0-1-2-3-Kennzeichnung von Eiern nicht ausreichend – foodwatch fordert gesetzliche Standards für Tiergesundheit

geschrieben von Andreas | 11. April 2017

Pressemitteilung – Thema: Eier / Tierhaltung / Ostern

Berlin, 10. April 2017. Egal ob Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung – viele Eier stammen von kranken Legehennen, ohne dass Verbraucherinnen und Verbraucher das beim Ostereinkauf erkennen können. Darauf hat die Verbraucherorganisation foodwatch hingewiesen. Zwar informiert der Stempel auf dem Ei über die formalen Haltungskriterien – dies sage jedoch nichts über den Gesundheitszustand der Tiere aus. Untersuchungen zeigten bei Hühnern zahlreiche Symptome wie Gelenkerkrankungen, Brustbeinschäden, Eileiterentzündungen oder Wurmbefall. Dabei gebe es keine signifikanten Unterschiede zwischen konventioneller und Bio-Haltung, zwischen kleinen Höfen und Großbetrieben. Zwar gebe es in allen Haltungsformen hervorragende Betriebe, aber ebenso Betriebe mit sehr schlechter Tiergesundheit, so foodwatch. In allen Betriebsformen erleiden Hennen zum Beispiel aufgrund der hohen Legeleistung sehr häufig Knochenbrüche: Um die vielen Eierschalen produzieren zu können, wird den Knochen das Kalzium entzogen, das macht diese sehr anfällig für Brüche.

„Die 0-1-2-3-Kennzeichnung sagt nur die halbe Wahrheit über das Leben der Legehennen. Platz und Auslauf sind wichtig. Aber es gibt bisher keinerlei Vorgaben für die Tiergesundheit – weder bei Bio noch bei der konventionellen Legehennenhaltung. Das muss sich dringend ändern“, sagte Martin Rücker, Geschäftsführer von foodwatch. Die Verbraucherorganisation forderte Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt auf,

sich für verbindliche Zielvorgaben für die Tiergesundheit und die bestmögliche Haltungsform als Standard für alle Nutztiere in Europa einzusetzen. Über eine E-Mail-Aktion von foodwatch unter www.tierhaltungswende.de unterstützen bereits mehr als 130.000 Bürgerinnen und Bürger die Forderung. Zur Debatte um die Ausweitung der 0-1-2-3-Kennzeichnung bei verarbeiteten Eiern sagte Martin Rücker: „Es ist absurd, dass die Haltungsform bei frischen Eiern angegeben werden muss, bei Kuchen, Nudeln, Eiscreme oder bei gekochten Ostereiern aber nicht. So richtig die Ausweitung der Kennzeichnung auf verarbeitete Produkte ist, so wenig ändert sie aber am großen Problem der Legehennenhaltung: Verbraucherinnen und Verbraucher bekommen massenhaft Eier von krank-gehaltenen Hühnern serviert, ohne jede Möglichkeit, sich für garantiert tiergerechte Produkte zu entscheiden.“

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher greifen mittlerweile zu Eiern aus Freiland- oder Biohaltung, weil die Hennen dort besser arteneigene Verhaltensweisen ausüben können als in Boden- oder gar Käfighaltung. Die Tiere haben zum Beispiel etwas mehr Platz und können ins Freie. Doch obwohl solche formalen Haltungsvorgaben sehr wichtig für die Tiere sind, können sie allein nicht garantieren, dass die Tiere auch tatsächlich gesund sind, kritisierte foodwatch. Entscheidend sei vielmehr vor allem die Qualität des Betriebsmanagements.

Martin Rücker von foodwatch: „Wenn es um Tierhaltung geht, wird fast nur über formale Kriterien wie Platzbedarf oder Ausgestaltung der Ställe gesprochen – das ist viel zu kurz gegriffen. Wir brauchen endlich eine echte Tierhaltungswende: Die beste Haltungsform muss Standard werden, und zugleich müssen endlich auch klare Zielvorgaben für gute Tiergesundheit gesetzlich vorgeschrieben werden. Unser Ziel muss sein: In Zukunft darf kein Tierprodukt mehr in den Handel kommen, das von krank gehaltenen Tieren stammt!“

Link:

– E-Mail-Protestaktion von foodwatch für eine

Tierhaltungswende: www.tierhaltungswende.de

Quellen und weiterführende Informationen:

– Mehr Informationen zur Legehennenhaltung finden Sie in dem ausführlichen foodwatch-Report „Ich wollt‘, ich wär kein Huhn“ (2015): www.legehennen-report.foodwatch.de

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90