



Eier in Fertigprodukten:



In Fertigprodukten werden Eier verarbeitet, die die Mehrheit der Verbraucher ablehnt: nämlich Eier aus Käfighaltung.



Für jeden Tierfreund ist es selbstverständlich, keine Eier aus Käfighaltung zu kaufen. Die verpflichtende Herkunftsangabe hat dazu geführt, dass im deutschen Handel fast keine Käfigeier mehr angeboten werden. Doch vielen Tierfreunden ist die Problematik von Eiern in verarbeiteten Produkten nicht bewusst: Denn in Nudeln, Gnocchi, Mayonaise & Dessings, Kuchen & Keksen, Süßigkeiten und Fertiggerichten werden noch immer Eier verarbeitet, welche die große Mehrheit der Verbraucherinnen und Verbraucher ablehnt: nämlich Eier aus Käfighaltung. Mit der Kampagne »Mach dich eifrei!« macht die Tierrechtsorganisation PETA auf dieses Problem aufmerksam.

Obwohl sich immer mehr Verbraucher für eine tierfreundliche Lebensweise und gegen den Verzehr von Eiern entscheiden, bleibt ein Thema dabei weitgehend übersehen: die Problematik von Eiern in verarbeiteten Produkten wie in Nudeln, Süßigkeiten oder Fertigprodukten. Etwa 50 Prozent aller Eier werden auf diese Weise verspeist.

Tierqual für die Eierindustrie

Hühner in der Eierindustrie sind völlig überzüchtet. Statt wie ihre Vorfahren 20 bis 30 Eier im Jahr zu legen, beläuft sich die »Legeleistung« von Hühnern heute auf über 300 Eier pro Jahr. Eine Vielzahl der Tiere leidet daher unter schmerzhaften Entzündungen im Bauchraum. Durch die Zucht sind Hühner körperlich gezwungen, etwa alle 25 Stunden ein Ei zu legen.

Sobald ihre Legeleistung nach etwa 12 bis 15 Monaten nachlässt, werden die völlig ausgemergelten Hennen geschlachtet und enden als Suppenhuhn.

Der Transport zum Schlachthof ist für die Tiere mit hohem Stress verbunden: Teilweise werden Hühner stundenlang bei Hitze oder Kälte ohne Zugang zu Nahrung oder Trinkwasser über Hunderte Kilometer transportiert. Vor der Schlachtung, dem Töten durch Blutentzug, werden die Tiere entweder an den Füßen aufgehängt und kopfüber durch ein Wasserbad gezogen, durch das Strom fließt. Oder sie werden mit einem Gas betäubt, das Erstickungserscheinungen herbeiführt. Wie hoch dabei die Fehlbetäubungsrate ist, weiß niemand.

In Keksen und Süßigkeiten sind oft Eier aus Käfighaltung versteckt.



Versteckte Tierqual

»Abfall« der Eierindustrie: 45 Millionen männlicher Küken

Bislang wurden in Deutschland jedes Jahr etwa 45 Millionen männliche Küken vergast, weil sie keine Eier legen und auch für die Mast unprofitabel sind. Zwar ist das Töten der männlichen Küken seit 1.1.2022 verboten. Doch immer noch werden die männlichen Küken getötet - nur eben schon im Ei, noch vor dem Schlüpfen.

Die »Bruderhahn-Initiative« täuscht die Konsumenten, indem sie vorgibt, dass die Tiere leben dürfen. In Wirklichkeit wartet auf sie nach fünf bis sieben Monaten Mast der Schlachthof.

Bio-Eier sind keine Lösung

Auch die Hühner für die »Bio«-Haltung sind überzüchtete Hybridhühner und werden aus den großen Brütereien geliefert. Auch für Bio-Eier werden die männlichen Küken getötet. Auch Bio-Hennen werden nach 12 bis 15 Monaten Legeperiode geschlachtet.

Die EU-Richtlinien für biologische Landwirtschaft erlauben für die Eierproduktion 3.000 Legehennen pro Stalleinheit bei »Besatzdichten« von sechs Tieren pro Quadratmeter.

Doch in großen Herden mit 3.000 Hennen kann sich keine natürliche Sozialstruktur entwickeln, was zu einem erhöhten Stressniveau und gestörtem Verhalten führt. Fachleute sprechen von »Federnkannibalismus«. Ställe oder Auslaufflächen für tausende Hühner lassen sich nicht artgerecht gestalten. Denn: Hühner sind nicht für Massenhaltung geschaffen.

Was Sie tun können

Möchten Sie sich gesund und abwechslungsreich ernähren, ohne dass Hennen und Küken dafür leiden müssen? In jedem Supermarkt finden Sie inzwischen zahlreiche Produkte wie Mayonnaise ohne Eier. Zum Kochen und Backen können Sie Ei-Ersatzmischungen verwenden, die aus Lupinenmehl, Tapioka, Kartoffel- oder Maisstärke bestehen. Diese Produkte werden einfach mit Wasser aufgeschlagen und können dann in verschiedenen Rezepten Eier ersetzen. Und: Bei Fertigprodukten empfiehlt es sich immer, die Zutatenliste zu lesen oder auf das Vegan-Siegel zu achten!



Weil keiner mehr Eier mit der Kennzeichnung »3« kaufen will, landen Käfigeier in Fertigprodukten. Daher empfiehlt es sich immer, die Zutatenliste zu lesen (Finger weg von »Vollei«) oder auf das Vegan-Siegel zu achten!



Infos: PETA-Kampagne »Mach dich eifrei!«
www.PETA.de/kampagnen/eifrei/