

Linz, am 27.03.2024

## Ostern: Regionaler Genuss hat Symbolkraft

**Eier haben zu Ostern in unserer Kultur eine tiefe Symbolkraft. Sie stehen für Leben und Auferstehung und sind damit ein zentraler Bestandteil des Osterfestes. Mit dem Ende der Fastenzeit steigt die Nachfrage nach Eiern enorm an, und regionale Produzenten spielen dabei eine entscheidende Rolle. „Die Bedeutung von regionalen Lebensmitteln, insbesondere von Eiern, zu Ostern lädt dazu ein, die Vielfalt und Qualität der heimischen Produkte zu entdecken“, findet Landesbäuerin Johanna Haider.**

Rund zwei Milliarden Eier legen Österreichs knapp 8 Millionen Hennen jährlich. Damit hat jeder Österreicher ab dem Teenageralter seine Legehennen. Österreich kann sich nahezu mit 100 Prozent mit Eiern aus Boden-, Freiland- und Bio-Haltung selbst versorgen. Im Schnitt konsumiert eine in Österreich lebende Person laut Statistik Austria etwa 248 Eier pro Jahr – entweder als klassisches Ei oder in verarbeiteten Produkten wie beispielsweise Kuchen. Während der Osterzeit werden in Österreich rund 60 Millionen Eier verkauft und konsumiert. „Ein Ei ist aber viel mehr als ein Grundnahrungsmittel, es ist ein wertvolles Qualitätsprodukt“, so Johanna Haider.

### Qualität und Herkunft

Der Erzeugercode auf den Frischeiern informiert über die Haltungsform der Legehennen, das Herkunftsland und über den Bauernhof, wo das Ei gelegt wurde. Gefärbte Eier haben keine verpflichtende Kennzeichnung. Fehlt diese, könnten sie aus ausländischer Käfighaltung stammen, die in Österreich verboten ist. Sicherheit bieten Eier aus Österreich mit dem rot-weiß-rottem AMA-Gütesiegel oder AMA-Biosiegel. Denn diese garantieren die Einhaltung der Produktionsauflagen. Diese stehen für Qualität, Regionalität und hohe Tierwohlstandards. Transparente Rückverfolgbarkeit bis zum Betrieb schafft Vertrauen und Klarheit für Konsumenten. „Die Konsumentinnen und Konsumenten haben das Recht auf eine transparente Rückverfolgung der Eier bis zum Betrieb, um Tierwohl zu honorieren und die heimische Geflügelwirtschaft zu unterstützen. Dies fördert Wertschöpfung für Bauern und sichert den Bestand der Branche im Inland“, betont Johanna Haider. Der „Quick-Egg-Check“ unter [www.eierdatenbank.at](http://www.eierdatenbank.at) gibt Auskunft über die Herkunft des Eies sowie die Haltungsform.

Die Herkunft unserer Eier sollte aber nicht nur zu Ostern ein Thema sein. Ein Manko sieht Landesbäuerin Johanna Haider in der fehlenden Kennzeichnungspflicht für die Herkunft von Eiern in der Gastronomie und in den Verarbeitungsprodukten. Seit 1. September 2023 muss in Großküchen und Kantinen (Betriebskantinen, Ausspeisungen in Gesundheits- und Bildungseinrichtungen) die Herkunft von Eiern, sowie Fleisch- und Milchprodukten angegeben werden. Ein weiterer Schritt ist die Herkunftskennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln. Hier greifen die Verarbeiter leider oftmals zu den billigen Käfigeiern aus ausländischer Produktion, anstatt zu den heimischen Eiern aus tierfreundlicher Haltung. „Die Bevölkerung soll Klarheit bekommen, woher die verwendeten Eier in Kuchen, Keksen, Nudeln und Fertiggerichten kommen und wie die Legehennen gehalten werden. Daher fordern wir Bäuerinnen eine verpflichtende Kennzeichnung auf allen Lebensmitteln“, so Landesbäuerin Johanna Haider.

### Regionale Ostern

Das Osterfest steht vor der Tür und damit die Zeit, in der traditionelle Bräuche gepflegt und besondere Speisen genossen werden. In Österreich, einem Land mit reicher kulinarischer Vielfalt und stolzer Tradition in der Landwirtschaft, spielen regionale Produkte eine zentrale Rolle in den Osterfeierlichkeiten. Angesichts der bevorstehenden Feiertage appelliert Landesbäuerin Johanna

Haider an die Konsumentinnen und Konsumenten: „Achten Sie beim Eierpecken, beim Feiertagsmenü und dem traditionellen Osterkipferl auf die österreichische Herkunft der verwendeten Produkte, denn auch bewusster, regionaler Genuss hat Symbolkraft!“

Ein Rezept für regionalen und herrlichen Genuss zu Ostern:

### **Karotten-Nuss-Torte**

Zutaten: 200 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 4 Eier, 1 TL Zimt, 200 g geriebene Nüsse, 200 g geriebene Karotten, 100 g Mehl, ½ Pkg. Backpulver, Schokoglasur

Zubereitung: Die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Dotter, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren und die restlichen Zutaten dazumengen. Als letztes das mit Backpulver versiebte Mehl und den Schnee vorsichtig unterheben. In einer gefetteten, gestaubten Tortenform bei 160 Grad für ca. 45 Minuten backen. Die ausgekühlte Torte kann optional mit Ribiselmarmelade bestrichen werden. Abschließend mit einer Schokoglasur glasieren.

+++

#### **Rückfragenhinweis:**

Ines Schöfecker, BSc

+43 732 773866 - 813

[schoecker@ooe.bauernbund.at](mailto:schoecker@ooe.bauernbund.at)