

PRESSEINFORMATION

Wien, 19. März 2024



VKI-Tipps: Wissenswertes rund ums Oster-Ei

Infos zu Haltbarkeit und Kennzeichnung von Eiern sowie Nachteile synthetischer Eierfarben

Gefärbte Eier sind untrennbar mit dem Osterfest verbunden. Doch woran erkennt man die Herkunft und Haltungsform von Eiern? Worin liegt die Problematik von synthetischen Eierfarben und was sollte man zur Haltbarkeit gefärbter Eier wissen? VKI-Ernährungswissenschaftlerin Nina Eichberger gibt im Folgenden einen Überblick:

Laut Statistik Austria wurden im Jahr 2022 in Österreich etwa 2,24 Milliarden Eier konsumiert. Pro-Kopf werden pro Jahr 248 Stück bzw. 4 bis 5 Eier pro Woche verzehrt. Der Großteil stammt aus Käfig- und Bodenhaltung. „Zwar ist die traditionelle Käfighaltung seit 2012 in der EU verboten. Sogenannte ‚ausgestaltete Käfige‘, in denen die Hennen in Gruppen in Etagen gehalten werden und etwas mehr Platz als in herkömmlichen Käfigen haben, sind allerdings immer noch erlaubt“, erläutert VKI-Ernährungswissenschaftlerin Nina Eichberger. Für Importe aus Nicht-EU-Ländern gibt es hinsichtlich der Haltungsform keine Regelung.

Woran sind Herkunft und Haltungsform zu erkennen?

Herkunft und Haltungsform sind bei allen frischen Eiern, die in Österreich im Handel sind, durch einen Stempel auf der Schale zu erkennen. Die erste Ziffer gibt Auskunft über die Haltungsform (0 = Bio, 1 = Freilandhaltung, 2 = Bodenhaltung, 3 = Käfighaltung). Die zweite Ziffer gibt das Land an und die dritte Nummer ist dem jeweiligen Betrieb zugeordnet. „Bei gefärbten und gekochten Eiern muss hingegen keine Angabe zur Haltungsform und dem Erzeugerbetrieb gemacht werden“, schränkt Eichberger ein. „Grund dafür ist, dass es sich um ein verarbeitetes Produkt handelt. Es kann aber sehr wohl eine freiwillige Kennzeichnung erfolgen.“

Wie lange sind gefärbte Eier haltbar?

Wenn die Eier in einer Verpackung angeboten werden, muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben sein. „Bei offen verkauften Eiern gibt es keine derartige Verpflichtung“, erklärt Eichberger. „Grundsätzlich sind gekochte Eier auch bei Zimmertemperatur einige Zeit haltbar. Gleich, ob man Eier im oder außerhalb des Kühlschranks lagert: Am wichtigsten ist eine möglichst konstante Lagertemperatur. Man sollte also keinesfalls ständig zwischen einer Lagerung im und außerhalb des Kühlschranks wechseln. Dadurch bildet sich Kondenswasser auf der Eierschale, was zu vorzeitigem Verderb führen kann. Beschädigte Eier sollte man grundsätzlich im Kühlschrank lagern und möglichst innerhalb weniger Tage verzehren.“

Natürliche oder synthetische Eierfarben?

„Beim Eierfärben raten wir – sofern möglich – zu natürlichen Farbstoffen wie etwa Betacarotin, Rote-Rüben-Saft oder Heidelbeeren. Denn synthetische Eierfarben sind vielfach umstritten“, informiert Eichberger. „Einige von ihnen können für Allergiker:innen problematisch sein, etwa Tartrazin oder Chinolingelb. Besonders in der Kritik stehen aber Azofarbstoffe. Diese können bei entsprechend veranlagten Menschen sogenannte ‚Pseudoallergien‘ auslösen. Typische Symptome dafür sind Hautausschläge, Asthma und Hautödeme. Zusätzlich stehen Azofarbstoffe in Verdacht, bei Kindern Hyperaktivität und Aufmerksamkeitsstörungen auszulösen.“ Für Eier, die im Handel verkauft werden, gelten unterschiedliche Regelungen. „Wenn Eier in einer Verpackung angeboten werden, müssen die verwendeten Farbstoffe und Überzugsmittel bekannt gegeben werden“, so Eichberger. „Bei offen verkauften Eiern muss nicht deklariert sein, welcher Farbstoff verwendet wurde.“

SERVICE: Weitere Informationen zum Thema gibt es online auf www.konsument.at/ostereier2024.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, Tel.: +43 664 231 44 81, E-Mail: presse@vki.at