

Positionspapier des FV Gastronomie über die Eierkennzeichnung

Aktuelle Lage:

Nach dem neuen Bundestierschutzgesetz dürfen in Österreich seit 2009 nur mehr Eier aus Boden- und Freilandhaltung produziert werden. Damit wurde die billigere Käfighaltung österreichweit verboten. Eier aus Käfighaltung kommen derzeit aus dem Ausland nach Österreich. Bis 2012 wird diese Haltung EU-weit verboten sein.

Vertreter der Landwirtschaft fordern nun, dass zwischenzeitlich die österreichische Gastronomie gesetzlich verpflichtet werden soll, bei allen Gerichten die Ei-beziehungsweise Eiprodukte enthalten, die Herkunft und Haltungsform auf der Speisekarte zu kennzeichnen.

Position des Fachverbandes:

Gastronomen beziehen ihre Frischeier derzeit in der Regel von gewerblichen Zulieferern oder Gastronomie-Fachmärkten. Diese Eier stammen von verschiedenen Produzenten und aus unterschiedlichen Haltungsformen. Der Gastronom trifft seine Kaufentscheidung anhand von Größe, Verfügbarkeit, Preis und Ablaufdatum. Vielfach finden sich bei einem einzigen Einkauf die Eier von verschiedenen Produzenten im Einkaufswagen und später auch im fertigen Gericht. Unter diesen Umständen erscheint eine Kennzeichnung der Haltungsform in der Gastronomie praxisfremd und nicht umsetzbar. Um einer solchen gesetzlichen Kennzeichnungsverpflichtung Genüge zu tun müsste damit auf der Speisekarte der Hinweis angebracht werden: "Eier aus verschiedenen Haltungsformen". Dies hat keinerlei Informationsnutzen für den Gast.

Eine Kennzeichnung von Eiern in Fertigprodukten bzw. Eierprodukten, etwa Nudeln, ist derzeit unmöglich, weil weder der Verbraucher noch der Gastronom hier die Möglichkeit hat, die Herkunft der Eier festzustellen. (Dazu müsste EU-weit eine analoge Kennzeichnungsverpflichtung auf den Verpackungen eingeführt werden)

Aus den genannten Gründen spricht sich der FV Gastronomie daher gegen eine Kennzeichnung von verarbeiteten Eiern in der Gastronomie aus.

Es hat den Anschein, dass die geforderte Kennzeichnungspflicht weniger dem Informationsbedürfnis der Verbraucher als den Vermarktungsinteresse der österreichischen Legehennenhalter dient, die durch das Verbot der Käfighaltung befürchten, dass die Gastronomie Frischeier kostengünstiger aus anderen EU-Ländern beziehen könnte.

Rückfragen:

Wirtschaftskammer Österreich
Fachverband Gastronomie
Dr. Thomas Wolf
Tel.: (+43) 0590 900-3560
Mail: gastronomie@wko.at