

Bäckereien und Backshops im Check:

Woher kommt das Ei in Pinze, Golatsche & Co?

VIER PFOTEN hat österreichische Bäckereien sowie Selbstbedienungs-Backshops in Supermärkten genauer unter die Lupe genommen: Mit Hilfe des VIER PFOTEN Bäckerei-Checks erkennen Sie auf einen Blick, aus welcher Haltungform die verarbeiteten Eier in den befragten Unternehmen stammen. Denn nur wer umfassend informiert ist, kann beim nächsten Einkauf eine bewusste Entscheidung für Produkte mit Eiern aus artgemäßer Haltung treffen.

Die aufgelisteten Bäckereien und Backshops wurden nach Anzahl ihrer Filialen und/oder Bekanntheitsgrad ausgewählt. Die Angaben beruhen auf Selbstauskunft der Unternehmen. Sofern nicht anders angegeben, wurden Dokumente zum Nachweis von Herkunft und Haltung geliefert.

Was bedeutet ...

- Konventionelle Käfighaltung** (**Verbot seit 2012**)
Einem Huhn steht eine Fläche von 550 cm² zur Verfügung - das entspricht einer Fläche von weniger als einem A4 Blatt.
- Ausgestaltete Käfighaltung** (**Verbot seit 2020**)
Hier hat jedes Huhn 750 cm² Platz, also knapp einen Bierdeckel mehr als in der konventionellen Käfighaltung. Es gibt Legenester, Sitzstangen und eine Scharrfläche. Aufgrund der extremen Enge können die Tiere ihre Grundbedürfnisse kaum befriedigen.
- Bodenhaltung**
Bei der Bodenhaltung leben neun Hennen/m² in riesigen Hallen. Bis zu 24.000 Tiere drängen sich in einem solchen Stall. Verhaltensweisen wie Futtersuche, Scharren, Kratzen und Picken können nur bedingt ausgeübt werden. Dies und weitere Faktoren führen zu Verhaltensstörungen und hohem Stress bei den Tieren.
- Freilandhaltung**
Bei der Freilandhaltung steht den Hühnern tagsüber ein Auslauf von mindestens 8 m² pro Tier zur Verfügung. Die Bedingungen im Stall entsprechen jenen der Bodenhaltung.
- Bio-Freilandhaltung**
Bei der Biohaltung hat jedes Huhn mindestens 8 m² Auslauf. Im Stall dürfen maximal 6 Tiere/m² und maximal 3.000 Hennen leben. Männliche Küken werden nicht unmittelbar nach dem Schlupf getötet, sondern für die Fleischproduktion gemästet.

➔ Diese Haltung ist nach wie vor die gängigste in der EU. Fast jede zweite Henne in der EU lebt im Käfig!

Wie landen Käfigeier auf unseren Tellern?

Mangels einer transparenten Kennzeichnungspflicht für verarbeitete Produkte mit Eibestandteilen!

Denn der Import und die Verarbeitung von Eiern aus konventioneller Käfighaltung (z.B. aus der Ukraine) bzw. aus ausgestalteter Käfighaltung (z.B. aus anderen EU-Ländern) sind nach wie vor möglich. Häufig gelangen so Eier aus Käfighaltung – meist in Form von Flüssig- oder Trockenei – in unsere Lebensmittel wie Nudeln, Süß- oder Backwaren.

BÄCKEREI	BIO Freiland	Freiland	Bodenhaltung	NACHWEIS	ANMERKUNGEN
Bäckerei - Cafe - Konditorei Bauer [Sbg]					
Bäckerei Öfferl (W, NÖ)					
Bäckerei Taumberger (Ktn)					
Brotsüchtig (OÖ)					
Joseph Brot (W, Sbg, OÖ)					
Vollkornbäckerei Waldherr (W, Stmk, Bgl)					
Bäckerei Franz Brandt (OÖ)					
Bäckerei Hager (NÖ)					
Bäckerei Robert Köck (NÖ, Stmk)					
Bäckerei Schnell (Vbg)					
Bäckerei Winkler (OÖ)					
Anker (W, NÖ)					
Auer Brot (Martin Auer) [Stmk, Ktn, W]					Bio FH (AT) für Frühstücksei
Bäckerei - Konditorei Hubmann Josef [Stmk]					
Bäckerei & Café Bayer [Bgl, Stmk]					
Bäckerei & Konditorei Nagreiter [Bgl, NÖ]					Bio FH (AT) für Verkauf in Filiale; Eier aus EU mit unklarer Haltungsfom
Bäckerei - Café - Konditorei Hütter [Stmk, Bgl]					
Bäckerei Danecker (OÖ, NÖ)					FH (AT) für Eier für gefüllte Weckerl und Verkauf in Filiale
Bäckerei Geier (NÖ, W)					FH (AT) für Eigerichte im Café
Bäckerei Hinterwirth (OÖ)					
Bäckerei Karl Bauer (NÖ)					
Bäckerei Schwarz (W)					
Bäckerei Weissensteiner [Ktn]					
Bäckerei Wienerroither [Ktn]					Bio FH (AT) für Verkauf in Filiale
Bäckerei - Konditorei Unterkofler [Sbg]					
Der Bäcker Ruetz (T, Vbg)					FH (AT) für Frühstücksei und Verkauf in Filiale
Der Mann (W, NÖ)					FH (EU) für Aufstriche und Snacks
Die Brotbuben (T)					FH (AT) für Café
Felber (W, NÖ)					FH (AT) für Frühstücksei
Honeder Naturbackstube (OÖ)					Bio FH (AT) im Café
Naturbäckerei Lagler [Ktn]					
Reicht Brot (OÖ)					
Reither Brot (T)					FH (AT) für Verkauf in Filiale
Szihn (W, NÖ)					FH (AT) für Eigerichte in den Filialen

Bio FH: Bio-Freilandhaltung; FH: Freilandhaltung; BH: Bodenhaltung
 Nachweis erbracht Nachweis teilweise erbracht Nachweis nicht erbracht

KEINE EINDEUTIGE KATEGORIE

Folgende Bäckereien konnten aufgrund ihrer Angaben nicht eindeutig einer Kategorie zugeordnet werden. Sie verwenden für ihr Sortiment Eier aus verschiedenen Haltungsfomrten und werden daher hier gesondert aufgelistet.

BÄCKEREI	BIO Freiland	Freiland	Bodenhaltung	NACHWEIS	ANMERKUNGEN
Bäckerei & Konditorei Haubis (OÖ, NÖ)					Bio FH (AT) für Speisen in Filialen und Biosortiment
Bäckerei Gradwohl (W, NÖ, Bgl)					Bio FH (AT) für Biosortiment
Bäckerei Kern (OÖ)					
Bäckerei Konditorei Altdorfer [Bgl]					Bio FH (AT) für Biosortiment; Bio FH (AT) für Café und Restaurant
Bäckerei Schrott (W)					Bio FH (AT) für Biosortiment; FH (AT) im Café
Bäckerei Steiner [Stmk]					
Felzl (W)					Bio FH (AT) für Frühstücksei und Verkauf in Filiale
Ströck (W, NÖ, Bgl)					Bio FH (AT) für Biosortiment, Bio FH (AT) für Frühstücksei

Bio FH: Bio-Freilandhaltung; FH: Freilandhaltung; BH: Bodenhaltung
 Nachweis erbracht Nachweis teilweise erbracht Nachweis nicht erbracht

SELBSTBEDIENUNGS-BACKSHOPS IN SUPERMÄRKTEN

BACKSHOP	BIO Freiland	Freiland	Bodenhaltung	NACHWEIS	ANMERKUNGEN
MPREIS					Bio FH (AT) für Biosortiment
Hofer					
Lidl					
SPAR					Bio FH (AT) für Biosortiment
REWE GROUP*					Bio FH (AT) für Biosortiment; FH (AT) für BILLA Plus Konditorei; BH (AT) für Biskuitmix

* BILLA, BILLA Plus, Penny, ADEG
 Bio FH: Bio-Freilandhaltung; FH: Freilandhaltung; BH: Bodenhaltung
 Nachweis erbracht Nachweis teilweise erbracht Nachweis nicht erbracht

FOLGENDE BÄCKEREIEN HABEN NICHT AUF UNSERE ANFRAGE GEANTWORTET

Bäckerei Lebersorger (OÖ), Bäckerei Leimüller (Sbg), Bäckerei Mangold (Vbg), Bäckerei Mitterer (T), Bäckerei Holztrattner (Sbg), Bäckerei Hubert Auer (Stmk), Bäckerei Riesenhuber (NÖ), Bäckerei Schluifer (T), Bäckerei Sorger (Stmk), Bäckerei Stöbich (OÖ), Backhaus Annamühle (NÖ), BackWerk (W, NÖ, Sbg, Stmk), Fürst Brot (NÖ), Konditorei & Bäckerei Hubert Nöbauer (W), Ötztal Bäck (T), Resch & Frisch (OÖ, Sbg), Walgau-Bäckerei Stuchly (Vbg)

Fazit

Der Bäckereien-Check 2025 von VIER PFOTEN und des Konsumentenschutzes der Arbeiterkammer OÖ zeigt: Viele Bäckereien in Österreich setzen noch immer auf Eier aus Bodenhaltung.

Von 60 angefragten Betrieben antworteten 17 nicht – darunter Größen wie BackWerk und Resch & Frisch. Damit bleibt unklar, ob eventuell auch importierte Käfigeier verwendet werden. Denn täglich (!) werden Schätzungen der Geflügelwirtschaft Österreich zufolge rund eine Million Eier, größtenteils aus EU-Ländern, eingeführt, wo rund 40 Prozent der Hühner noch in so genannten ausgestalteten Käfigen leben.

Positivbeispiele sind Öfferl, Taumberger, Joseph Brot, Brotsüchtig, Bauer und Waldherr, die ausschließlich Bio-Freilandhaltung nutzen. Auch die Backshops der Supermärkte wurden von VIER PFOTEN und dem Konsumentenschutz der AK OÖ angesprochen. Positiv zu erwähnen ist, dass MPREIS ebenfalls nur Freiland- bzw. Bio-Freilandeier verwendet. Andere Händler wie Spar oder die REWE Group führen zwar Bio-Angebote, haben aber keine Nachweise geliefert.

Der Hauptgrund für Bodenhaltung bleibt die Wirtschaftlichkeit – mehr Hühner auf weniger Raum bedeuten geringere Kosten. Genau deswegen wäre eine transparente Kennzeichnung nach Haltungsfomrten und Herkunft so wichtig. Nur so haben Konsument:innen die Möglichkeit, sich für Produkte mit mehr Tierwohl zu entscheiden.



VIER PFOTEN fordert:

Eine umfassende Kennzeichnungspflicht nach Haltungsfomrten und Herkunft für verarbeitete eihaltige Produkte und in der Gastronomie. Nur so haben Konsument:innen die Möglichkeit zu erfahren, wie die Legehennen tatsächlich gehalten wurden.