

1 Antragsteller: Jusos Würzburg-Stadt

2 Adressat_innen: SPD Stadtparteitag, SPD Bezirksparteitag, SPD Landesparteitag, SPD Bundesparteitag,
3 Juso Bezirkskonferenz, Juso Landeskonferenz, Juso Bundeskonferenz

4 **Verarbeitete Eier kennzeichnen**

5 Wir fordern:

6 1. Eine Ausweitung der Haltungskennzeichnung auf gekochte und gefärbte Eier sowie auf Eier, die in
7 Nudeln, Backwaren oder in sonstigen Lebensmittelprodukten verarbeitet werden.

8 2. Auf Produktpackungen und Speisekarten in der Gastronomie soll die gleiche einfache Regelung wie
9 bei rohen Eiern gelten - nämlich 0 für bio, 1 für Freilandhaltung, 2 für Bodenhaltung und 3 für
10 Käfighaltung.

11 3. Die Umsetzung der Haltungskennzeichnung soll durch die zuständigen Stellen der
12 Lebensmittelüberwachung in regelmäßigen Abständen kontrolliert und bei Verstößen sanktioniert
13 werden können.

14

15 Bei losen Eiern können Supermarktkunden und Supermarktkundinnen auf einen Blick sehen, wie die
16 Hühner leben. Doch sobald die Eier gekocht, gefärbt, oder z.B. in Nudeln oder Keksen verarbeitet sind,
17 gelten sie als sogenannte "verarbeitete Eier" und sind von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen.

18 Ganze Eier stammen in Deutschland am häufigsten aus der Bodenhaltung. Hier „leben“ neun Hennen
19 pro Quadratmeter in riesigen Hallen. Sind Sitzstangen und Legenester in mehreren Etagen angebracht,
20 können es sogar 18 Hennen pro Quadratmeter sein. Bis zu 6.000 Hennen drängen sich in einem solchen
21 Stall. Wenn man die Tiere in einer so bedrückenden Enge ohne Beschäftigungsmöglichkeiten hält,
22 kommt es dazu, dass sie anfangen, aneinander herumzupicken. Das kann zu schweren Verletzungen
23 führen, bis hin zum Kannibalismus. Deshalb werden den Hennen vorsorglich die Schnäbel gekürzt.

24 Wesentlich mehr Bewegungsfreiheit haben die Hennen bei der Freilandhaltung. Sie haben tagsüber
25 Auslauf im Freien und können ihre natürlichen Verhaltensweisen und ihr Bewegungsbedürfnis
26 ausleben. Jedes Huhn hat im Auslauf mindestens vier Quadratmeter Fläche zur Verfügung.

27 Eier aus ökologischer Erzeugung hingegen müssen EU-weit ganz besondere Anforderungen erfüllen.
28 Die Tiere werden mit Futter gefüttert, das überwiegend aus ökologischem Anbau stammt. Auch die
29 Lebensbedingungen sind gegenüber der Freilandhaltung noch einmal verbessert. Die Hennen haben
30 neben Auslauf auch Tageslicht und Hähne in den Ställen.

31 Jede*r Verbraucher*in sollte die Möglichkeit haben selbst zu entscheiden, ob er Eier aus
32 Bodenhaltung, Freilandhaltung oder aus ökologischer Erzeugung konsumiert. Mit den bekannten Eier-
33 Codes sollte auch bei verarbeiteten Eiern der Tierschutz und das eigene Gewissen eine Rolle spielen
34 dürfen.