



Presse- mitteilung

Pressestelle

HAUSANSCHRIFTEN Rochusstraße 1, 53123 Bonn
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3171 bis 3177

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL pressestelle@bmelv.bund.de

INTERNET www.bmelv.de

DATUM 29. Dezember 2009

NUMMER 299

SPERRFRIST

Fortschritt für den Tierschutz: Ab 2010 keine Eier mehr aus Käfighaltung

„Das Verbot der Haltung von Legehennen in konventionellen Käfigen ist ein großer Fortschritt für den Tierschutz in der Legehennenhaltung“, bewertete **Gert Lindemann, Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**, das Auslaufen der letzten Ausnahmegenehmigungen in Deutschland zum Jahresende 2009. Mit dem endgültigen Aus der herkömmlichen Batterie-Käfighaltung vollzieht Deutschland den Ausstieg bereits zwei Jahre früher als nach EU-Recht erforderlich.

Dem Verbraucher stehen nunmehr aus deutscher Produktion Eier aus der ökologischen Erzeugung, der Freilandhaltung, der Bodenhaltung und der Kleingruppenhaltung zur Verfügung. Entsprechend den Vorgaben des Handels wird seitens der Erzeuger ganz überwiegend in die Bodenhaltung investiert. Klarheit über die Haltungsform und Herkunft gibt die Eierkennzeichnung. Da in anderen EU-Mitgliedstaaten bis Ende 2011 die Haltung von Legehennen noch in den herkömmlichen Batterie-Käfigen zulässig ist, gewinnt die Angabe des Herkunftslandes eine gesteigerte Bedeutung. „DE auf dem Ei steht für Innovation in der Legehennenhaltung und kurze Wege zum Verbraucher“, so Staatssekretär Lindemann.

Das Ei ist ein gesundes und preiswertes Lebensmittel. Diese Erkenntnis setzt sich immer mehr durch. Seit nunmehr fünf Jahren steigt der Verbrauch von Eiern wieder. „Ich begrüße diese Entwicklung sehr“, so Lindemann. „Auch das Ei ist ein Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung und liefert ein umfangreiches Nährstoffangebot. Die positive Entwicklung am Eiermarkt bietet aber auch für die heimischen Erzeuger neue Perspektiven.“

Für das Jahr 2009 dürfte der Verbrauch je Kopf bei 214 Eiern liegen. Davon werden gut die Hälfte von den privaten Haushalten direkt als frische Eier in der Schale gekauft. Die andere

Hälfte wird entweder beim Verzehr in Großküchen oder der Gastronomie sowie in verarbeiteter Form, z. B. in Nudeln oder Gebäck, konsumiert.