



Verbraucherzentrale Südtirol  
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen  
la voce dei consumatori*

**VZS-name**

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

---

## Woher kommt das Frühstücksei?

Stand

11/2014

Hühnereier sind aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Viel zu selten wird nachgefragt, wie die braven Hennen leben, die unser tägliches Frühstücksei legen. Unterschiedliche Haltungformen respektieren das natürliche Verhalten der Hennen oder auch nicht.

Zur Zeit gibt es drei unterschiedliche Haltungformen für Legehennen, die in diesem Infoblatt kurz beschrieben werden.

## Käfighaltung

Bei der Haltung in Käfigen befinden sich die Legehennen in mindestens 40 cm hohen Käfigen aus Drahtgitter. Dabei steht jeder Henne eine Fläche von 550 cm<sup>2</sup> (18 Hühner pro m<sup>2</sup>) zur Verfügung. Weiters sind die Käfige mit Futter- und Trinknapfen von mindestens 10 cm Länge pro Huhn ausgestattet.

Der Boden der Käfige kann einen Neigungswinkel von bis zu 14% aufweisen; wenn der Boden nicht aus Drahtgitter besteht, ist auch eine stärkere Neigung zulässig. Diese Käfige müssen mit einer Vorrichtung zum Kürzen der Krallen ausgestattet sein.

Die Haltung erfolgt bei künstlichem Licht. Oft wird die Tagesdauer in den Hallen durch das künstliche Licht verlängert, um die Legeleistung der Hennen zu steigern.

Die Haltung in Käfigen ist ab 1. Januar 2012 europaweit verboten.

## Bodenhaltung

Unter Bodenhaltung versteht man die Haltung der Legehennen in großen Hallen, in denen sie sich „frei“ bewegen können.

Die Besatzdichte bei der Bodenhaltung darf 7 Hühner pro m<sup>2</sup> nicht überschreiten, weiters müssen mindestens ein Drittel der Stallbodenfläche so eingestreut sein, dass es den Tieren möglich ist zu picken und zu scharren.

Zur Eiablage stehen den Hühnern Gruppenester zur Verfügung. Auch bei der Bodenhaltung müssen die Futter- und Trinknäpfe gleich groß dimensioniert sein wie bei der Käfighaltung. Den Hühnern stehen keinerlei Sitzstangen zur Verfügung, weiters leben sie immer unter künstlicher Beleuchtung und haben keinen Auslauf ins Freie. In schlecht belüfteten Ställen kann sich eine starke Ammoniakbelastung entwickeln, welche den Tieren sehr zu schaffen macht.

Durch all diese Umstände neigen die Tiere zu aggressivem Verhalten (gegenseitiges Picken und Fiedern) und sind sehr krankheitsanfällig. Um das gegenseitige Picken und Fiedern zu vermeiden, können den Hennen die Schnäbel kupiert werden, dabei werden ihnen die Schnabelspitzen abgebrannt bzw. abgezwickt. Dies ist für die Tier zwar nicht schmerzhaft, sie können dadurch aber ihr Leben lang nicht mehr richtig picken.

## **Freilandhaltung**

Die Freilandhaltung ist - zumindest auf dem Papier - die tierfreundlichste Art der kommerziellen Legehennenhaltung. Dabei steht den Hühnern ein Stall zur Verfügung, der die gleichen Anforderungen wie ein Stall mit Bodenhaltung zu erfüllen hat. Zusätzlich können sich die Tiere frei zwischen Stall und Auslauf bewegen.

Es dürfen maximal 2500 Hühner pro Hektar Auslauf gehalten werden, was einem Auslaufsangebot von 4 m<sup>2</sup> pro Tier entspricht. Der Auslauf muss größtenteils bewachsen sein.

Die Kontrolle auf Einhaltung der Vorgaben besorgt das zuständige Amt beim Landwirtschaftsassessorat, bzw. der Amtstierarzt.

## **Biologische Legehennenhaltung**

Bei der Biologischen Legehennenhaltung ist laut Bioland® - Bestimmungen ausschließlich Freilandhaltung zugelassen. Den Tieren muss permanent ein Staubbad zur Verfügung stehen. Außerdem ist die Haltung von Hähnen vorgeschrieben. Die Tiere werden ausschließlich mit Futter aus biologischer Produktion gefüttert. Futtergrundlage ist dabei Getreide und Mais.

Der Einsatz von Wachstumsförderern, synthetischen Aminosäuren, gentechnisch verändertem Futter, sowie Fischmehl ist strengstens untersagt. Auch der intensive Einsatz von Antibiotika zur

Krankheitsvorbeugung ist verboten. Die Küken müssen von biologischen Züchtern stammen.

Auch verwenden biologisch arbeitende Betriebe Hühnerrassen, die robuster und weniger krankheitsanfällig, aber auch nicht so extrem leistungsstark und schnellwachsend sind wie Hühner die in konventionellen Betrieben gehalten werden.

Biologische Legehennenbetriebe werden regelmäßig von unabhängigen Kontrollstellen kontrolliert.

## Märkte, Bauernmärkte

Keinerlei Kontrolle unterliegen die Bauern und Bäuerinnen, welche Eier aus eigener Produktion auf den Märkten und Bauernmärkten anbieten. Sind sie nicht ausdrücklich deklariert (z.B. als Mitglieder eines Bioverbandes), so stammen die Eier aus unterschiedlichen Haltungen, meist mit Auslauf und konventioneller Zufütterung, die aber weder vom Assessorat, noch von einem Verband kontrolliert werden. Wer Eier auf einem Markt kauft, handelt im Vertrauen auf die Verlässlichkeit des/der Anbieters/In.

## Vermarktung und Kennzeichnung

Eine europaweit gültige Verordnung legt verschiedene Haltungsarten fest, die sich u. a. im Platzangebot pro Huhn unterscheiden: mindestens 10 m<sup>2</sup> Platz muss ein Huhn in der Freilandhaltung haben, mindestens 0,14 m<sup>2</sup> in der Bodenhaltung und im Käfig mindestens 550 cm<sup>2</sup>.

**Eier-Packstellen:** Eier, die in den Handel gelangen, müssen sortiert, verpackt und etikettiert werden. Dies geschieht in Eier-Packstellen, in welchen Eier eines einzelnen, aber auch mehrerer Betriebe verpacken. In den Eier-Packstellen werden die Eier durchleuchtet und nach Qualitäts- und Gewichtsklassen sortiert.

Die Gewichtsklassen sind folgende:

XL - 73 g und mehr

L - 63 g – 73 g

M - 53 g – 63 g

S - weniger als 53 g

Nach der Sortierung werden die Eier verpackt und etikettiert. Die Etiketten der Eierpackungen enthalten sehr nützliche Informationen, die nun kurz erklärt werden sollen:

- Name und Anschrift des Betriebes, der die Eier verpackt oder die Verpackung veranlasst hat.
- Menge und Art der Eier (z.B. 6 frische Eier aus Freilandhaltung)
- Güteklasse
- Gewichtsklasse

- Packstellenummer. Hierbei handelt es sich um eine Identifikationsnummer, die jede Packstelle vom Landwirtschaftsministerium in Rom zugeteilt bekommt.
- Haltbarkeitsdatum. Die Haltbarkeit der Eier ist auf 28 Tage nach dem Legedatum der Eier beschränkt.
- Den Hinweis: Nach dem Kauf im Kühlschrank aufbewahren.

Biologische Eier tragen auf der Verpackung zusätzlich auch noch den Namen des Bioverbandes, den Namen der Kontrollstelle und die Hofnummer.

Ei

## Kennzeichnung auf dem Ei

Seit 01.01.2004 müssen in der gesamten Europäischen Union Eier mit einem Erzeugercode gestempelt werden, aus dem die Art der Legehennenhaltung hervorgeht. Ausgenommen bleiben von dieser Regelung Eier, die auf dem Hof des Erzeugers oder an der Haustür verkauft werden.

## Der Stempel

Aus dem Stempel geht hervor:

- Die Art der Legehennenhaltung
- Die Herkunft des Eies (Herkunftsland und Erzeugerbetrieb)

Der Stempel setzt sich aus verschiedenen Codes zusammen:

### Code für das Haltungssystem:

0 = Ökologische Erzeugung

1 = Freilandhaltung

2 = Bodenhaltung

### Code des Registrierungs-Mitgliedstaates (zum Beispiel):

AT = Österreich

BE = Belgien

DE = Deutschland

IT = Italien

NL = Niederlande

### Identifizierung des Betriebes:

Den Betrieben wird eine individuelle Nummer zugeteilt.