

07.09.2023



## ..., dass in Lebensmitteln oft noch Eier aus Käfighaltung stecken?

Wenn auf einem Päckchen Sauce Hollandaise oder einem Glas Mayonnaise „Mit Freiland-Eiern“ steht, dann ist das eine freiwillige Angabe der Hersteller. Nur bei frischen rohen Eiern ist in der EU eine Nennung der Herkunft und der Haltungsform seit 2004 Pflicht. Frische Käfigeier stehen seither in Deutschland quasi nicht mehr in den Regalen. Aber in eihaltigen Lebensmitteln können sie enthalten sein – und das muss nicht gekennzeichnet sein. Die Verbraucherzentrale NRW hat den Test gemacht: Auf Feinkostsalaten, Mayonnaisen oder Fertigmöhlen sucht man Informationen über die Haltungsform der Legehennen der verwendeten Eier häufig vergeblich. Der Marktcheck zeigt zudem, dass vor allem die Eigenmarken des Handels dies freiwillig ausweisen, jedoch deutlich seltener die Markenhersteller. Wer nicht nur bei rohen Eiern Wert darauf legt, dass die Hühner artgerecht gehalten wurden, sollte bei eihaltigen Lebensmitteln immer auf eine Haltungsformkennzeichnung achten oder Bioprodukte wählen. Die Verbraucherzentrale NRW fordert vor allem von den Markenherstellern eine bessere Kennzeichnung.

Mehr zum Marktcheck: [www.verbraucherzentrale.nrw/node/87232](http://www.verbraucherzentrale.nrw/node/87232)

### Für weitere Informationen

Pressestelle Verbraucherzentrale NRW

Tel. (0211) 91380-1101

[presse@verbraucherzentrale.nrw](mailto:presse@verbraucherzentrale.nrw)

### Pressestelle

Verbraucherzentrale  
Nordrhein-Westfalen e.V.

Mintropstraße 27  
40215 Düsseldorf

Tel. (0211) 91 380-1101

[presse@verbraucherzentrale.nrw](mailto:presse@verbraucherzentrale.nrw)  
[www.verbraucherzentrale.nrw](http://www.verbraucherzentrale.nrw)

wussten sie schon ... wussten sie schon ...