Warum Sie immer noch so viele Käfigeier kaufen

□ [3]

► Das ist das Problem

Viele Verbraucher lehnen die Haltung von Legehennen in engen Käfigen ab. Doch im Supermarkt wandern Käfigeier oft unerkant in den Einkaufswagen: versteckt in Nudeln und Backwaren oder als gefärbte Ostereier. Grund ist eine Kennzeichnungslücke. Anders als bei unverarbeiteten, frischen Eiern muss nicht über die Haltungsform informiert werden, wenn Eier als Zutat in Nudeln und Co. stecken, gefärbt verkauft oder im Restaurant serviert werden.

► Das ist der Stand

Der Großteil der von Industrie und Gastronomie verarbeiteten Eier stammt aus Käfighaltung. Ob aus klassischer Käfighaltung oder den neuen Kleinvoliere, der Unterschied ist gering: Statt knapp einem DIN-A-4-Blatt pro Tier in der Legebatterie steht den Hühnern in der Kleinvoliere eine Fläche von eineinhalb DIN-A-4-Blättern zur Verfügung. Und obwohl die klassischen Legebatterien eigentlich seit 1. Januar 2012 EU-weit verboten sind, können Eier aus Legebatterien immer noch in Lebensmitteln stecken, denn viele Mitgliedsstaaten haben das Verbot nicht rechtzeitig umgesetzt.

► Das fordert foodwatch

foodwatch fordert, dass auch bei verarbeiteten Produkten gekennzeichnet werden muss, wie die Hühner gehalten wurden – ob im Supermarkt oder in der Gastronomie. Dass die Verbraucher eine solche Kennzeichnung wollen, zeigt die Praxis: Seit 2004 muss bei unverarbeiteten Eiern die Haltungsform EU-weit gekennzeichnet werden. Der Absatz von Käfigeiern ist seitdem drastisch zurückgegangen. In einer repräsentativen Emnid-Umfrage sprachen sich zudem 80 Prozent der Verbraucher für eine solche Kennzeichnung aus.

□ [4]

► Für Transparenz – gegen versteckte Käfigeier!

Jetzt mitmachen und die Aktion per E-Mail unterzeichnen! – [hier bitte klicken](#) [5]

Ihr foodwatch-Team

□ [3]

► Mehr zum Thema

[Haltungsform: Bundesrat will bessere Kennzeichnung](#) [6]

[Eier-Kennzeichnung](#) [7]

[Haltungsformen](#) [8]

[Verbraucher wollen Käfigeier-Kennzeichnung](#) [9]

PS: Juristische Auseinandersetzungen mit Behörden und Unternehmen kosten viel Geld. foodwatch ist dabei auf Ihre Unterstützung angewiesen – nur gemeinsam können wir uns zur Wehr setzen. Daher unsere große Bitte: Helfen Sie uns und werden Sie jetzt Fördermitglied: www.foodwatch.de/mitglied-werden [10]

Quell-URL:<https://kritisches-netzwerk.de/forum/kennzeichnungsluecken-warum-sie-immer-noch-so-viele-kaefigeier-kaufen>

Links

[1] <https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/1826%23comment-form> [2] <https://kritisches-netzwerk.de/forum/kennzeichnungsluecken-warum-sie-immer-noch-so-viele-kaefigeier-kaufen> [3] <http://www.foodwatch.org/>
[4] <http://www.foodwatch.org/de/> [5] <https://www.foodwatch.org/de/informieren/kaefigeier/e-mail-aktion/> [6] <http://www.foodwatch.org/de/informieren/kaefigeier/aktuelle-nachrichten/haltungsform-bundesrat-will-bessere-kennzeichnung/> [7] <http://www.foodwatch.org/de/informieren/kaefigeier/mehr-zum-thema/eier-kennzeichnung/> [8] <http://www.foodwatch.org/de/informieren/kaefigeier/mehr-zum-thema/haltungsformen/> [9] <http://www.foodwatch.org/de/informieren/kaefigeier/mehr-zum-thema/emnid-umfrage/> [10] <http://www.foodwatch.de/mitglied-werden>