

KATARINA SCHICKLING

BESSER EINKAUFEN

Der Lebensmittel-Ratgeber
für kritische Verbraucher



HERDER

Güteklassen, gekennzeichnet durch Buchstaben, und die Gewichtsklassen, definiert durch die internationale Größenklassifizierung von S bis XL.

Klasse A

Die Schale und die Cuticula müssen sauber und unbeschädigt sein und eine normale Form haben. Die Cuticula ist die Schutzhülle um die Schale, ihretwegen sind Eier selbst ungekühlt so gut haltbar. Um sie intakt zu halten, dürfen Eier in der EU weder vor noch nach dem Sortieren gewaschen werden.

Die Luftkammer im Ei muss unbeweglich und darf höchstens sechs Millimeter hoch sein. Der Eidotter darf bei Durchleuchtung nur schattenhaft sichtbar sein und muss auch bei Drehung des Eis zentral bleiben, das Eiklar muss klar und durchsichtig sein. Nicht zulässig sind auch Fremdgeruch, fremde Ein- und Auflagerungen oder ein sichtbarer Keim.

Die Eier, die wir im Supermarkt kaufen, sind fast ausnahmslos Eier der Klasse A. Der Zusatz »Extra« oder »Extra frisch« kennzeichnet Eier bis zum siebten Tag nach dem Verpacken beziehungsweise neunten Tag nach dem Legen.

Klasse B

Alle Eier, die diesen Kriterien nicht genügen, werden in die Klasse B eingestuft. Auf der Homepage des brandenburgischen Landwirtschaftsministeriums findet sich ein lustiger Satz dazu, was mit diesen Eiern geschieht: »Eier der Klasse B sind sogenannte Industrieier, die nicht in den Handel gelangen.« Lustig deshalb, weil sie natürlich sehr wohl in den Handel gelangen: verarbeitet in Fertiggerichten und Industriebäckwaren! B-Eier müssen nicht nur auf der Verpackung, sondern auch direkt auf dem Ei gekennzeichnet sein: mit dem Buchstaben B in einem Kreis oder einem farbigen Punkt von mindestens fünf Millimetern Durchmesser.

Bei den Gewichtsklassen gibt es vier Kategorien. Sie sind vor allem für Hobbybäckerinnen und -bäcker relevant:

S oder klein: unter 53 Gramm

M oder mittel: 53 bis unter 63 Gramm

L oder groß: 63 bis unter 73 Gramm

XL oder extra groß: über 73 Gramm¹⁷

Die Angabe des Legedatums ist freiwillig. Wenn es angegeben ist, muss es auf der Verpackung und dem Ei aufgedruckt sein. Bei Eiern der Klassen »Extra« oder »Extra frisch« ist die Angabe des Legedatums Pflicht.

Wie geht es meiner Eier-Produzentin?

In der Generation meiner Großeltern hatten viele Menschen entweder

selbst Hühner zu Hause oder kannten zumindest jemanden, der Hühner hielt. Selbst in Städten waren Gehege im Hinterhof mit ein paar Hühnern keine Seltenheit. Der Spitzname »Mistkratzer« illustriert, wie der Alltag dieser Tiere damals aussah: Hühner bevölkerten die Freiflächen rund um Bauernhöfe, spazierten durch Dörfer und legten ab und zu ein Ei.

Das Wildhuhn brachte es einst auf zwanzig bis sechzig Eier pro Jahr. Die robusten, freilaufenden Landhühner unserer Großeltern schafften jährlich bereits um die 180 Eier. Ein modernes Hochleistungshuhn kommt hingegen auf die eindrucksvolle Jahresleistung von bis zu 320 Eiern.¹⁸ Diese enorme Steigerung hat viel mit Genetik zu tun: Moderne Legehennenrassen sind gezielt darauf hingezüchtet, dass möglichst viel von der Energie aus dem Futter in die Eierproduktion fließt. Darum sind diese Hühner vergleichsweise dünn. Für die männlichen Sprösslinge dieser Zuchtlinien hat das drastische Konsequenzen: Einen Hahn zu mästen, der kaum Fleisch ansetzt, ist nicht wirtschaftlich. Und so werden männliche Küken aus der Legehennenzucht direkt vergast oder geschreddert. Das betrifft in Deutschland pro Jahr die stolze Zahl von 45 Millionen kleinen Hähnchen. An der Uni Leipzig arbeiten Forscher an einer Methode, schon im Ei das Geschlecht bestimmen zu können. Wenn diese Methode serienreif wird, kann man ganz gezielt nur noch Legehennen ausbrüten und die Hähne schon im Ei-Stadium entsorgen, etwa als Tierfutter. So oder so kein schöner Gedanke – sehr weit weg vom lustigen Mistkratzer aus dem Bilderbuch.

Aber zurück zur Legehenne. Die EU-Verordnung zur Vermarktung von Eiern schreibt vor, dass jedes Ei mit einem gut lesbaren Erzeugercode gekennzeichnet sein muss. Dieser Code verrät dem Käufer schon eine ganze Menge über die Umstände, unter denen dieses Ei gelegt wurde:



Die Zahl ganz vorne gibt Auskunft darüber, wie die Legehenne gehalten wurde:

0 - Eier aus Bio-Haltung

Hier dürfen im Stall höchstens sechs Tiere pro Quadratmeter leben. Ihr Stall ist mit Sitzstangen ausgestattet, mit einer Länge von mindestens

18 Zentimetern pro Tier. Wenigstens auf einem Drittel der Fläche sind Stroh, Holzspäne oder Sand eingestreut. Außerdem stehen jeder Henne mindestens vier Quadratmeter Auslauf zur Verfügung. Die Tiere erhalten ausschließlich Futter aus ökologischem Landbau.

Noch mehr Platz haben Legehennen übrigens, wenn auf der Packung das Siegel des Bio-Verbandes Demeter prangt: Da sind sogar nur 4,4 Hennen pro Quadratmeter Stallfläche erlaubt.

1 - Eier aus Freilandhaltung

Hier geht es schon enger zu: Neun Tiere pro Quadratmeter im Stall sind zulässig. Dieser muss ebenfalls Sitzstangen haben und zu einem Drittel eingestreut sein. Außerdem haben die Hennen tagsüber Auslauf im Freien, wie beim Bio-Ei müssen auch hier jeder Henne mindestens vier Quadratmeter zur Verfügung stehen.

2 - Eier aus Bodenhaltung

Wie bei der Freilandhaltung dürfen neun Tiere pro Quadratmeter Bodenfläche gehalten werden, allerdings bekommen diese Hennen keinen Auslauf. Sie leben in einem geschlossenen Stall. Es gibt Nester auf mehreren Etagen, wo die Hennen ihre Eier ablegen können. Auch hier ist mindestens ein Drittel des Stalls eingestreut, damit die Tiere am Boden scharren können.

3 - Eier aus Käfighaltung

Jetzt wird es richtig eng: Pro Quadratmeter dürfen 13,33 Hennen gehalten werden – umgerechnet bedeutet das, dass einem Huhn 0,075 Quadratmeter Käfigfläche zustehen. Das ist ein bisschen mehr als ein DIN-A4-Blatt. Seit 2012 dürfen in der gesamten EU Legehennen nur noch in sogenannten ausgestalteten Käfigen gehalten werden, mit einem Legenest, Einstreu und Sitzstangen. Die Käfige müssen mindestens 50 Zentimeter hoch sein. Eine ausgewachsene Henne ist 30 bis 40 Zentimeter groß – viel Platz zum Strecken bleibt da nicht ...¹⁹

Damit ist der Alltag eines Käfighuhns heute zwar deutlich besser, als es zu Zeiten der Legebatterien war. Heutzutage leben die Hühner der Kategorie 3 in sogenannten Kleingruppen oder Kleinvolieren. Klingt hübsch, ist aber kaum weniger eng als die berüchtigte Legebatterie. Auch hier stehen die Tiere auf Drahtgittern, damit ihr Kot durch die Öffnungen fällt – das spart die Zeit fürs Ausmisten. Was so liebevoll mit »Legenest« umschrieben wird, ist in der Regel eine Gummimatte auf dem Drahtrost, mit einem Plastikvorhang als Sichtschutz. Das Bundesverfassungsgericht hat schon im Oktober 2010 entschieden, dass die Haltung von Hennen in solchen Kleingruppen-Käfigen

verfassungswidrig ist.²⁰ Der Bundesrat hat infolgedessen am 6. November 2016 beschlossen, auch diese modifizierte Form der Käfighaltung von Legehennen künftig zu verbieten, allerdings mit sehr großzügigen Auslaufristen: Bestehende Betriebe dürfen bis 2025 so weitermachen, in »besonderen Härtefällen« sogar bis 2028. Der Härtefall, wohlgemerkt, ist hier der Betreiber, nicht das geschundene Huhn ...

Aber immerhin: Die Diskussionen in der Öffentlichkeit, die Reaktion der Justiz und des Gesetzgebers, nicht zuletzt aber unser Verhalten als Verbraucher haben etwas bewegt. 2008 lebten laut Statistischem Bundesamt noch rund 60 Prozent der konventionellen Legehennen im Käfig, 2016 waren es nur noch etwa 12 Prozent.

Weiter geht es mit der Beschriftung auf dem Ei: Die folgenden Buchstaben geben Auskunft über das Herkunftsland. Und hier kann man in die erste Falle tappen: Ausschlaggebend ist nämlich nur das, was direkt auf dem Ei steht. Wurden die Eier etwa in Rumänien gelegt, aber in Österreich verpackt, dann darf auf der Verpackung »A« für Österreich stehen. Beim Blick in den Eierkarton lohnt es sich also nicht nur, zu prüfen, ob die Eier unzerbrochen sind, sondern auch, wo sie tatsächlich erzeugt wurden.

Die nächsten beiden Zahlen zeigen, aus welchem Bundesland mein Frühstücksei stammt. Für Deutschland ist das folgende Zahlenkennung:

- 01 = Schleswig-Holstein
- 02 = Hamburg
- 03 = Niedersachsen
- 04 = Bremen
- 05 = Nordrhein-Westfalen
- 06 = Hessen
- 07 = Rheinland-Pfalz
- 08 = Baden-Württemberg
- 09 = Bayern
- 10 = Saarland
- 11 = Berlin
- 12 = Brandenburg
- 13 = Mecklenburg-Vorpommern
- 14 = Sachsen
- 15 = Sachsen-Anhalt
- 16 = Thüringen

Die restlichen Ziffern bezeichnen den Betrieb.²¹ Auf der Seite des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen lassen sich

registrierte Betriebe nachschlagen.²² Zumindest bei frisch verkauften Eiern lässt sich also jedes einzelne Ei ganz genau zurückverfolgen.

Die Grenzen der Kennzeichnung

Wer aber wirklich guten Gewissens zugreifen möchte, muss doch noch selbst aktiv werden. Denn die Qualität der Haltung wird auch durch die Herdengröße bestimmt. Hühner sind soziale Vögel und haben ein natürliches Bedürfnis nach Hierarchien – die oft beschworene »Hackordnung«. Damit die Hackordnung funktioniert, darf die Gruppe nicht zu groß werden, sonst sind die Hühner gestresst und werden verhaltensauffällig. In einer Gruppe bis zu hundert Hennen kann das einzelne Huhn den Überblick behalten, die Hackordnung ist stabil, jedes Tier kennt seinen Platz.

In der gewerblichen Boden- und Freilandhaltung umfassen Herden aber oft mehrere tausend Tiere. Dadurch gibt es ständig Rangkämpfe – das bedeutet sozialen Stress, der zu Verhaltensstörungen führt. Die Vögel zupfen mit dem Schnabel am Gefieder anderer Hühner. Wenn es dabei zu offenen Wunden kommt, fressen die Tiere sich sogar gegenseitig an. Um diesem Kannibalismus vorzubeugen, wurde den kleinen Küken lange Zeit die hoch sensible Schnabelspitze mit einem heißen Draht oder einem Laserstrahl abgetrennt, das sogenannte Kupieren. Laut Deutschem Tierschutzgesetz ist das eigentlich verboten – Paragraph 6 des deutschen Tierschutzgesetzes erlaubt diese Art der Amputation jedoch, wenn der Halter glaubhaft nachweisen kann, dass andernfalls größerer Schaden droht. Und so war die Ausnahme meist die Regel und das Schnabelkürzen – außer bei Bio-Hennen – der Standardfall.

Auch hier führte der Druck von Tierschützern und von Verbrauchern zum Erfolg: Zunächst verboten die Landwirtschaftsminister von Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern zum 31. Dezember 2016 diese Praxis, dann zog der schon erwähnte Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen, ohne dessen Zertifizierung kaum ein loses Ei in Deutschland in den Handel kommt, nach und gab eine freiwillige Selbstverpflichtung ab: Ab Jahresbeginn 2017 sollen keine kupierten Küken mehr eingestallt werden. Das bedeutet im Nachgang, dass die Betreiber von Hühnerfarmen die Haltungsbedingungen ändern müssen: mehr Beschäftigungsmöglichkeiten, mehr Platz, kleinere Gruppen. Am besten funktioniert die Legehennenhaltung in mobilen Ställen mit Herden von maximal 1200 Hennen, die regelmäßig versetzt werden – so haben die Tiere immer frisches Grün zum Picken. Wichtig sind auch Unterschlupfmöglichkeiten – Hühner fürchten Greifvögel. Besteht der Auslauf aus einer komplett offenen Fläche, dann vermeiden sie den Aufenthalt im Freien.