

„ÖkoKauf Wien“ DIE ERFOLGSSTORY

Wien – die Stadtverwaltung kauft ökologisch ein

Zum Schutz der Umwelt hat die Stadt Wien das Programm „ÖkoKauf Wien“ ins Leben gerufen.

Die Stadt Wien kauft jährlich Produkte, Waren und Dienstleistungen im Wert von fünf Milliarden Euro ein.

Bewusst umweltfreundlich

Bereits 1998 wurde das Programm „ÖkoKauf Wien“ ins Leben gerufen. Das Ziel war und ist eine stärkere Orientierung des Einkaufs beim

Magistrat der Stadt Wien und seinen Unternehmungen an ökologischen Gesichtspunkten. Ob Büromaterial, Reinigungsmittel, Farben, Inventar oder Lebensmittel – bei der Auswahl der Produkte wird stets auf umweltfreundliche Kriterien geachtet. Rund 250 ExpertInnen in mehr als 20 Arbeitsgruppen erarbeiten und aktualisieren alle Daten und Richtlinien.

sieren alle Daten und Richtlinien.

Kontakt: „ÖkoKauf Wien“

Tipp: Für eine breite Palette von Waren und Dienstleistungen, die häufig bestellt werden, stehen ökologische Kriterien zur Verfügung:

Mehr Infos: www.oekokauf.wien.at

Kontakt: oekokauf@m22.wien.gv.at

Info: www.oekokauf.wien.at

0 ODER 1 – SONST KEINS!

Augen auf beim Eierkauf!





Ungetrübter Genuss mit 0 und 1!

„Eier sind aus der köstlichen österreichischen Küche nicht wegzudenken. Doch unter der Schale verbirgt sich oftmals das Leiden eines Huhns aus Massentierhaltung. Ich denke, dass ungetrübter Genuss mit ‚glücklichen‘ Hühnern anfängt. Achten Sie beim Eierkauf daher auf die Kennzeichnung und kaufen Sie nur Eier mit den Ziffern 0 oder 1!“

Sarah Wiener

Sarah Wiener, Starköchin

Es ist nicht einer|EI!

Nicht jedes Ei gleicht dem anderen. Achten Sie auf die Kennzeichnung! Sie gibt Auskunft über seine Herkunft und Qualität.

250 Eier jährlich

Jeder Österreicher und jede Österreicherin isst im Jahr durchschnittlich 250 Eier – das ist ungefähr die Menge, die eine Henne jährlich legt. Insgesamt werden bei uns jedes Jahr fast zwei Milliarden Eier verbraucht, davon wird etwa die Hälfte als Schaleneier gekauft, die andere Hälfte über Fertigprodukte wie z.B. Nudeln oder Mehlspeisen konsumiert.

Genaue Kennzeichnung

Seit 1. Jänner 2004 ist die genaue Kennzeichnung der Eier auf der Schale EU-weit vorgeschrieben. Durch den aufgedruckten Stempel kann genau festgestellt werden, aus welcher Haltungsform und welchem Land und Betrieb das Ei stammt. So können KonsumentInnen bewusst nach ökologischen Kriterien einkaufen und

dadurch sowohl Tiere als auch Umwelt schützen. (In Regionen mit intensiver konventioneller Legehennenhaltung sind im Grundwasser bis zu 60% höhere Nitratwerte messbar als auf biologisch bewirtschafteten Flächen.)

„ÖkoKauf Wien“ empfiehlt daher:
Kaufen Sie nur (Bio)Freiland Eier!



Der Code auf dem Ei zeigt:
Art der Hühnerhaltung 0 bis 3
0 = Bio-Freilandhaltung 1 = Freilandhaltung 2 = Bodenhaltung 3 = Käfighaltung
Herkunftsland
AT steht für Österreich
Erzeuger- bzw. Legebetrieb
Zifferkombination, hier: 1234567
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
MHD, hier: 01.02.2014

Für unsere Gesundheit und die Tiere



„Eier von ‚glücklichen‘ Hühnern sind nicht nur ein Beitrag zu unserer Gesundheit, sondern auch zum Umwelt- und Tierschutz. Daher setzt die Stadt Wien u.a. in den Küchen der Wiener Spitäler seit Sommer 2009 ausschließlich Eier aus Bio- bzw. Freilandhaltung ein. Damit geht die Stadt Wien mit positivem Beispiel für verantwortungsvollen Konsum voran.“

Olli Sima

Mag. Ulli Sima, Umweltstadträtin

BIO-FREILANDHALTUNG



Die Kennzeichnung „Null“ bedeutet, dass diese Eier aus biologischer, artgerechter Haltung stammen. Die weiteren wesentlichen Kriterien: biologische, gentechnikfreie Fütterung; keine vorbeugenden Medikamente sowie kein Beimischen synthetischer Farbstoffe und Aminosäuren ins Futter. Hinzu kommt ausreichend Auslauf (8 m² pro Henne) bzw. im Stall max. 6 Tiere/m² begehbare Fläche. 1/3 der Stallfläche ist eingestreut und dient den Hennen als Scharr-Raum. Ebenso stehen den Tieren Legenester und Sitzstangen zur Verfügung.

Das tut Mensch & Tier gut!

Eier aus Bio-Freilandhaltung oder konventioneller Freilandhaltung sind für den Menschen gesünder und besser für Tier und Umwelt.

Mit 8,4% (460.000) leben in Österreich deutlich mehr Bio-Legehennen als im EU-Durchschnitt (2,4%). Fest steht: Legehennen in (Bio)Freilandhaltung geht es am besten. Sie haben genügend Platz und daher ausreichend Bewegung, sie dürfen ins Freie, erhalten hochwertiges Futter (bei Bio-Freilandhaltung)

und die Tage werden nicht mit Kunstlicht verlängert. So wachsen die Tiere zwar langsamer, dafür aber natürlicher. Das erklärt, warum Bioeier geringfügig teurer sind. Aber sie sind es alle Mal wert!



FREILANDHALTUNG



Die Kennzeichnung „1“ steht für die Freilandhaltung. Das heißt, dass sich die Tiere im Stall sowie tagsüber im Auslauf frei bewegen können. Die Fläche, die ihnen dafür zur Verfügung steht, muss pro Henne im Freien mindestens 8 m² betragen und begrünt sein. Diese „Freiräume“ sind in Österreich sowie der gesamten EU gesetzlich definiert und wichtig für das Wohlbefinden der Tiere.

Die Fütterung der Hühner erfolgt konventionell.



BODENHALTUNG

2

Die Kennzeichnung „2“ bedeutet, dass die Hennen in Bodenhaltung leben. Sie haben keinen Auslauf, jedem Tier steht ein Platz in der max. Größe eines A3-Blattes zur Verfügung. Die Fütterung erfolgt konventionell. Wie in der Käfighaltung (siehe „3“) wird durch eine 18 Stunden-Kunstbeleuchtung Tageslicht vorge täuscht, damit die Legeleistung hoch bleibt. Das führt dazu, dass die gestressten Hühner nach einer Saison am Ende sind. Auf diese Weise produziert das Hochleistungshuhn ca. 300 Eier pro Jahr, während das Bankiva Urhuhn nur bis zu 20 Eier im Jahr gelegt hat.

Hände weg von 2 und 3!

Auf Eier aus Boden- oder Käfighaltung (in Österreich verboten) sollte man aus Gesundheits- und Tierschutzgründen verzichten!

Käfighaltung dürfte es in Österreich eigentlich nicht mehr geben, da diese seit 1. Jänner 2009 per Gesetz verboten ist.

Aber Achtung: „Ausgestaltete Käfige“ (Details siehe Kasten „3“ rechts) sowie die Einfuhr von Käfigeiern sind noch erlaubt!

„Ausgestaltete Käfige“ waren als Übergangslösung für junge Betriebe gedacht. Für die Hühner sind sie keine Alternative.

„Dieses Unbehagen, diese Enge und Dichtheit, wo du sofort nach dem Betreten des Stalls

spürst, wie nervös die Tiere von Grund auf sind. Weil sie ja nirgendwohin können. Sie haben keinerlei Platz, sich artgerecht zu verhalten.“

Toni Hubmann, Pionier der Freilandhaltung, zum Thema Käfighaltung

KÄFIGHALTUNG

3

Die Kennzeichnung „3“ steht für Käfighaltung, die es in Österreich nicht mehr geben dürfte. Ausnahme: „ausgestaltete Käfige“. In diesen hat ein Huhn nur etwas mehr Platz als in herkömmlichen Käfigen (ca. die Größe einer A4-Seite). Es gibt zwar Sitzstangen und ein Nest, doch der Dichtestress, die Reizarmut und das fehlende Tageslicht sind wie in der üblichen Käfighaltung. „Ausgestaltete Käfige“ sind eine Übergangslösung für jene Erzeuger, die ihre Anlagen erst kurz vor dem Inkrafttreten des bundeseinheitlichen Tierschutzgesetzes in Betrieb genommen haben.



Was wissen Sie über Ei und Huhn?

Testen Sie Ihr Wissen über Hühnerhaltung und Eiproduktion. Und so geht's: Auf jede Frage gibt es richtige (manchmal auch mehrere) und falsche Antworten. Die Auflösung finden Sie rechts unten. Viel Spaß!

A) Was stimmt, was nicht? Bio Eier ...

1. sind gentechnikfrei
2. sind kleiner als Käfigeier
3. stammen immer aus Freilandhaltung

B) Was brauchen Legehennen für ihr Wohlbefinden?

1. genügend Auslauf
2. die Möglichkeit zu scharren
3. ein geschütztes Nest zum Eierlegen
4. Sand fürs Sandbaden

C) Woher stammt die Urform unseres Haushuhns, das sogenannte Bankivahuhn?

1. aus Nordamerika
2. aus Indien
3. aus dem Mittelmeerraum

D) Um ein Ei zu produzieren, benötigt eine Henne

1. 10 Stunden
2. 24 Stunden
3. 48 Stunden

E) Heute produziert das Hochleistungshuhn bei intensiver Haltung

1. 100-150 Eier im Jahr
2. 150-200 Eier im Jahr
3. 250-300 Eier im Jahr

F) Das Bankivahuhn legte nur

1. 10-20 Eier pro Jahr
2. 50-60 Eier pro Jahr
3. 90-100 Eier pro Jahr

G) In Österreich leben heute durchschnittlich

1. 160.000 Biolegehennen
2. 460.000 Biolegehennen
3. 660.000 Biolegehennen

H) Wo leben die Hühner am besten?

1. in Bodenhaltung
2. in Freilandhaltung
3. in Käfighaltung

I) Welche Aussage ist richtig?

1. Mit 8,4% leben in Österreich mehr Bio-Legehennen als im EU-Durchschnitt (2,4%).
2. Kuchen backen ohne Eier ist nicht möglich.
3. In Österreich müssen alle Eier gekennzeichnet sein, damit klar ist, aus welcher Haltung sie stammen.
4. In Regionen mit intensiver konventioneller Legehennen-Haltung kann man im Grundwasser um bis zu 60% höhere Nitratwerte messen als auf biologisch bewirtschafteten Flächen.



Auflösung
Diese Antworten sind richtig:
A1 und 3, B alle, C2, D2, E3,
F1, G2, H2, I1 und 3 und 4

Manchmal geht's
auch ohne Ei!

TIPP!

Nudelteig aus Weichweizen wird mit Eiern versetzt, um die nötige Festigkeit zu erreichen. Bei Hartweizennudeln ist dies nicht nötig. Es lohnt sich also, einen Blick auf die Nudelpackung zu werfen.

„Teigwaren aus Hartweizengrieß ohne Ei haben den Vorteil, dass sie kochstabiler sind und mehr ‚Biss‘ haben. Im Wiener Krankenanstaltenverbund werden auch aus diätetischen Gründen keine Ei-Teigwaren verwendet. So können PatientInnen mit Hühnereiweißallergie alle Nudelgerichte essen.“

Gabriele Brazda, leitende Diätologin, Diät- und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst, SMZ Ost



Stadt Wien setzt auf (Bio)Freilandeier

In den Spitälern der Stadt Wien kommen nur Schaleneier aus (Bio)Freilandhaltung zum Einsatz.

Versteckte Eier!

Als Schalenei wird das ganze Ei bezeichnet. Eier gibt es aber auch als Trockenei (Eipulver) oder als Flüssigei im Tetrapack. Diese werden fast ausschließlich in der Gastronomie und Lebensmittelindustrie eingesetzt. In solchen Fällen ist die Halteform der Legehennen oft nicht bekannt. Auch in Nahrungsmitteln wie Teigwaren oder Mehlspeisen können Eier aus Käfighaltung enthalten sein, da der Import dieser Eier weiterhin erlaubt ist und die Erzeuger zu keiner Kennzeichnung verpflichtet sind. Das heißt, dass z. B. auf Kuchenverpackungen nicht auf „Käfigeier“ hingewiesen werden muss. Aus diesem Grund ist es möglich, dass man – ohne es zu wissen – auch große Mengen an Käfigeiern konsumiert.

In ihren Einrichtungen legt die Stadt Wien großen Wert auf den Einsatz qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel. So werden seit Sommer 2009 in den Küchen des Wiener Krankenanstaltenverbundes (KAV) sowie in Kindergärten ausschließlich Eier aus (Bio)Freilandhaltung verwendet. Allein in KAV-Spitälern macht das jedes Jahr rund 2,4 Millionen Stück (Bio)Freilandeier aus!



Impressum: Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien, Programm für umweltgerechte Leistungen „ÖkoKauf Wien“, 1082 Wien, Rathaus, www.oekokauf.wien.at; Redaktion und Produktion: Frauenbüro (Medienbüro), A-1170 Wien, www.frauenbuero.at; Grafik: GrafiX Media, A-1130 Wien, www.grafix-media.com; Druck: agensketterl Druckerei, A-3001 Mauerbach, www.diedrucker.biz; Fotos: Verein gegen Tierfabriken (www.vgt.at), istockphoto.com, fotolia.de. Gedruckt auf ökologischem Druckpapier aus der Mustermappe von „ÖkoKauf Wien“.