das Ei gelegt wurde, gibt, ist bei Östereiern die Kennzeichnung der Herkunft nicht verpflichtend.

Bei gefärbten Eiern müssen Herkunft und Haltungsform der Legehennen nicht transparent gemacht werden. Ist nichts angeführt, kann man davon ausgehen, dass die Eier aus einer nach wie vor im Ausland erlaubten

Käfighaltung stammen. Diese Haltungsform ist in Österreich längst verboten. Die Landwirtschaftskammer NÖ appelliert daher an die Konsumenten, beim Einkauf ganz bewusst zu heimischen Eiern zu greifen.

„Eier aus Österreich – egal, ob roh oder gefärbt – bürgen für höchste Qualität. Mit dem Genuss heimischer Eier entscheiden wir uns nicht nur für Regionalität, sondern auch für hohe Tierwohlstandards. Zudem leistet jeder Einzelne mit dem Griff zu heimischen Lebensmitteln einen wichtigen Beitrag zur Versorgungssicherheit“, erklärt Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ.

Herkunftskennzeichnung schafft Sicherheit

Möchte man sicher sein, dass die Eier aus Österreich kommen, kauft man am besten beim Eierbauern in der Region oder achtet im Geschäft auf das AMA-Gütesiegel oder das AMA-Biosiegel. Sie geben Sicherheit beim Ostereierkauf. Landwirte, die unter den strengen Kriterien des AMA-Gütezeichens produzieren, sind dazu verpflichtet, die Eier vor dem Verlassen des Hofes mit dem Erzeugercode zu stempeln. Damit ist die Rückverfolgbarkeit und Transparenz bis zum Bauernhof garantiert.

„Eine transparente Rückverfolgbarkeit der Eier bis zum Betrieb gibt den Konsumenten Sicherheit und schafft Vertrauen. Der kontrollierten

Herkunft und Qualität wird durch eine klare Deklaration Rechnung getragen. Das schafft Klarheit für die Konsumenten und mehr Wertschöpfung für unsere heimischen Bauern“, betont Schmuckenschlager und sagt weiter.

„Die Konsumenten haben ein Recht darauf zu erfahren, woher die Eier kommen und wie die Hennen gehalten wurden. Nur so können sie die hohen Tierwohlstandards der heimischen Geflügelhaltung honorieren und den Bestand der Geflügelwirtschaft im Inland sichern.“

Die niederösterreichischen Eierbäuerinnen und Eierbauern produzieren für Ostern rund 15 Millionen farbfähige Eier. Für diesen Konsumtrend zum gefärbten, gekochten Ei spricht die einfache Handhabung und die gleichmäßig hohe Qualität durch den standardisierten Kochvorgang. Der erstklassige Geschmack entsteht aufgrund der optimalen Reifezeit von zehn bis 18 Tagen vor der Färbung. Auch das Auge isst mit: ein umfangreiches Farbsortiment ist erhältlich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at