



**BUNDESTIERÄRZTEKAMMER**  
Arbeitsgemeinschaft der Deutschen Tierärztekammern e.V.  
Französische Str. 53, 10117 Berlin  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:  
Claudia Pfister  
Tel. (030) 201 43 38 - 70, Fax - 88  
presse@btkberlin.de

## Presseinformation

Nr. 09/2015 vom 1.4.15

1. April 2015

### **Augen auf beim (Oster)Eierkauf!**

**Tierwohl fängt beim bewussten Einkauf an: Die Bundestierärztekammer gibt Tipps für Verbraucher**

(BTK Berlin) Auch wenn das Wetter momentan eher winterlich daherkommt: Ostern steht vor der Tür, das lässt sich schon angesichts der vielen Hasen, Hühner und Lämmer zum Vernaschen oder Dekorieren nicht leugnen. Und da wären natürlich noch die Eier zum Verzehr, ohne die Ostern nur halb so schön wäre ...

Wer das Schöne auch guten Gewissens genießen will, kann durch bewussten Einkauf auch etwas für das Wohl der fleißigen Eierproduzentinnen, der Legehennen, beitragen: „Achten Sie darauf, woher die Eier kommen und kaufen Sie möglichst nur Eier aus tiergerechter Haltung!“, bittet Prof. Theo Mantel, Präsident der Bundestierärztekammer. Am Stempel mit dem Erzeugercode kann man gut erkennen, wo und wie das Ei produziert wurde. Die erste Zahl gibt dabei Auskunft über die Art der Hennenhaltung: Eine **0** steht für „**Ökologische Erzeugung**“, die Ziffer **1** für „**Freilandhaltung**“ und die Ziffer **2** für „**Bodenhaltung**“. Eier mit der „**3**“ stammen von Tieren, die in **Kleingruppenkäfigen** gehalten werden. Die zwei folgenden Buchstaben kennzeichnen das Land, aus dem das Ei stammt, also z.B. DE für Deutschland; dann folgen die Ziffern für das Bundesland (z.B. 03 für Niedersachsen, 12 für Brandenburg) und die individuelle Betriebsnummer. Über die Frische des Eies gibt das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf der Eierverpackung Auskunft, es beträgt 28 Tage nach dem Legen.

Ein Problem sind allerdings die gefärbten Eier, die in den Supermärkten angeboten werden, denn diese müssen nicht mit einem Stempel gekennzeichnet werden. Da sich meist nicht erkennen lässt, aus welcher Haltungsform das Ei stammt, sollte besser auf diese bunten Eier verzichtet werden. Das Färben von Eiern mit Naturfarben ist übrigens nicht schwer, und gerade Kinder haben daran viel Spaß: So färbt Rotkohl weiße Eier bläulich und braune grünlich, Rote Beete färbt weiße Eier rosa, mit Kurkuma werden sie gelb.

Stellt sich noch die grundsätzliche Frage, ob die Gefiederfarbe der Henne etwas über die Färbung des Eies aussagt. Dazu Prof. Dr. Mantel, selbst Hobby-Geflügelzüchter: „Die Gefiederfarbe spielt keine Rolle, doch ist Schalenfarbe genetisch bedingt und hängt von der Hühnerrasse ab. Die aus Mittelamerika stammenden Araucana-Hühner legen grüne, die französischen Marans kastanienbraune und Leghorn (Italiener) weiße Eier. Bei Hybriden der Legerassen kommen weiße und braune Eier vor.“