



LEBENSMITTEL

Das Grüne vom Ei

Wie in Österreich die klimafreundlichsten Eier Europas produziert werden.

Die Ernährung gerät immer stärker ins Zentrum der öffentlichen Klimadiskussion. „Der Industrie und dem Verkehrssektor ist es gelungen, den Fokus dorthin zu lenken. Mittlerweile hat man den Eindruck, wenn man auf tierisches Eiweiß verzichtet, kann man weiterhin auf die Malediven fliegen“, ärgert sich Ferdinand Lembacher, Generalsekretär der Landwirtschaftskammer Österreich. Der Welteitag am 11. Oktober – der übrigens in Österreich erfunden wurde – wird deshalb zum Anlass genommen, um auf die klimafreundliche Eierproduktion in Österreich hinzuweisen.

Eine aktuelle Berechnung der Universität für Bodenkultur zeigt: Die CO₂-Emissionen pro Kilogramm Ei (rund 20 Eier inklusive Schale) liegen in Österreich bei 1,8 Kilogramm. Zum Vergleich: In Westeuropa betragen die Treibhausgas-Emissionen 2,8 Kilogramm pro Kilo Ei. Möglich ist diese klimaschonende Produktion durch eine 2013 geschlossene „Klimaschutzpartnerschaft“ zwischen dem Verein Donau Sojar und den Eierbauern, wie Vereinsobmann Matthias Krön betont: „Seit damals werden alle österreichischen Legehennen – mit Ausnahme von Bio – mit Donau-Soja gefüttert. Dadurch werden pro Jahr 110.000 Tonnen CO₂ eingespart.“ Die deutlich schlechtere CO₂-Bilanz der westeuropäischen Eier rührt vor allem aus dem Einsatz von Übersee-Sojaschrot, für den meist Regenwälder gerodet wurden und der weite Trans-

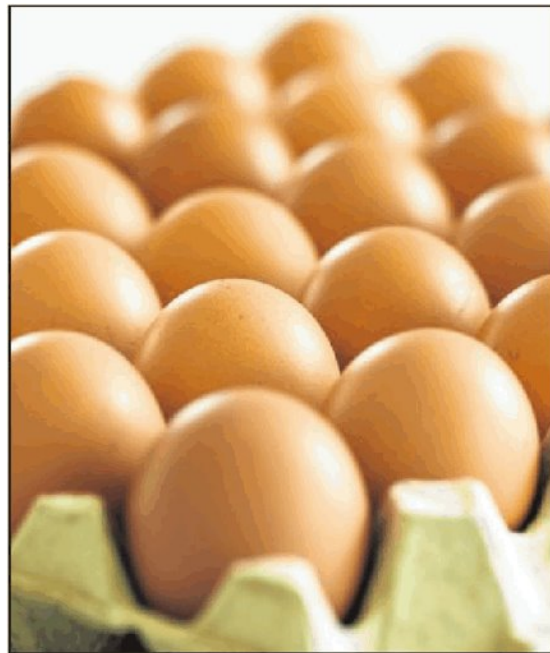
VON ELISABETH HELL

portwege zurücklegen muss. Dazu kommen der Einsatz von Unkrautvernichtern wie Glyphosat (in Österreich verboten) und anderen Pestiziden.

Donau-Soja wird nach österreichischen Standards im Donauraum angebaut. Bei der heimischen Eierproduktion kommen knapp 90 Prozent des Donau-Soja auch tatsächlich aus Österreich. Ziel ist es aber, die heimische Sojaproduktion von derzeit 70.000 auf 100.000 Hektar auszuweiten, ohne Monokulturen zu schaffen, so Krön.

90 Grad Selbstversorgung

In 2.000 österreichischen Betrieben legen sechs Millionen Hühner rund 2,1 Milliarden Eier pro Jahr. 37 Prozent gehen in den Lebensmitteleinzelhandel, 27 Prozent in Großküchen und Gastronomie, 24 Prozent in die verarbeitende Industrie und der Rest wird



alternativ vertrieben etwa über Bauernmärkte oder Ab-Hof-Verkäufe. Der heimische Selbstversorgungsgrad liegt bei knapp 90 Prozent und das obwohl die heimischen Standards schon immer strengere sind als in der EU. So gilt seit dem Jahr 2009 ein Käfighaltungsverbot. Mit Jahreswechsel ist auch die ausgestaltete Käfighaltung in Österreich verboten und es gibt nur noch Boden-, Freiland- bzw. Bioeier. In der EU ist ausgestaltete Käfighaltung weiterhin erlaubt und etwa die Hälfte der Eier aus der EU kommt aus diesen Käfigen. Franz Kirchweger, Obmann der EZG Frischei, fasst zusammen: „Österreich ist in Sachen Tierschutz und Umweltschutz Vorreiter.“

Damit der Konsument auch garantiert weiß, woher das Ei kommt, gibt es in Österreich die Eierdatenbank, wo jedes Ei mit seinem Code bis zum Hof rückverfolgt werden kann. Bei Eiprodukten, wie Nudeln, wird es allerdings schwieriger. Kirchweger gibt folgenden Tipp: „Wo Österreich nicht draufsteht, ist Österreich nicht drin, da kann man sich sicher sein.“

Die Vertreter der Eierproduktion appellieren weiterhin an die Solidarität von Handel und Konsumenten, denn für die umweltfreundliche Produktion und das Tierwohl müsse man auch bereit sein, mehr zu bezahlen.