

Linz, 20. März 2024

Pressemitteilung

Frühe Ostern - eine Herausforderung für die Eierzeuger

Ostern fällt immer auf den ersten Sonntag nach dem ersten Vollmond im Frühling, dies ist heuer der 31. März. Dieser frühe Ostertermin stellt Bauern, Färbereien und Packstellen vor eine große Herausforderung, denn die zusätzliche Nachfrage aufgrund der Osterzeit neben dem kontinuierlich laufenden Haushaltseinkauf und der Nachfrage aus dem Wintertourismus verlangt enorme Stückzahlen an Eiern.

Warum ist wann Ostern?

Mal ist Ostern spät im April und manchmal aber auch schon im März. Als frühester Termin wird der 22. März und als spätester Termin der 25. April errechnet. Im 4. Jahrhundert wurde von der Katholischen Kirche festgelegt, dass der Ostersonntag der erste Sonntag nach dem ersten Vollmond im Frühling ist. Im Gegensatz zu Weihnachten ist das also ein flexibler Termin für das bedeutendste Kirchenfest des Jahres. Demnach wird Ostern 2025 am 20. April gefeiert.

Eier knapp – Legehennen sind fleißig

In den letzten Jahren wurde die EU Eierproduktion von massiven Hennenverlusten durch die Vogelgrippe stark beeinflusst. Aktuell erholen sich die Bestände wieder. Verarbeitungsindustrie, Färbereien und Lebensmittelhandel ordern umfangreich Eier. Daher müssen die Hennen fleißig legen um den gesteigerten Osterbedarf decken zu können. Auch die Eierproduktion muss versuchen, den Zeitraum des hohen Eierbedarfes von September (Schulbeginn) über Weihnachten (Hochsaison für Backwaren und Kekse) bis hin zu Ostern bestmöglich zu planen. In den Monaten Juli und August werden daher die wenigsten Hennen im Jahr gehalten.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Bestände an Hennen in Bio-, Freiland- und Bodenhaltung und deren Entwicklung von 2021 auf 2023:

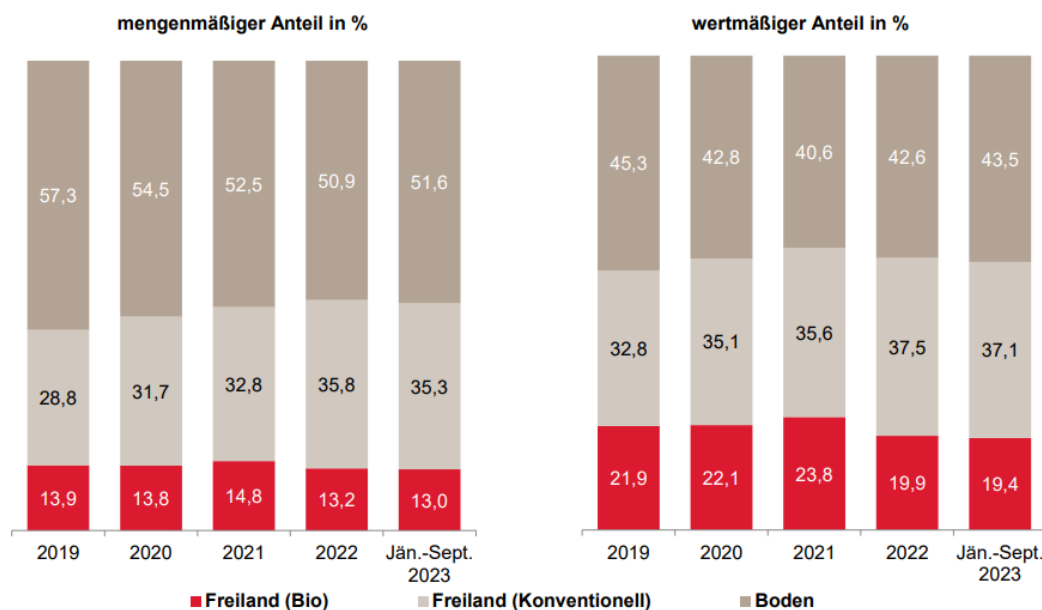
Legeregister TGD/QGV* Oberösterreich	LEGEHENNEN GESAMT	davon		
		Biohaltung	Freilandhaltung	Bodenhaltung
2021 Hennenplätze	1.222.571	192.029	433.336	597.206

2023 Hennenplätze	1.209.115	208.607	465.710	534.798
Zuwachs/Abgang	-13.456	+16.578	+32.374	-62.408
2021 Hennenplätze	7.406.040	957.151	2.105.242	4.343.647
2023 Hennenplätze	7.168.105	944.492	2.235.499	3.988.114
Zuwachs/Abgang	-237.935	-12.659	+130.257	-355.533

*QGV = Qualitätsgeflügelvereinigung

In den letzten drei Jahren gab es keine Zuwächse bei den Beständen in Oberösterreich. 1,2 Millionen Legehennen (ohne Kleinst- und Hobbybestände) versorgen unser Bundesland mit frischen Schaleneiern. Oberösterreich kann seinen Eierbedarf aus der heimischen Geflügelwirtschaft zu 100 Prozent decken. Durch die enorme Teuerung bei Baukosten in Verbindung mit den hohen Kreditzinsen wurden Neubauten in den vergangenen Jahren kaum in Angriff genommen. Ein steigender Verbrauch in Verbindung mit einem jährlichen Zuwachs der Gesamtbevölkerung sollte dazu führen, dass der eine oder andere neue Legehennenstall in nächster Zeit bedarfsorientiert errichtet wird.

Marktanteile Eier nach Haltungform im Lebensmitteleinzelhandel



Quelle: © RollAMA/AMA-Marketing, n=2.800 Haushalte in A

RollAMA
ROLLIERENDE AGRARMARKT-ANALYSE

Der Absatz von Freilandeiern konnte in den letzten Jahren zulegen. Vor allem bestehende Bodenhaltungsbetriebe haben auf Freilandhaltung umgestellt. Dieser Trend sollte in den nächsten Jahren anhalten. Auch der Absatz von Bioeiern dürfte sich zumindest wieder stabilisieren. Die Absatzspitzen im ersten Coronajahr werden wohl in nächster Zeit nicht erreicht. Im Gegensatz dazu hat sich der Absatz von Bodenhaltungseiern wieder normalisiert. Absatzzrückgänge in der Gastronomie in der Coronazeit werden aktuell auch im

Lebensmittelhandel aufgrund der Teuerung wieder gut gemacht. Derzeit verliert das Krisengeschehen seinen Einfluss auf die Absatzentwicklung. Die Trends vor Corona und auch die Teuerung setzen aber ihren Weg fort.

Eikonsument steigt – gekochte Eier auch nach Ostern beliebt

Österreich	2010	2015	2020	2021	2022
Inlandserzeugung in 1.000 Stück	1.551.333	1.900.265	2.165.661	2.319.378	2.383.641
Pro Kopf Verbrauch in Stück	233	236	236	242	248
Selbstversorgungsgrad in %	75%	84%	90%	92%	94%

Herr und Frau Österreicher wertschätzen das Grundnahrungsmittel Ei. Ob zum Frühstück, als Oster- bzw. Jausenei oder in zahlreichen Verarbeitungsprodukten wie z.B. Eierteig- und Backwaren - speziell in den letzten 3 Jahren ist ein deutlicher Zuwachs des Verzehrs erkennbar. 248 Eier werden pro Person pro Jahr verspeist. „Höchstwertiges, natürliches Protein aus heimischen Betrieben mit nachvollziehbaren Haltungs- und Fütterungskonzepten punktet beim Konsumenten gegenüber No-Name-Käfigeiern aus der westlichen und östlichen Agrarindustrie Europas. Konsumenten sollten beim bewussten Einkauf genau hinschauen!“, plädiert LK-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl.

Auch heuer rechnet die Branche mit ca. 60 Millionen Ostereiern und somit sechs bis sieben Stück zum Eierpecken pro Einwohner. Vorösterliche Boten sind die bunten Eier bereits ab Neujahr, vor allem in den Skigebieten. Auch dort ist das Powerfood Ei auf den Skihütten vertreten. Nach dem Osterfest haben die zwei Großfärbereien in Oberösterreich eine kurze Verschnaufpause. Anschließend wird auf kleiner Flamme weitergekocht. Die Salat- und Jauseneier haben sich im Lebensmitteleinzelhandel das ganze Jahr hindurch etabliert. Ob bunt, ob braunschalig mit oder ohne Salz - das schnelle Salat- oder Jausenei wird fertiggekocht gekauft. Speziell in den Sommermonaten finden die Jauseneier einen verstärkten Absatz. In Summe beträgt der Anteil von Oster- und Jauseneiern ca. 7 Prozent am gesamten Eiermarkt.

Gefärbt oder selber färben?

Die Vorosterzeit ist auch die Zeit der weißschaligen Eier. Mittlerweile legen ca. 9 Prozent aller Hennen in Österreich weiße Eier. Zum Färben zu Hause sind diese besonders beliebt. Familien mit Kindern halten das Brauchtum des Eierfärbens und Verzieren nach wie vor hoch, ob mit gekauften Farben oder mit allen was die Natur an Farbstoffen anzubieten hat. Gekochte Eier mit intakten Schalen können einige Wochen bei kühlen Temperaturen aufbewahrt werden. Ist die Eischale beschädigt, wird der Verzehr innerhalb von ein bis drei Tagen (bei Aufbewahrung im Kühlschrank) empfohlen.



Auch beim Osterei – Schau drauf – AMA Gütesiegel

Die Einzeleikennzeichnung ist wohl das Vorzeigebeispiel im Bereich der Haltungsform- und Herkunftskennzeichnung bei Lebensmittel. Vergleichbar mit der Kennzeichnung bei Fischprodukten kann das Herkunftsland und die Haltungsform bzw. bei Fischen die Fang- oder Produktionsmethode einfach und schnell abgelesen werden. „Bei Ostereiern ist diese Kennzeichnung wie bei Frischeiern gesetzlich nicht vorgesehen. Dennoch gibt es im Handel kaum oder gar keine Färbereier ohne AMA Herkunfts- und Gütesiegel. Somit dürfen sie sich zu über 95 Prozent als „Östereier“ bezeichnen. Das klingt heute als Selbstverständlichkeit, wurde aber erst in den letzten Jahren als Forderung der Landwirtschaftskammer gemeinsam mit Handel und AMA umgesetzt. Also auch beim Ostereierkauf Augen auf und auf das AMA Gütesiegel schauen!“, rät Rosemarie Ferstl abschließend und wünscht allen Leserinnen und Lesern ein gesegnetes Osterfest mit einem reich gedeckten Tisch voller heimischer Köstlichkeiten.



*Der frühe Ostertermin stellt
Bauern, Färbereien und
Packstellen vor eine große
Herausforderung. Bildnachweis:
AMA-Marketing, Abdruck
honorarfrei*

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Anita Stollmayer,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at