

Ostern: Bringt der Osterhase heuer Käfigeier?

Bunt gefärbte Eier, Osterschinken, Kren, Pinze oder Osterlamm: Rund um Ostern kommen traditionell verschiedenste Köstlichkeiten auf den Tisch. Allerdings können sich darunter auch Lebensmittel befinden, die nicht unseren Produktionsstandards entsprechen: In Österreich ist beispielsweise die Käfighaltung von Legehennen verboten – in Form von verarbeiteten Lebensmitteln wie Ostereiern oder Gebäck kann sie aber trotzdem im Einkaufswagen landen. Der Verein Land schafft Leben erklärt, warum es bei der Osterjause nicht egal ist, woher die Lebensmittel kommen.

Wenn nach der 40-tägigen Fastenzeit Ostern gefeiert wird, darf in vielen Haushalten die klassische Osterjause nicht fehlen. **Hannes Royer**, Gründer des Vereins Land schafft Leben: „*In Österreich haben wir das Glück, eine enorm hochwertige Lebensmittelproduktion zu haben. Und trotzdem greifen wir oft blindlings ins Supermarktregal – und so unter Umständen zu Billigprodukten aus dem Ausland.*“ Ostern sei ein guter Anlass, sich gezielt mit der Herkunft unserer Lebensmittel auseinanderzusetzen: „*Viele Menschen vertrauen darauf, dass sie sich mit traditionellen Ostergerichten auch regionale Lebensmittel auf den Teller legen. Aber ohne klare Kennzeichnung ist bewusster Konsum Glückssache.*“

Ostereier: bunte Schale, anonymer Kern

In Österreich ist jegliche Form der Käfighaltung seit 2020 verboten – der Import von Käfigeiern allerdings nicht. Während sich im Frischeier-Sortiment ausschließlich österreichische Eier finden, können Eier aus dem Ausland über verarbeitete Produkte in die heimischen Supermärkte gelangen. Auch im Osternest können somit Käfigeier liegen: in Form von bereits gekochten und gefärbten Eiern, aber auch fertig gekauften Osterpinzen, -striezeln oder anderem Ostergebäck. Hier gilt keine Kennzeichnungspflicht. Konsumentinnen und Konsumenten, die nicht selbst Eier färben oder Pinzen backen, bleiben somit über die Herkunft der Eier oder die Haltung der Legehennen meist im Unklaren. „*Wer Eier in verarbeiteter Form kauft, weiß oft nicht, wie die Hühner gehalten wurden. Ausreichende Sicherheit beim Einkauf kann uns deshalb nur eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung geben*“, betont **Royer** die Dringlichkeit einer umfassenden Kennzeichnungspflicht. „*Bis dahin können wir etwa auf bunte Ostereier zurückgreifen, bei denen die Herstellerbetriebe die Herkunft und Haltungsform freiwillig angeben.*“

In den vergangenen Monaten wurde in den Medien vermehrt von einer Eierknappheit in Österreich gesprochen. Diese hat verschiedene Ursachen: unter anderem die Vogelgrippe im Ausland, die zu einem Rückgang der Legehennenbestände führt, aber auch der steigende Eierbedarf der Konsumentinnen und Konsumenten. Grundsätzlich ist die heimische Produktion darauf ausgelegt, Österreich auch bei hoher Nachfrage mit Eiern zu versorgen, es kann allerdings vereinzelt zu einem geringeren Angebot in den Supermärkten kommen, etwa bei Bio-Eiern. Es besteht aber kein Grund zur Sorge, dass Ostern 2026 ohne heimische Ostereier gefeiert werden müsste.

Osternest bis -jause: Transparenz auf den ersten Blick

Neben bunten Eiern sollte auch bei anderen verarbeiteten Lebensmitteln unbedingt auf freiwillige Kennzeichnung geachtet werden. Bei Osterschinken, Kren, Brot und Gebäck können verschiedene Gütesiegel Orientierung bieten: Heimischer Kren ist mit dem g.g.A.-Gütezeichen gekennzeichnet – das steht für „geschützte geografische Angabe“ und garantiert, dass der Kren in der Steiermark angebaut wurde. Auch das AMA-Gütesiegel gewährleistet die Produktion in Österreich. Das bedeutet etwa beim Osterschinken, dass das Schwein in

Österreich geboren, gemästet und geschlachtet wurde, und bei Brot und Gebäck, dass das vermahlene Getreide aus Österreich stammt. **Hannes Royer:** „Lebensmittel sind nie neutral – wir treffen mit jedem Einkauf eine Entscheidung. Denn wir gestalten, was, wo und wie morgen produziert wird. Wer also beim Einkaufen genau hinschaut und sich bewusst entscheidet, genießt mit österreichischen Lebensmitteln bei der Osterjause nicht nur Tradition, sondern auch beste Qualität.“

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carina Bauer, Leitung der Kommunikation
Land schafft Leben
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1
T: 01 89 06 458
presse@landschafftleben.at

Bildmaterial

- **Bild:** Die Osterjause ist ein guter Anlass, gezielt zu österreichischen Lebensmitteln zu greifen. © Dusan Zidar/Shutterstock.com

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Lebensmittel-Report Ei](#)
- [Mehr Infos zu den traditionellen Bestandteilen der Osterjause inkl. Rezept für einen saftigen Osterstriezel](#)

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafftleben.at zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein Land schafft Leben für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. Land schafft Leben finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält Land schafft Leben seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.