



Ein Hintergrundpapier von foodwatch zum Lebensmittel Ei.

aktualisierte Fassung April 2012

Ein Ei wie das andere?



213 Eier isst – statistisch gesehen – jeder Deutsche im Jahr. Nur etwa die Hälfte aller in Deutschland verbrauchten Eier kaufen jedoch Endverbraucher als frische Eier in der Schale. Die andere Hälfte wird in verarbeiteten Nahrungsmitteln wie Nudeln oder Gebäck oder in Großküchen und der Gastronomie konsumiert.

Bei der Eierproduktion gibt es beträchtliche Unterschiede. Berichte über die Tierquälerei in großen Legebatterien haben einen Paradigmenwechsel ausgelöst: In Meinungsumfragen sprachen sich in den vergangenen Jahren bis zu 90 Prozent der Verbraucher für ein schnelles Ende der Käfighaltung aus. Die Haltung in den herkömmlichen Legebatterien ist in Deutschland bereits seit Anfang 2010 verboten. EU-weit gilt das Verbot seit 1. Januar 2012. Die herkömmliche Käfighaltung wurde abgelöst durch die „Kleingruppenhaltung“ in etwas größeren, sogenannten „ausgestalteten“ Käfigen. Tierschützer kritisieren diese jedoch als weiterhin tierquälereisch und beklagen darüber hinaus, dass in vielen Mitgliedsstaaten der EU nach wie vor Hühner in den alten, eigentlich verbotenen, Käfigen gehalten werden. Über Importe aus dem Ausland können daher nach wie vor Eier aus konventioneller Käfighaltung nach Deutschland gelangen.

- 3** Käfighaltung (Kleingr.)
- 2** Bodenhaltung (Stall)
- 1** Freilandhaltung
- 0** Ökohaltung

Herkunftsangabe auf frischen Eiern Pflicht



Seit dem 1. Juli 2005 müssen alle unverarbeitet in den Handel gebrachten Eier, also auch lose Ware von Direktvermarktern, mit einem Stempel auf der Eierschale versehen sein. Dieser Stempel gibt Informationen über die Art der Herstellung. Die an erster Stelle stehende Ziffer kennzeichnet die Haltungsform (siehe Kasten links). Eier aus der Kleingruppenhaltung werden auf der Verpackung mit der Ziffer 3 als „Eier aus Käfighaltung“ gekennzeichnet, da die Hühner auch hier in – wenn auch etwas größeren – Käfigen gehalten werden. Die Hersteller können den Begriff „Kleingruppenhaltung“ hinzufügen. Danach folgt eine Kombination aus zwei Buchstaben, die für das Erzeugerland steht (zum Beispiel DE für Deutschland, AT für Österreich oder NL für Niederlande). Die abschließende Ziffernfolge kennzeichnet den Legebetrieb. Wichtig zu wissen: Entscheidend für die Herkunft der Eier ist einzig das Kürzel auf der Schale. Der auf dem Eierkarton angegebene Betrieb kennzeichnet hingegen lediglich die Packstelle. Auf der Verpackung kann also ein anderes Land angegeben sein, als das auf der Schale gekennzeichnete tatsächliche Herkunftsland.

Scheininformationen auf Eierkartons

Der Eierkarton liefert dem ersten Anschein nach eine Fülle von Informationen. Doch vieles davon ist Scheininformation. So stellt die Angabe „Güteklasse A“ kein besonderes Qualitätsmerkmal dar. Sie steht lediglich für die Mindestanforderungen, die alle frisch gehandelten Eier erfüllen müssen. Dies beinhaltet: Unverletzte Schale, Luftkammer nicht über sechs Millimeter Höhe, durchsichtiges Eiklar mit gallertartiger Konsistenz, Eidotter in zentraler Lage, Eikeim nicht sichtbar entwickelt und keine Fremdgerüche. Zudem dürfen Eier der Klasse A weder gewaschen noch auf sonstige Weise gereinigt worden sein.



Erfüllen Eier die Mindestanforderungen nicht, dürfen sie nicht als frische Ware gehandelt werden. Eier der Güteklasse B dürfen seit 2004 nur noch an Weiterverarbeitungsbetriebe verkauft werden. Bildliche Darstellungen auf der Packung, zum Beispiel von glücklich pickenden Hühnern auf einem Bauernhof oder in leuchtend goldenem Stroh, spiegeln in der Regel nicht die tatsächliche Haltungsform wider und können daher in die Irre führen. Zu den Pflichtinformationen auf der Verpackung zählen Mindesthaltbarkeitsdatum und Gewichtsklasse. An den Endverbraucher dürfen frische Eier nur bis zum 21. Tag nach dem Legedatum verkauft werden. Häufig wird auf dem Karton jedoch angegeben „gekühlt mindestens haltbar bis...“. Für dieses Mindesthaltbarkeitsdatum werden ab dem Legedatum 28 Tage hinzugezählt. Einige Betriebe sind auch dazu übergegangen, das Legedatum mit aufzudrucken. Das soll zusätzliches Vertrauen schaffen, wird aber sowohl von Käfig- und Boden- als auch von Freilandhaltern praktiziert. Übrigens: Mit der Bezeichnung „Extra“ oder „Extra frisch“ dürfen Eier nur bis zum neunten Tag nach Legedatum verkauft werden.

Dioxin in Eiern

Anfang des Jahres 2011 beherrschten die Nachrichten über dioxinbelastete Eier die Schlagzeilen und verunsicherten viele Verbraucher. Ursache war belastetes Mischfutter, das ein schleswig-holsteinischer Futtermittelhersteller an Geflügelfarmen im ganzen Bundesgebiet geliefert hatte. Tausende Agrarbetriebe wurden zwischenzeitlich gesperrt. Tierfutter ist seit Jahren als eine Schwachstelle ausgemacht, über die Dioxin letztlich in Lebensmittel gelangt. Immer wieder – zuletzt im November 2011 – gibt es Meldungen über Grenzwertüberschreitungen. Verbraucherministerin Ilse Aigner (CSU) hatte nach

dem Dioxinfall im Januar 2011 ein entschlossenes Vorgehen und einen besseren Schutz der Verbraucher versprochen. Der foodwatch-Report „Chronisch vergiftet“ belegt allerdings: Nach wie vor fehlen wirksame Maßnahmen, die solche Fälle in Zukunft verhindern könnten. foodwatch fordert daher seit langem die lückenlose Kontrolle aller Chargen jeder einzelnen Futtermittelzutat. Nur so können Dioxineinträge in Futtermittel in Zukunft vermieden werden. Weitere Informationen dazu, den ausführlichen Report zum Download und eine Protest-Aktion von foodwatch finden Sie unter www.foodwatch.de/dioxin und www.foodwatch.de/dioxin-aktion.

Die verschiedenen Haltungsformen

Die herkömmliche **Käfighaltung**, bei der den Hühnern ein minimaler Käfigraum von 550 Quadratzentimetern zugestanden wird – das entspricht einer Fläche von weniger als einem DIN A4-Blatt pro Tier – ist in Deutschland seit dem 1. Januar 2009 verboten. Wer eine Sondergenehmigung erwirkt hatte, durfte noch bis Ende 2009 Eier aus Käfighaltung produzieren. Seit 1. Januar 2010 ist die Haltung von Legehennen in konventionellen Käfigen endgültig verboten – zwei Jahre vor der Frist, die eine entsprechende EU-Richtlinie festgesetzt hatte. Zum 1. Januar 2012 hätte das Verbot in der gesamten EU in Kraft treten sollen. In mehreren Mitgliedstaaten erfolgte die Umsetzung jedoch nicht fristgemäß. Schätzungen zufolge werden nach wie vor 50 bis 100 Millionen Hühner in der EU illegal in den alten Käfigen gehalten. Die EU-Kommission hat daher gegen 13 Länder bereits Vertragsverletzungsverfahren eingeleitet.

An die Stelle der konventionellen Batteriehaltung trat die Haltung in etwas größeren Käfigen. Die Regelungen in Deutschland zu dieser sogenannten **Kleingruppenhaltung** sind etwas schärfer, als es die EU-Richtlinie vorsieht. Der Unterschied zur herkömmlichen Käfighaltung ist jedoch nicht besonders groß: In der Kleingruppenhaltung leben bis zu 60 Tiere gemeinsam in einem „ausgestalteten Käfig“. Jedem Tier steht eine Fläche von ungefähr 800 Quadratzentimetern statt bisher 550 Quadratzentimetern zur Verfügung – statt knapp einem DIN A4-Blatt also etwa eineinhalb. Umgerechnet sind das mehr als 12 Tiere auf einem Quadratmeter. Außerdem muss es Sitzstangen und Vorrichtungen für die Eiablage und zum Scharren geben. Abgesehen von diesen geringfügigen Veränderungen leben die Tiere nach wie vor auf Gitterböden und haben keine Möglichkeit zu flattern und zu scharren. Die Bezeichnung Kleingruppenhaltung ist somit irreführend, kritisieren Tierschützer. Nach einer Umfrage der Tierschutz-Stiftung „Vier Pfoten“ fühlen sich 76 Prozent der Verbraucher getäuscht, wenn sie erfahren, dass „Kleingruppenhaltung“ in Wahrheit auch Käfighaltung ist. Fast die Hälfte aller Befragten assoziieren mit dem Begriff Freiland- oder Bodenhaltung.



Im Dezember 2010 wertete das Bundesverfassungsgericht die Verordnung zur Käfighaltung in Kleingruppen als Verstoß gegen das Grundgesetz und gab damit einer Normenkontrollklage des Landes Rheinland-Pfalz Recht. Das Gericht beurteilte indes nicht die Haltungsform als solche als verfassungswidrig, sondern beanstandete Verfahrensfehler beim Erlass der Verordnung. Laut Urteilsbegründung wurde die Tierschutzkommission nicht in der nach dem Tierschutzgesetz erforderlichen Weise angehört. Damit wurde auch gegen Artikel 20a Grundgesetz, der den Tierschutz als Staatsziel definiert, verstoßen, so

das Gericht. Am 31. März 2012 verstrich die Frist, die die Richter für eine Neuregelung gesetzt hatten. Einigkeit besteht darin, dass langfristig in Deutschland die Käfighaltung (das heißt auch die Kleingruppenhaltung) komplett auslaufen soll. Bund und Länder konnten sich jedoch nicht auf eine gemeinsame Linie einigen. Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner (CSU) wollte eine Bestandsgarantie für die Kleingruppenkäfige bis zum Jahr 2035 durchsetzen. Der Bundesrat hingegen lehnte dies ab und forderte ein Ende bis 2023, spätestens jedoch bis 2025. Im Ergebnis bleibt die Kleingruppenhaltung zunächst weiter zulässig. Voraussichtlich entscheidet nun jedes Bundesland selbst, wie lange die Kleingruppen-Käfige weiter bestehen dürfen. Die Agrarlobby läuft seit Monaten Sturm gegen ein schnelles Verbot und fordert lange Übergangsfristen. Geflügelzüchter hatten in den letzten Jahren in die neuen Käfige investiert und drohen nun im Verbotsfall mit Schadenersatzforderungen in Millionenhöhe.

Ähnlich wie die Haltung in Käfigen und Kleingruppen kann auch die **Bodenhaltung** kaum als artgerecht bezeichnet werden, da die vorgeschriebene Fläche pro Huhn lediglich doppelt so groß ist wie bei der herkömmlichen Käfighaltung. Manche Ställe haben zumindest Außenkäfige. Die Legehennen haben in der Stallanlage Zugang zu einem Scharrraum mit Einstreu aus Sand, Stroh oder anderen natürlichen Materialien. In der Bodenhaltung können, genau wie bei der Haltung in Kleingruppen, sehr große Bestände an einem Standort gehalten werden.

Selbst bei der **Freilandhaltung** dominieren Großbetriebe mit weitgehend automatisierten Produktionsabläufen. Die Mindestauslauffläche pro Huhn beträgt zumindest rechnerisch vier Quadratmeter. Die Hühner können für mehrere Stunden pro Tag laufen, scharren und picken. Diese Flächenbindung setzt den Größen der Betriebe gewisse Grenzen. In vielen Betrieben kommen die Hennen tatsächlich „auf die Weide“. Doch manche Freilandbetriebe ähneln eher Bodenhaltungsbetrieben, weil sich viele Hühner – bedingt durch die Stallsituation – gar nicht nach draußen trauen.



Ökohaltung: Das Futter macht den Unterschied

Bio-Eier müssen den Kriterien der EU-Öko-Verordnung entsprechen. Diese schreibt bei Freilandhaltung oder bei Bodenhaltung mindestens vier Quadratmeter Grünauslauf vor. Eier aus ökologischer Haltung werden im Stempel mit einer Null gekennzeichnet. Zusätzlich ist die zuständige Ökokontrollstelle angegeben. Das Futter darf ausschließlich aus ökologisch bewirtschafteter Landwirtschaft kommen. Hochleistungsfutter mit synthetisch gewonnenen Zusatzstoffen ist bei Bio-Eiern tabu. Auch der Einsatz von Gentechnik im Tierfutter ist grundsätzlich nicht erlaubt. Bei anderen Eiern bleibt im Dunkeln, ob die Hühner Futter mit gentechnisch veränderter Soja gefressen haben. Zwar wissen die Landwirte Bescheid, weil es auf dem Futtersack deklariert werden muss. Aber Verbraucher erfahren nichts darüber. Dieser Einsatz von Gentechnik in Futtermitteln muss auf den Endprodukten nicht gekennzeichnet werden. Das betrifft übrigens nicht nur Eier, sondern auch alle anderen tierischen Lebensmittel wie Fleisch und Milchprodukte. Ein Schritt in die richtige Richtung ist die seit dem 1. Mai 2008 gültige „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung. Hersteller können seitdem ihre Produkte leichter mit dem Zusatz „Ohne Gentechnik“ bewerben, wenn bei der Fütterung auf gentechnisch veränderte Pflanzen verzichtet wurde. Mehr Informationen dazu finden Sie im Internet unter www.foodwatch.de/gentechnik.

Bodenhaltung dominiert

Noch im Jahr 2006 wurden mehr als 22 Millionen Hühner (fast zwei Drittel) in Käfigen gehalten. Nach dem Verbot der konventionellen Käfighaltung wurden in Deutschland jedoch kontinuierlich weniger Hennen in Käfigen gehalten: 2009 waren es nur noch rund 7,5 Millionen Tiere, 2010 sogar nur noch 4,6 Millionen. Im vergangenen Jahr gab es allerdings wieder mehr Hühner in Käfigen: 5,1 Millionen Tiere – ein Plus von fast zehn Prozent zum Vorjahr. Hintergrund ist die Umstellung auf die neuen ausgestalteten Käfige: Offenbar haben viele Geflügelhalter die nötigen Umbaumaßnahmen durch das Verbot der konventionellen Käfige mittlerweile abgeschlossen und können wieder mehr Tiere in ihren Betrieben halten. Damit lebten 2012 rund 15 Prozent aller Legehennen in Käfighaltung. Etwas geringer, 14,6 Prozent, ist der Anteil der Tiere, die in Freilandhaltung gehalten wurden – ein Plus von 16,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Auch die ökologische Erzeugung verzeichnete (nach einem Rückgang im vergangenen Jahr) ein großes Plus von 28,4 Prozent. Damit wurden 7,3 Prozent aller Legehennen nach Bio-Standard gehalten. Dominierende Haltungsform bleibt aber weiterhin die Bodenhaltung: Ihr Anteil hat sich zwischen 2008 und 2011 fast verdreifacht. Mehr als 21 Millionen Tiere (62,3 Prozent) leben mittlerweile in Bodenhaltung (2010: 63,5 Prozent).

Verbraucher wollen keine Käfigeier

Fast die Hälfte aller Eier, die Verbraucher in Deutschland kaufen, wird in den großen Discount-Supermärkten abgesetzt. Einen leichten Anstieg gab es beim Absatz auf Wochenmärkten (6 Prozent aller gekauften Eier) und beim Verkauf direkt von Erzeugern (9 Prozent) – offenbar eine Folge der Verunsicherung durch den Dioxin-Skandal Anfang des Jahres. Eier aus Käfighaltung sucht man heutzutage nahezu vergeblich. In den meisten Geschäften sind Eier mit dem Stempel „3“ nicht mehr zu finden. Am größten ist der Anteil der Kleingruppen-Käfigeier noch auf den Wochenmärkten. Fast alle großen Supermarkt-Ketten haben hingegen Eier aus Käfig- bzw. Kleingruppenhaltung aus ihrem Sortiment genommen und damit auf den Druck von Tierschutzorganisationen und auf das veränderte Bewusstsein der Kunden reagiert. Denn die verbesserte Transparenz durch die Kennzeichnung der Haltungsformen mittels Ei-Stempel seit Juli 2005 nahmen die Verbraucher dankend an: Nach Zahlen der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) kaufen immer weniger Verbraucher Käfigeier. 2011 machten diese nur noch einen Anteil von 3,5 Prozent aller gekauften Eier aus – 2008 waren es immerhin noch 38,5 Prozent. Vor allem Eier aus Bodenhaltung sind beliebt: Mehr als die Hälfte aller gekauften Eier (51,8 Prozent) stammt aus dieser Haltungsform. Der Anteil von Eiern aus Freilandhaltung lag bei rund 20 Prozent. Einen Anstieg verzeichneten Bio-Eier – auch dieser Trend ist nicht zuletzt der Dioxinkrise zuzuschreiben, nach der Verbraucher verstärkt zu Eiern aus Ökohaltung griffen. Insgesamt lag der Anteil von Bio-Eiern 2011 bei 7,7 Prozent aller gekauften Eier. Die Zahlen verdeutlichen: Die Mehrheit der Verbraucher verzichtet auf Eier aus Käfighaltung, wenn die Haltungsform für sie klar erkennbar ist. Und das trotz der deutlich höheren Preise: Bio-Eier kosten im Schnitt mehr als doppelt so viel wie Käfig-Eier.

Versteckte Käfigeier

Doch warum werden immer noch rund 15 Prozent aller Legehennen in Deutschland – immerhin mehr als 5 Mio. Tiere – in Kleingruppenkäfigen gehalten, wenn Verbraucher die Käfighaltung mehrheitlich ablehnen und kaum noch Eier mit dem Stempel „3“ kaufen? Schuld daran ist eine Kennzeichnungslücke. Nur etwa 50 Prozent aller Eier werden vom Endverbraucher als frische Eier gekauft, den Rest verarbeitet vor allem die Lebensmittelindustrie sowie das Hotel- und Gaststättengewerbe. Bei verarbeiteten Produkten wie beispielsweise Teig- und Backwaren und auch in der Gastronomie müssen jedoch keine Informationen über die Haltungsform der Hühner angegeben werden. Die Industrie bevorzugt den billigeren Rohstoff Käfigei – Eier aus Bodenhaltung sind rund ein Viertel teurer –, muss das aber auf der Verpackung nicht kenntlich machen. Einige Hersteller, wie zum Beispiel Dr. Oetker, verzichten zwar inzwischen auf Käfigeier, andere, wie etwa Bahlsen oder Ferrero, haben laut Tierschutzbund zumindest teilweise ihre Produktion umgestellt. Weiterhin werden jedoch in vielen Produkten Eier aus Käfighaltung verarbeitet – ohne dass die Verbraucher dies wissen.

Experten schätzen, dass Eier und Fertizutaten wie Eipulver, die von der Lebensmittelindustrie und von Großverbrauchern verarbeitet werden, nach wie vor häufig aus Käfighaltung stammen – auch importiert aus dem Ausland. Die Nachfrage kann in Deutschland nicht durch das heimische Angebot gedeckt werden. In den letzten Jahren war die Produktion in Deutschland gesunken, weil viele Geflügel-Bauern auf die neuen, ausgestal-



teten Käfige umrüsten mussten und dadurch vorübergehend weniger Tiere halten konnten. 2011 stieg die Zahl der Legehennen wieder deutlich an und es wurden entsprechend weniger Eier importiert. Dennoch stammt ungefähr jedes dritte Ei aus dem Ausland, hauptsächlich aus EU-Staaten. Genaue Zahlen darüber, wie viele Käfigeier importiert wurden, liegen nicht vor, da in den Außenhandelsstatistiken nicht nach Haltungsform untergliedert wird. Auch Eier aus konventionellen Legebatterien können nach wie vor auf den deutschen Markt gelangen. Denn obwohl diese Käfige seit 1. Januar 2012 in der gesamten EU verboten sein sollten, haben zahlreiche Mitgliedsstaaten das Verbot bisher nicht umgesetzt. Schätzungsweise wird noch immer mehr als ein Viertel aller Hühner in der EU in solchen Batterien gehalten. Tierschützer und deutsche Geflügelhalter kritisieren daher in seltener Eintracht Länder wie Polen, Spanien oder Italien – die einen aus Sorge um das Wohl der Tiere, die anderen, da sie Wettbewerbsnachteile fürchten. Die deutschen Bauern hatten in den letzten Jahren viel Geld investiert, um fristgerecht auf die neuen Käfige umzurüsten und fühlen sich jetzt benachteiligt. Eigentlich dürften Eier von Hühnern, die immer noch in konventionellen Käfigen leben, gar nicht mehr in den Handel gelangen. Nach geltendem Recht wurden sie illegal produziert und dürfen nicht mehr verkauft werden. Allerdings: Als Zutat für verarbeitete Lebensmittel dürfen sie weiterhin legal verwendet werden. In welchen Produkten diese Eier landen, erkennen Verbraucher nicht.



foodwatch fordert ehrliche Eier

foodwatch fordert eine klare Kennzeichnung – nicht nur von frischen Eiern: Auf allen verarbeiteten Produkten, die Eier enthalten, muss deutlich und klar erkennbar angegeben werden, aus welcher Haltungsform die Eier stammen. 80 Prozent der Bundesbürger sprechen sich für eine solche Kennzeichnung aus. Das ist das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage, die das Forschungsinstitut TNS Emnid im April 2011 im Auftrag von foodwatch durchführte. Außerdem sollte die Haltungsform anstelle abstrakter Ziffern durch ein gut sichtbares Symbol gekennzeichnet werden, fordert foodwatch. Ein „Huhn im Käfig“-Symbol auf allen Lebensmittelverpackungen mit Käfigeiern wäre leicht verständlich und für alle auf einen Blick zu erfassen. Erst dann hätten Verbraucher die echte Chance, der Käfigeier-Lobby die rote Karte zu zeigen. Wer Käfigeier verwendet, sollte das auch kenntlich machen müssen. Und wer Käfigeier kauft, sei es im Stück oder in verarbeiteter Form, soll das auch sehen können. In einer E-Mail-Aktion fordert foodwatch Verbraucherministerin Ilse Aigner auf, die Initiative zu ergreifen und eine Kennzeichnung der Haltungsform auch für verarbeitete Eier durchzusetzen: www.foodwatch.de/kaefigeier-aktion

Das Osterei: alt und meistens aus Käfig- oder Bodenhaltung

Eine Art Sonderkonjunktur verzeichnen Eier stets in der Osterzeit. Aus der biblischen und mythischen Überlieferung, in der das Ei als Symbol des Lebens und der Auferstehung eine wichtige Rolle spielt, ist ein millionenschwerer, saisonaler Markt entstanden. Zwar haben Schokoladen-Eier ihren natürlichen Verwandten längst den Rang abgelaufen, gefärbte Hühnereier sind aber nach wie vor für viele Familien unverzichtbarer Bestandteil des Osterfestes. Nach Angaben der Eier- und Geflügelbranche greift ungefähr jeder vierte Haushalt in Deutschland im Supermarkt zu gefärbten Ostereiern. Im Jahresschnitt waren 2011 knapp 5 Prozent aller Eier gefärbt, und im Vergleich zu 2010 wurden noch einmal 17,5 Prozent mehr bunte Eier verkauft. Aus welcher Haltungsform die Ostereier stammen,

ist für den Verbraucher nicht nachvollziehbar, da industriell gefärbte Eier nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegen. Lediglich das Mindesthaltbarkeitsdatum muss angegeben werden. Ob es sich um Käfigeier handelt, erfährt der Verbraucher häufig nicht. Auch die Angaben zur Herkunft sind irreführend: Für die Herkunftskennzeichnung ist entscheidend, wo die Eier gefärbt werden, nicht wo diese ursprünglich herkommen. So landen im Einkaufswagen möglicherweise auch konventionelle Käfigeier aus EU-Staaten, in denen das Verbot dieser Haltungsform noch nicht umgesetzt wurde. Nach Angaben der Europäischen Marketingagentur (EMA) stammen die meisten Ostereier jedoch mittlerweile aus Bodenhaltung. Gekochte und gefärbte Eier werden oft mit Harz versiegelt, was den Verderb verzögern soll. Daher sind sie bei Raumtemperatur mehrere Wochen haltbar – vorausgesetzt die Schalen sind absolut unversehrt.



Zweifelhafte Farbstoffe

Ein Schwachpunkt der bereits fertig gefärbten Eier sind die verwendeten Färbemittel. Sie enthalten häufig synthetische Lebensmittelfarbstoffe wie E 151 (Brillantschwarz), E 122 (Azorubin), E 110 (Gelb-Orange), E 104 (Chinolingelb), E 127 (Erythrosin) oder E 102 (Tartrazin). Auch viele Hersteller von Eierfarben zum Färben daheim setzen auf die Chemiefarben. Diese Azofarbstoffe sind zwar auch für Lebensmittel zugelassen, können aber Allergien auslösen und stehen unter Verdacht, bei Kindern Hyperaktivität zu verursachen. Deshalb müssen Lebensmittel, die diese Farbstoffe enthalten, seit dem 20. Juli 2010 mit einem Warnhinweis gekennzeichnet werden. Für gefärbte Eier ist der Hinweis nicht Pflicht. Die Risiken von Azofarbstoffen spielen natürlich keine Rolle, solange die Farben nur auf der Eierschale bleiben. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung weist aber darauf hin, dass die Farben durch poröse Stellen in der Eierschale ins Innere des Eies gelangen können. Doch es gibt Alternativen zur Chemie: Naturfarben aus Pflanzensäften oder -extrakten. Dazu eignen sich beispielsweise Kurkuma (ergibt ein kräftiges Gelb), Zwiebelschalen, die um die Eier gewickelt werden (Gelb-Braun marmoriert) oder Blaubeersaft (färbt Dunkelblau bis Violett). Rote Bete verleiht Ostereiern einen roten bis violetten Farbton und Kräutermischungen sind zum Grün-Färben von Eiern geeignet. Etwas Essig im Farbbad macht die Farben intensiver und leuchtender. Noch ein Tipp: Mit Speck oder Öl abgerieben, erhalten die bunten Eier einen schönen Glanz und sind länger haltbar.