

## **Vision aus Sicht der Verbraucher-Zentrale: Welches Ei will der Verbraucher im Jahr 2010?**

Silke Schwartau-Schuldt (Hamburg)

### **Grundsätzliches: Die Bedeutung von Eiern in der Ernährung**

Eier gehören - in Maßen genossen - ernährungsphysiologisch gesehen zu den wertvollen Nahrungsmitteln. Sie sind naturbelassene Lebensmittel (nicht bestrahlt, konserviert, geschmacksverstärkt, genverändert oder mit Zusatzstoffen angereichert) und natürlich verpackt. Insbesondere für ovo-lacto-Vegetarier (ca. 3 Millionen in Deutschland) sind Eier eine wichtige Eiweißquelle. Das Eiweiß ist biologisch sehr wertvoll und gut verdaulich. Von den Mineralstoffen kommen Calcium, Phosphor und Eisen in größeren Mengen im Eigelb, Natrium und Kalium im Eiklar vor. Durch Eier, gesalzen mit fluoridiertem Jodsalz, kann ein Beitrag zur Karies- und Kropfprophylaxe getätigt werden.

Die "Cholesterinhysterie", die in den 80er Jahren aus den USA zu uns kam, ist abgeebbt. Heute sind Mediziner der Meinung, dass das mit der Nahrung aufgenommene Cholesterin nur geringe Auswirkungen auf das Cholesterin im Blut hat. Daher schadet auch das cholesterinreiche Eidotter der Gesundheit nicht. Allerdings sollte nach aktuellen Veröffentlichungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung die gesamte Cholesterinzufuhr mit der Nahrung 300 mg/Tag nicht wesentlich überschreiten.

Viel wichtiger als das Berechnen jedes Gramms an Cholesterin ist nach einhelliger Meinung von Ernährungswissenschaftlern eine pflanzenbetonte, ballaststoffreiche Kost mit wenig Fett und Fleisch. Wer häufig Obst und Gemüse isst (am besten 5-mal am Tag kleine Portionen - insgesamt ca. 650 g täglich) und selten Fleisch verzehrt (ein- bis zweimal pro Woche), der kann problemlos 3 bis 4 Eier pro Woche auf seinen Speiseplan setzen.

Aber welches Ei wird der Verbraucher in Zukunft kaufen?

### **Im Jahr 2000: Das Ei hat noch zu viele "Ecken"**

Die Beratungspraxis in der Verbraucher-Zentrale zeigt: Das Image des Eis ist vielfach nicht gut. Es gibt viele "Nestbeschmutzer" (z.B. A. Pohlmann), ungenügende Futtermittelkontrollen (z.B. Dioxinrückstände in Belgien), und die Herkunfts- sowie Qualitäts-Kontrollsysteme sind nicht ausreichend. Tierquälerische Haltungsformen oder der Futtermittelskandal vom letzten Sommer haben dazu geführt, dass kaum ein anderes Nahrungsmittel in der Presse so negativ dargestellt wird wie das Ei!

### **Eier in der Presse - nicht immer das Gelbe vom Ei**

- Titelbild Stern vom 10.6.99
- Werbeanzeige Victoria Krankenversicherung
- Abgeblitzt (Hamburger Abendblatt v. 10.5.00)

Sollte es unverändert weitergehen wie bisher, könnte es 2010 folgendermaßen aussehen:

**Negativ-Vision:** Zahlreiche Skandale bei der Billigproduktion in der Massentierhaltung verschlechtern das Image von Eiern noch mehr. Einige Erreger sind resistent gegen jeglichen Antibiotikaeinsatz, Krankheiten in der Massentierhaltung sind kaum zu stoppen. Daraus ergeben sich zahlreiche Nega-

tivschlagzeilen in der Presse. Die Haltung von Legehennen kommt wieder verstärkt ins Gerede. Durch Falschdeklaration, insbesondere auf den Wochenmärkten, verlieren die Verbraucher das Vertrauen in konkrete Aussagen zur Haltungsform.

Außerdem gibt es weitere Skandale mit ekelerregenden Stoffen in Futtermitteln. Der Trend zur Lebensmittel-Verbilligung um jeden Preis findet bei vielen Verbrauchern keinen Widerhall mehr. Die Zielgruppe, die "nur billig" einkaufen will, wird kleiner. Das Image von "Käfigeiern" sinkt weiter, aus Mangel an einer glaubwürdigen Alternative geht der Eierabsatz insgesamt zurück.

### **Welches Ei will der Verbraucher im Jahr 2010?**

Damit es nicht dazu kommt, sollten die folgenden acht Punkte mehr Beachtung finden. Denn zur Zeit ist das Ei noch nicht rund!

#### **1. Kennzeichnung von Haltungsform und Herkunft: Transparenz und Sicherheit schaffen**

Seit Juli 1999 liegt eine Entscheidung des Bundesverfassungsgerichtes vor, dass die Käfighaltung in der jetzigen Form nicht mit dem Tierschutzgesetz zu vereinbaren sei. Es stehen lediglich ca. 450 cm<sup>2</sup> Bodenfläche pro Huhn zur Verfügung, Verhaltensweisen wie Sandbaden, Scharren oder Flügel schlagen sind kaum oder gar nicht möglich. Auch fehlen Sitzstangen und Nester zur Eiablage.

Parallel zur Entscheidung des Bundesverfassungsgerichtes hat die Europäische Kommission neue Mindestanforderungen für die Käfighaltung festgelegt. Die Vorgaben der Kommission gehen auf einen Bericht des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses zurück, der zu dem Schluss gelangte: "...dass die Bedingungen für das Wohlbefinden der Hennen sowohl in den gängigen Batteriekäfigen als auch in anderen Haltungssystemen unzulänglich sind und dass diese Systeme bestimmten Bedürfnissen dieser Tiere nicht gerecht werden". Zur Zeit leben ca. 90 % der Hühner in Deutschland in Legebatterien.

### **Legehennenhaltung im Umbruch**

#### **ab 1.1.2003**

- Größere Fläche und neue Mindesthöhen (für Käfige in Betrieben mit mehr als 350 Legehennen).
- Bau und erstmalige Inbetriebnahme von Käfigen verboten.

#### **ab 1.1.2012**

- Verbot der bisher üblichen Käfige, nur noch "ausgestattete" Käfige sind zugelassen.
- Jede Henne muß mindestens 750 cm<sup>2</sup> Platz haben.

**Öko-Eier:** Die Begriffe aus "ökologischer Landwirtschaft" oder "Bio-Eier" sind geschützt. Für Hennen, die "Öko-Eier" legen, gilt seit kurzem die EG-Ökoverordnung. Sie schreibt vor, Legehennen in Auslaufhaltung zu halten (Stallfläche max. 6 Tiere/m<sup>2</sup>, 18 cm Sitzstange/Tier, 8 Legehennen je Nest, Auslauffläche 4 m<sup>2</sup> pro Huhn). Käfighaltung ist

grundsätzlich verboten. Maximale Tierzahl je Stall 3000 Legehennen.

**Zuviel Eierschwindel:** Falsche Aussagen zur Haltungform, insbesondere auf Wochenmärkten, müssen durch schärfere Kontrollen verhindert werden. Während deutsche Supermärkte freiwillig regelmäßige Tests durchführen (z.B. durch KAT) und in Bioläden eine von zehn Proben nicht aus der Freilandhaltung stammte, waren auf Wochenmärkten 80 % (!) der Eier falsch deklariert (Untersuchung des Tierschutzvereins "Vier Pfoten" in Hamburg, April 2000).

Zukunftsvision der Verbraucher-Zentrale: Haltungsform kennzeichnen - unabhängige Kontrollen verstärken

Die Haltungsform muss grundsätzlich auf der Verpackung oder auf einem Schild (bei lose verkauften Eiern) gekennzeichnet werden. Das forderte bereits im Sommer 1999 Bundeslandwirtschaftsminister Karl Heinz Funke. Bilder auf der Eierverpackung von Käfigeiern (Bild: glückliche Hühner und idyllische Fachwerkhäuser, bunte Bauernhofbilder) sind oft irreführend, diese Art der Darstellung muss verboten werden, weil die Verbraucher dadurch getäuscht werden. Ein Positivbeispiel: In der Schweiz ist die Kennzeichnung von Eiern aus Käfighaltung seit Januar 2000 Pflicht.

Die Herkunft der Lebensmittel ist für Verbraucher ein sehr sensibles Thema. Alle Aktivitäten zur Herkunftssicherung sind ausdrücklich zu begrüßen. Herkunftssicherung bei den folgenden 5 Parameter führt zu einer lückenlosen Dokumentation:

- Herkunft der Elterntiere
- Geburt
- Ort der Eiablage bzw. Mast
- Herkunft der Futtermittel
- Schlachtung.

Eine neutral kontrollierte Herkunftssicherung trägt in großem Umfang zur Markttransparenz bei. Die Vorgaben des CMA-Gütezeichens Geburt/Aufzucht/Eiablage ab 1.7. diesen Jahres sind ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung.

Zukunftsvision der Verbraucher-Zentrale: Lückenloser Herkunftsnachweis

Alle Anbieter sollten eine möglichst weitgehende Form der Herkunftssicherung, z.B. Angabe der fünf oben genannten Parameter, durchführen, die von einer unabhängigen Stelle kontrolliert wird. Dem Verbraucher muss ermöglicht werden, gezielt Produkte aus der Region zu kaufen. Bisher sind nur Name, Anschrift und Packstellenummer verpflichtend, die bekannterweise nichts über die Herkunft der Eier aussagen.

## **2. Futtermittel: Problematische Bestandteile ausschließen**

Für die Vergabe des CMA-Gütezeichens gelten folgende Bedingungen im Futtermittelbereich: Keine Leistungsförderer, kein Tier- oder Fischmehl und der Getreideanteil muss mindestens 60 % sein.

Tiere, die ökologisch gehalten werden, dürfen keine Futtermittel bekommen, die aus der sogenannten Dritten Welt stammen, also kein Soja von dort. Grundsätzlich verboten sind Tiermehl, Antibiotika, Kokzidiostatika, Wachstumsförderer und sonstige Leistungsförderer. Die Tiere müssen ab 24.8.2005 mit 100 % ökologischem Futter gefüttert werden, bis dahin sind 20 % Zufütterung erlaubt, außer Um-

stellungsfuttermittel, hier 30 % Beimischungen erlaubt. Bei Geflügel während der Mast muss das Futter aus mindestens 65 % Getreide bestehen. Futtermittel und deren Bestandteile dürfen nicht unter Verwendung von genveränderten Organismen oder deren Derivaten hergestellt werden.

Tiermehle aus Kadavern (z.B. auch von Hühnern) oder von Haus- und Versuchstieren aus Laboren werden von vielen Verbrauchern abgelehnt.

Zukunftsvision der Verbraucher-Zentrale: Tiermehle, Verwertungsfette und Gentechnik ausschließen

Tiermehle und Leistungsförderer gehören nicht ins Hühnerfutter. Das Futter sollte gentechnikfrei sein. Es muss eine vollständige Deklaration aller Inhaltsstoffe erfolgen, verstärkte Kontrollen in der gesamten EU sind dringend erforderlich. Gesetzesverstöße müssen strenger geahndet werden. Wer mit krimineller Energie Lebensmittel erzeugt und sich skrupellos über Gesetze hinwegsetzt (z.B. das Untermischen von Altölen oder Klärschlamm), sollte zukünftig keine Lebensmittel mehr erzeugen dürfen.

## **3. Tierarzneimittel und Umweltkontaminanten: Verunreinigungen beschränken**

Durch den unkritischen Einsatz von Antibiotika in der Tiermast wird einer Resistenzbildung krankmachender Bakterienstämme Vorschub geleistet. Bei Nichteinhaltung der Wartezeiten können Rückstände von Tierarzneimitteln im Ei verbleiben.

Die Ablagerungen von Schwermetallen (z.B. Blei und Cadmium) und Pestiziden sind nicht nennenswert hoch, da Legehennen einen biologischen Filter gegen Umweltkontaminanten darstellen.

Zukunftsvision der Verbraucher-Zentrale: Qualitätssicherung ausbauen

Die Einhaltung der Wartezeiten nach der Vergabe von Tierarzneimitteln muss stärker kontrolliert werden.

## **4. Salmonellen: Das Ei des Kolumbus finden**

Die Salmonellose-Fälle haben 1992 mit über 200 Toten (insbesondere ältere Menschen) und 195.000 Erkrankungen pro Jahr einen traurigen Höhepunkt erreicht - der Schwerpunkt der Infektionen beim Menschen lag bei rohehaltigen Speisen. Der Gesetzgeber hat mit unterschiedlichen Verordnungen diesem Umstand Rechnung getragen, die Zahlen gingen zurück. Infektionsherde in den Betrieben werden jetzt besser erkannt, Bekämpfungsmaßnahmen, z.B. Impfpflicht für Aufzuchtbetriebe von Junghennen, hatten Erfolg. 1996 erwiesen sich 1,5 % aller Eierproben als Salmonellenträger (BgVV Heft 9/98). Bei einem Durchschnittsverbrauch von ca. 230 Stück wären das 3 bis 4 salmonellenpositive Eier im Jahr für jeden Bundesbürger. Das sind immer noch zu viele! Die Lagerung im Einzelhandel und auf Wochenmärkten sowie die Einhaltung von Mindesthaltbarkeitszeiträumen sind teilweise unbefriedigend, nicht selten fehlen die Verbrauchertipps bei lose verkauften Eiern. Übrigens: Von den in der Vergangenheit bekannt gewordenen Salmonellen-Epidemien ist keine nachweislich auf Öko-Eier zurückzuführen gewesen (Tiergesundheitsdienst Bayern, 1997).

Zukunftsvision der Verbraucher-Zentrale: Salmonellen wirksam bekämpfen

Legehennenhalter müssen der Belastung von Eiern mit Salmonellen weiterhin wirksam begegnen. Verbraucher haben

ein Recht auf gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel. Qualitätssicherungsmaßnahmen zur Hygiene müssen erste Priorität haben.

### 5. "Functional Eggs": Ungelegte Eier?

Functional food gewinnt zunehmend an Bedeutung, die gesetzlichen Regelungen sind noch äußerst ungenau, daher stehen die Verbraucher-Verbände den vielfältigen Neueinführungen äußerst kritisch gegenüber. Neu auf dem Markt sind Omega-Eier aus kontrollierter Freilandhaltung. Sie tragen das Zeichen der deutschen Herzstiftung, nachdem sich diese von den positiven Wirkungen von Omega-3-Fettsäuren auf den Herzkreislauf überzeugt hat. Die 6er Schachtel kostet DM 3,49. Das Hühnerfutter wird mit Nordmeeralgen angereichert, Produktionsbetriebe mit 4,5 Millionen Legehennen sind daran beteiligt. Vor vier Jahren war die Markteinführung gescheitert. Ein "gesundheitlicher Zusatznutzen" bei Eiern ist, wenn überhaupt, nur für eine sehr kleine Zielgruppe als positiv zu bewerten. Allerdings fehlen Langzeitstudien und neutrale Gutachten über die gesundheitlichen Auswirkungen.

Zukunftsvision der Verbraucher-Zentrale: Werbeaussagen wissenschaftlich absichern und rechtliche Vorgaben für Functional Food schaffen

Die ausgelobte Wirkung von Functional Food muss belegbar sein, zur Zeit gibt es noch sehr viel "Wildwuchs" auf diesem Markt. Überdosierungen, schädliche Nebenwirkungen, Verführung zu einseitiger Ernährung oder unsichere Substanzen müssen vom Einsatz ausgeschlossen werden. Hier ist der Gesetzgeber gefragt, endlich verbindliche Regelungen zu schaffen.

### 6. Frische und Geschmack: Gleich ein Ei dem anderen?

Ein entscheidendes Qualitätskriterium für den Geschmack ist die Frische. Leider ist die Kennzeichnung nicht immer optimal, weil die Konsumenten umständlich vom Kühldatum (Abzug von 18 Tagen) auf das Legedatum zurückrechnen müssen.

Zukunftsvision der Verbraucher-Zentrale: Legedatum kennzeichnen

Alle Eier sollten grundsätzlich mit dem Legedatum auf der Eier-Schale oder auf der Verpackung gekennzeichnet werden.

### 7. Preis: Keiner muß das Ei unter dem Huhn verkaufen

Wenn die "inneren Werte" glaubwürdig und kontrollierbar kommuniziert werden, ist ein großer Anteil an Verbrauchern dazu bereit, höhere Preise zu zahlen. Die jetzige Kennzeichnungssituation - z.B. irreführende Aussagen zur Haltung von Legehennen auf Wochenmärkten - trägt leider vielfach zur Verwirrung bei. Das schlägt sich negativ auf die Glaubwürdigkeit von Kennzeichnungselementen und Werbeaussagen nieder.

Profitieren werden zukünftig Anbieter von Öko-Eiern oder Anbieter, die den Verbrauchern eine größtmögliche Produkttransparenz bieten. Die gesundheitlichen Werte werden an Bedeutung gewinnen. So ist der Aspekt der gesundheitlichen Unbedenklichkeit sowie der Tierschutz insbesondere bei jungen Menschen stark in den Vordergrund gerückt.

Gütesiegel, Herkunftsgarantien und der Nachweis von kontrollierten Qualitätssicherungsmechanismen (z.B. auch bei Futtermitteln) dienen als Anhaltspunkt für den gewünschten Produkt-"Mehrwert".

Trotzdem wird es immer einen Anteil an Konsumenten geben, denen Arzneimittelrückstände, tierquälerische Haltungsformen usw. gleichgültig sind und die nur zu Billigprodukten greifen.

Zukunftsvision der Verbraucher-Zentrale: Produktvorteile kommunizieren

Produktvorteile von höherpreisigen Eiern glaubhaft kommunizieren. Verstärkte Selbstkontrollen gegen "schwarze Schafe", z.B. auf Wochenmärkten.

### 8. Werbung: Wie aus dem Ei gepellt

Werbung sollte viel stärker als bisher zur Markttransparenz beitragen und "innere Werte", z.B. Verbot von Tiermehlen in Futtermitteln, verstärkt kommunizieren. Die jetzige Gestaltung von Verpackungen muß überdacht und möglichst verbessert werden. Nur wenige Anbieter nutzen den Platz auf der Verpackung, um Informationen zur Fütterung oder zur Haltung der Legehennen zu vermitteln. Als positives Beispiel soll hier die Verpackung von Öko-Eiern der Firma Füllhorn aufgezeigt werden. Moderne Kommunikationsmittel, wie z.B. das Internet, werden noch zu wenig eingesetzt.

Aktuelle empfehlenswerte Beispiele zur Schaffung von mehr Markttransparenz:

- 1999 Liveschaltung von Karstadt zu Ostern in die Öko-Hühnerställe
- Schulungen und Betriebsbesichtigungen, z.B. Hermannstädter Landwerkstätten
- Tag der offenen Tür mit Ansprache der Verbraucher aus der Region.

Zukunftsvisionen der Verbraucher-Zentrale: Werbung und Marketingaktionen sollten zur Verbesserung der Markttransparenz beitragen.

### Fazit

Züchter und Legehennenhalter müssen sich den Anforderungen der Zukunft stellen. Eine offene Diskussion - auch mit den Verbraucher- und Tierschutzverbänden - und die Schaffung von mehr Markttransparenz bieten gerade jetzt die Möglichkeit, dem Tierschutz und der Qualität mehr Raum zu geben und das Image von Eiern zukünftig zu verbessern.