

Augen auf beim Kauf und Färben von Ostereiern - Auf Haltung und Herkunft achten

Ostereier selbst färben oder kaufen – das ist auch in Corona-Zeiten jetzt die Frage! Gekochte und gefärbte Eier im Handel unterliegen nicht der strengen Kennzeichnungspflicht, die EU-weit für rohe Eier gilt. In bunte Schalen gehüllt verschleiern fix und fertige Produkte, woher sie kommen und dass sie aus Käfighaltung stammen können, da die Art der Haltung der Legehennen sowie die Herkunft der Eier nicht angegeben werden muss. Für rohe und ungefärbte Eier sind die Kennzeichnungsvorschriften in den Ländern der Europäischen Union strenger: Herkunft, Haltung und Frische der Eier müssen angegeben sein. „Wer beim Eierkauf auf artgerechte Tierhaltung achtet, muss eher selbst färben“, erklärt die Verbraucherzentrale NRW. Zum Kauf und Färben von Eiern gibt's folgende Tipps:

- **Bunte Eier im Handel:** Bei verzehrfertigen gefärbten Eiern im Karton oder in der Plastischale müssen Mindesthaltbarkeitsdatum, Stückzahl und Name und Anschrift des Anbieters aufgedruckt sein. Außerdem sind auf der Packung die verwendeten Farbstoffe aufgelistet. Bei lose angebotener Ware auf Wochenmärkten oder im Einzelhandel reicht es, wenn auf einem Schild neben den bunten Eiern das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und der Hinweis „mit Farbstoff“ angegeben sind. Gefärbte Eier im Handel ohne Nennung des Mindesthaltbarkeitsdatums sollten besser nicht gekauft werden. Beim Färben kommen nur Farbstoffe zum Einsatz, die zur Färbung von Lebensmitteln zugelassen sind. Dennoch können Allergiker auf die bunte Ware empfindlich reagieren. Die Legehennenhaltung muss nicht gekennzeichnet werden. Doch es lohnt sich, bei gefärbten Eiern auf die freiwillige Zusatzinformation auf der Verpackung zu achten.
- **Angaben bei rohen Eiern:** Damit Kunden erkennen können, ob die rohe Ware aus Bio-, Freiland-, Boden- oder Käfighaltung stammt, muss neben dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung auch die Haltungsform in Worten angegeben sein. Woher die Eier kommen verrät aber nur der gestempelte Erzeugercode auf der Ei-Schale – zum Beispiel 0-DE-0500081. Eine „0“ an erster Stelle gibt die Herkunft aus ökologischer Erzeugung an, eine „1“ steht für Freilandhaltung, die Ziffer „2“ für Boden- und eine „3“ für Käfighaltung. Danach offenbaren Länderkürzel das Herkunftsland – so steht „DE“ für Deutschland oder „NL“ für die Niederlande. Um die Herkunft vom Verkauf bis zum Stall

Frankenwerft 35
50667 Köln

Tel.: (0221) 846 188-88
Fax: (0221) 846 188-33

koeln.quartier@verbraucherzentrale.nrw
www.verbraucherzentrale.nrw

tipp tipp tipp tipp tipp

zurückverfolgen zu können, zeigt der abschließende siebenstellige Zahlencode auf deutschen Eiern das jeweilige Bundesland sowie die entsprechende Betriebs- und Stallnummer an. „05“ steht hierbei für Nordrhein-Westfalen oder „03“ für Niedersachsen. Auch unverpackte, sortierte rohe Eier – egal ob im Supermarkt, Bioladen oder auf dem Markt angeboten – müssen auf der Schale mit dem Erzeugercode gestempelt sein. Nur so ist ihre Herkunft klar erkennbar. Der Erzeugercode steht immer nur auf dem Ei! Er ist nicht zu verwechseln mit der Nummer der Packstelle auf der Verpackung – dieser ähnliche Code bezeichnet nur die Stelle, an der die Eier abgepackt wurden, aber nicht, wo die Eier gelegt wurden. Es kann vorkommen, dass Eier aus den Niederlanden erst in Deutschland in den Karton wandern.

- **Eierkauf ohne Tötung männlicher Küken:** Jedes Jahr schlüpfen in Deutschland neben 45 Millionen weiblichen Legeküken auch rund 45 Millionen männliche Küken der Legehennenrassen. Da die männlichen Küken später keine Eier legen, sind sie für die Mast als Hähnchen ungeeignet. Die Aufzucht dauert viel länger als bei Masthähnchen und verteuert sich dadurch erheblich. Deshalb werden Millionen männliche Küken der Legehennenrassen nach dem Schlüpfen sofort getötet. Dies betrifft auch die Brüder der Bio-Legehennen. Es gibt jedoch Eier von Produzenten zu kaufen, die männliche Küken nicht töten, sondern aufziehen und somit deren Überleben sichern. Diese Eier kosten wegen der aufwändigeren Aufzucht der Bruderhähne einige Cent pro Stück mehr. Weitere Hinweise im Internet unter www.verbraucherzentrale.nrw/eintagskueken.
- **Haltbarkeit selbstgefärbter Eier:** Hierbei ist wichtig, dass die Schale unverletzt ist und die Eier nach dem Kochen abgeschreckt werden. Durch den Guss mit kaltem Wasser kühlen heiße Eier schnell ab. Zwischen Schale und Ei bildet sich aufgrund des Temperaturschocks eine Luftschicht. Die sorgt dafür, dass Eier leichter gepellt werden können. Durch den Luftsauerstoff dringen allerdings auch Mikroorganismen durch die Schale. Abgeschreckte Eiern mit intakter Schale müssen deshalb auch bei kühler Lagerung innerhalb von zwei Wochen verzehrt werden. Die Haltbarkeit von nicht abgeschreckten Eiern mit unverletzter Schale beträgt hingegen mehr als vier Wochen.

Ausführliche Informationen zur Kennzeichnung, Hühnerhaltung und zum Färben von Ostereiern gibt's online unter www.verbraucherzentrale.nrw/ostereier.

Frankenwerft 35
50667 Köln

Tel.: (0221) 846 188-88
Fax: (0221) 846 188-33

koeln.quartier@verbraucherzentrale.nrw
www.verbraucherzentrale.nrw

tipp tipp tipp tipp tipp

Hinweis für die Redaktion: Eine druckfähige Infografik zum Eier-Code steht zum Download bereit unter www.verbraucherzentrale.nrw/bild-eiercode.

Stand der Information: 19. März 2021

tipp tipp tipp tipp tipp

Frankenwerft 35
50667 Köln

Tel.: (0221) 846 188-88

Fax: (0221) 846 188-33

koeln.quartier@verbraucherzentrale.nrw

www.verbraucherzentrale.nrw