

Das anonyme Ei

Der Verband der Teigwarenhersteller und Hartweizenmühlen Deutschlands e.V. veranstaltet in dieser Woche eine „Nudelwoche“. Anlass für Walter Höhne, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei, darauf hinzuweisen, dass 70% der in Deutschland hergestellten Teigwaren Eier-Nudeln sind und die dabei verwendeten Eier meist aus der Käfighaltung stammen. Dem Verbraucher bleibt das verborgen, da zwar die Eier bei den Inhaltsstoffen angegeben werden müssen, aber nicht aus welcher Haltungsform sie stammen. „Ein Manko, das nicht nur bei Nudeln, die bis zu 6 Eiern pro Kilo Weizenrohstoff enthalten können, zu Buche schlägt“, meint Walter Höhne „besonders Convenience Produkte und viele Backwaren beinhalten Eier, deren Herkunft ebenfalls nicht deklariert werden muss. So hat der Verbraucher keine Wahlfreiheit.“

Laut Umfragen lehnen über 70% der deutschen Konsumenten Eier aus der Käfighaltung ab. Am Eierregal ist durch den Stempel auf dem Ei, 0 für Bio, 1 für Freiland, 2 für Bodenhaltung und 3 für Käfighaltung, die Entscheidung mit einem Blick möglich. Das verarbeitete Ei aber ist für den Verbraucher ein anonymes Ei und so kauft er, auch wenn er es eigentlich ablehnt, Produkte mit Käfigeiern. Auf der sicheren Seite ist er nur, wenn er biologische Lebensmittel einkauft.

Damit neben dem Slogan „Nudeln machen glücken“ auch stehen kann „mit Eiern von glücklichen Hühnern“ fordert die Erzeugergemeinschaft eine Kennzeichnungspflicht auch für verarbeitete Eier. Damit kann der Verbraucher frei entscheiden, ob er Produkte mit Käfigeiern kauft oder doch lieber nach Alternativen sucht.

Pressekontakt:

Elisabeth Schütze PR, Buchendorfer Str. 4, 82319 Starnberg, Tel. 08151/89507,
Fax 08151/739010, e-mail info@es-press.de, www.es-press.de