

Bäckereien und Backshops im Check: Woher kommt das Ei in Golatsche, Pinze & Co?

Österreichische Bäckereiketten und Selbstbedienungs-Backshops auf dem Prüfstand

VIER PFOTEN hat in Kooperation mit dem Konsumentenschutz der AK OÖ österreichische Bäckereien sowie Selbstbedienungs-Backshops in Supermärkten unter die Lupe genommen: Mit Hilfe des VIER PFOTEN Bäckerei-Checks erkennen Sie auf einen Blick, aus welcher Haltungsförm die verarbeiteten Eier in den befragten Unternehmen stammen. Denn nur wer umfassend informiert ist, kann beim nächsten Einkauf eine bewusste Entscheidung für tierleidfreie Produkte treffen.

Die unten aufgelisteten Bäckereien und Backshops wurden nach Anzahl ihrer Filialen und/oder Bekanntheitsgrad ausgewählt. Die Angaben beruhen auf Selbstauskunft der Unternehmen. Sofern nicht anders angegeben, wurden Dokumente zum Nachweis von Herkunft und Haltung geliefert.

Was bedeutet...

- Konventionelle Käfighaltung** *In der gesamten EU seit 2012 verboten!*
Einem Huhn steht eine Fläche von 550 cm² zur Verfügung – das entspricht einer Fläche von weniger als einem A4 Blatt.
- Ausgestaltete Käfighaltung** *In Österreich seit 2020 verboten!*
Hier hat jedes Huhn 750 cm² Platz, also knapp einen Bierdeckel mehr als in der konventionellen Käfighaltung. Es gibt Legenester, Sitzstangen und eine Scharrfläche; aufgrund der extremen Enge können die Tiere aber ihre Grundbedürfnisse kaum befriedigen.
Diese Haltung ist nach wie vor die gängigste in der EU
→ Jede 2. Henne lebt in der EU im Käfig!
- Bodenhaltung**
Bei der Bodenhaltung leben neun Hennen pro Quadratmeter in riesigen Hallen. **Bis zu 24.000 Tiere drängen sich in einem solchen Stall.** Die Tiere müssen lediglich durch eine Abtrennung, z.B. aus einem Gitter, in Gruppen von 6.000 Tieren aufgeteilt sein.
- Freilandhaltung**
Bei der Freilandhaltung steht den Hühnern **tagsüber ein Auslauf von mindestens 8 m² pro Tier** zur Verfügung. Die Bedingungen im Stall entsprechen jenen der Bodenhaltung.
- Bio-Freilandhaltung**
Bei der Biohaltung hat **jedes Huhn mindestens 8 m² Auslauf und im Stall dürfen maximal 7 Tiere pro m² leben.** In einem Stall dürfen maximal 3.000 Hennen untergebracht sein.

Wie landen Käfigeier auf unseren Tellern?

Mangels einer transparenten Kennzeichnungspflicht für verarbeitete Produkte mit Eibestandteilen! Denn der Import und die Verarbeitung von Eiern aus konventioneller Käfighaltung (z.B. aus der Ukraine) bzw. aus ausgestalteter Käfighaltung (z.B. aus anderen EU-Ländern) sind nach wie vor möglich. Häufig gelangen so Eier aus Käfighaltung – meist in Form von Flüssig- oder Trockenei – in unsere Lebensmittel wie Nudeln, Süß- oder Backwaren.



VIER PFOTEN fordert eine umfassende Kennzeichnungspflicht nach Herkunft und Haltungsförm für verarbeitete, eihaltige Produkte. Nur so haben Konsumentinnen und Konsumenten die Möglichkeit zu erfahren, wie die Legehennen für die verwendeten Eier und Eibestandteile tatsächlich gehalten wurden!



Bäckerei	Bio-Freiland	Freiland	Bodenhaltung	Anmerkungen
Bäckerei Öffertl	🇦🇹			
Brotsüchtig	🇦🇹			
Bäckerei Felzl	🇦🇹	🇦🇹		
Bäckerei Gradwohl	🇦🇹			
Joseph Brot	🇦🇹			
Vollkornbäckerei Waldherr	🇦🇹			
Baguette	🇦🇹*	🇦🇹		* für Bioprodukte
Bäckerei Schrott	🇦🇹*	🇦🇹**	🇦🇹	* für Bioprodukte ** im Café
Haubis Bäckerei & Konditorei	🇦🇹		🇦🇹	
Honer Naturbackstube	🇦🇹*		🇪🇺	* im Café
Resch & Frisch	🇦🇹*		🇦🇹	* für Bioprodukte
Ströck	🇦🇹*	🇦🇹🇪🇺	🇦🇹🇪🇺	* für Bioprodukte, im Café & bei Frischeiern
Bäckerei Franz Brandl		🇦🇹*	🇦🇹	* im Café
Bäcker Ruetz		🇦🇹*	🇦🇹	* für Jausen-, Östereier & im Café
Bäckerei Geier		🇦🇹*	🇦🇹🇪🇺	* im Café & bei Frischeiern
Bäckerei Mangold		🇦🇹*	🇪🇺	* im Café
Der Mann		🇦🇹🇪🇺*	🇦🇹🇪🇺	* für Aufstriche und Snacks
Reichl Brot		🇦🇹	🇦🇹	
Anker			🇦🇹🇪🇺	
Auer Brot			🇦🇹	
Bäckerei Felber			🇦🇹	
Bäckerei Hinterwirth			🇦🇹	

Bäckerei	Bio-Freiland	Freiland	Bodenhaltung	Anmerkungen
Bäckerei Karl Bauer			🇪🇺	
Bäckerei Schwarz			🇦🇹🇪🇺	
Bäckerei Wienerroither			🇦🇹🇪🇺	
Bäckerei Winkler			🇦🇹	
Backwerk*		🇪🇺	🇦🇹🇪🇺	

⚠️ * Das Unternehmen hat nicht für alle Produkte Dokumente geschickt, die die Herkunft und Haltung belegen.

Supermarkt-Backshop	Bio-Freiland	Freiland	Bodenhaltung	Anmerkungen
Billa*			🇦🇹	
Hofer		🇪🇺	🇦🇹🇪🇺	
Lidl		🇦🇹	🇦🇹🇪🇺	
Merkur*			🇦🇹	
Penny*			🇦🇹🇪🇺	
Spar*		🇦🇹*	🇦🇹🇪🇺	* bei manchen saisonalen Produkten

⚠️ * Das Unternehmen hat keine Dokumente geschickt, die die Herkunft und Haltung belegen.

Folgende Bäckereien haben nicht auf die Anfrage geantwortet

Bäckerei Hubert Auer	🇦🇹	⚠️	Herkunft und Haltung der Eier unbekannt!
Bäckerei Nagreiter	🇦🇹	⚠️	Herkunft und Haltung der Eier unbekannt!

Fazit

Die vorherrschende Haltungsförm, aus der die verarbeiteten Eier in den Bäckereien und Backshops kommen, ist nach wie vor die Bodenhaltung. Auch wenn es erfreulich ist, dass einige Bäckereien schon neben der Bodenhaltung auf Freiland oder sogar gänzlich auf Bio-Freilandeier setzen, und fast alle nachweisen konnten, dass sie keine importierten Käfigeier verwenden, ist aus Tierschutzsicht dennoch viel Luft nach oben. Gerade deswegen wäre eine verpflichtende Kennzeichnung nach Haltung und Herkunft so wichtig.

Mangels einer Kennzeichnungspflicht ist es für Konsumentinnen und Konsumenten nicht ersichtlich, woher und aus welcher Haltungsförm die verarbeiteten Eier stammen. Ausnahmen sind lediglich Bio-Bäckereien, ein Selbstbedienungs-Backshop sowie vereinzelt freiwillige Kennzeichnung in den zu den Bäckereien gehörenden Cafés, wie z.B.: Jausen- oder Frühstückseier. Andernorts tapen die Käuferinnen und Käufer auch weiterhin bezüglich der Herkunft der Eier im Dunkeln.

Mehr Informationen unter

www.vier-pfoten.at/huehnerhaltung oder www.ooe.arbeiterkammer.at/beratung/konsumentenschutz

