



Dioxin in Eiern – Geschäftemacherei mit der Angst?

Schlagzeilen wie „Dioxinfunde in Eiern“ oder „Giftgefahr von Öko- oder Freilandeiern“ haben viele Verbraucher verunsichert. Doch wie steht es wirklich um die Belastung von Eiern mit Dioxin? Gefährden Freiland Eier die Gesundheit? Oder wird die Angst der Verbraucher geschürt um die Käfighaltung von Legehennen wieder salonfähig zu machen?

Der vielfach pauschalen und einseitigen Berichterstattung, die natürlich die Angst der Verbraucher schüren soll, können wir mit Fakten entgegentreten.

Die Fakten

Eier aus allen Haltungssystemen – also auch aus der Käfighaltung – können erhöhte Dioxin-Werte aufweisen. Untersuchungsergebnisse aus den Jahren 1999 – 2003, die im Januar 2005 veröffentlicht wurden, zeigen, dass in Bio-Eiern in diesem Zeitraum keine Dioxin-Rückstände gefunden wurden. Die Untersuchungen sind nicht repräsentativ, geben aber einen guten Anhaltspunkt:

Haltungsform	Anzahl Proben	Davon < 3 pg/g Fett	Davon > 3 pg/g Fett Grenzwert	Proben über Grenzwert in %
Ökologisch erzeugte Eier	26	26	0	0,0%
Freiland konventionell	93	85	8	8,6%
Intensive Auslaufhaltung	10	9	1	10,0%
Bodenhaltung	45	43	2	4,4%
Käfighaltung	66	60	6	9,1%

Quelle: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Nach heutigem Wissensstand ist also die pauschale Verurteilung von Freilandeiern als besonders belastet ungerechtfertigt und nicht haltbar. Verbraucher können nach wie vor mit gutem Gewissen und Appetit Eier von glücklichen Hühnern essen. Dies bestätigen neben dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft und dessen nachgeordneten Behörden auch die Verbraucherschutzverbände.

Geschickt hat die Lobby der Betreiber von Käfigbatterien kurz vor Beginn der Grünen Woche die bekannte Information in der Öffentlichkeit lanciert, dass Eier mit Dioxin belastet sein können. Die Eierlobby möchte offensichtlich die Angst der Verbraucher nutzen um die Käfighaltung von Legehennen, die ab 2007 in Deutschland verboten sein wird, wieder hoffähig zu machen. Es mutet schon merkwürdig an, dass ausgerechnet Niedersachsen Landwirtschaftsminister Heiner Ehlen, der sich immer vehement für die weitere Zulassung der Käfighaltung



von Legehennen eingesetzt, als einer der ersten Kritiker des Freilandeis zitiert wurde, während zum Beispiel in Nordrhein-Westfalen nach Angaben der Landesministerin Bärbel Höhn bei regelmäßigen Messungen keine überhöhten Werte festgestellt wurden. Wie die „aktuelle Stunde“ im Deutschen Bundestag ergab, beruhte die Veröffentlichung der „Bild am Sonntag“ auf der Untersuchung von genau sieben Freilandeiern in Niedersachsen, von denen zwei den „Auslösewert“ von 2 pg/g überschritten. Inzwischen haben auch andere Bundesländer bestätigt, dass bei landesweiten Untersuchungen keine erhöhten Dioxin-Werte festgestellt worden seien.

Dioxin gehört nicht in Lebensmittel. Allerdings kommt es in der Umwelt heute überall vor. Darum ist es inzwischen unmöglich, Lebensmittel völlig frei von Dioxin zu bekommen. Deshalb hat die EU Grenzwerte für Dioxin festgelegt, die nicht überschritten werden dürfen, wenn Nahrungsmittel als unbedenklich eingestuft werden sollen.

Seit dem 1. Juli 2002 gilt in der EU, dass Eier und Eiprodukte einen Höchstwert von 3 pg Dioxin/g Fett nicht überschreiten dürfen. Das entspricht 3 billionstel Gramm/Gramm Fett oder 0,000 000 000 001g/g Fett. Für Freiland Eier gilt dieser Grenzwert seit dem 01. Januar 2005.

Wenn Eier bei Routinekontrollen diesen Grenzwert überschreiten, dürfen sie nicht verkauft werden. Routinemäßig durchgeführte Kontrollen gewährleisten, dass solche belasteten Eier aufgespürt werden.

Das Wichtigste auf einen Blick:

- Eier die frei von Dioxin sind, gibt es praktisch nicht.
- Käfigeier weisen grundsätzlich keine niedrigere Dioxin-Belastung auf als Eier aus anderen Haltungssystemen.
- Die Quellen für eine erhöhte Dioxinbelastung sind vielfältig und müssen in jedem Einzelfall untersucht und bekämpft werden.
- Die Kontrollen von Eiern auf Dioxin-Belastung sollen in diesem Jahr erheblich verstärkt werden um den Verbraucher zu schützen.
- Eier bei denen erhöhte Dioxin-Werte gefunden werden, werden sofort aus dem Handel genommen.

Tierschutz konsequent:

Eine Verteufelung von Eiern aus Bio- oder Freilandhaltung ist weder haltbar noch der Sache dienlich. Eine Rückkehr zur Käfighaltung ist nicht die Lösung des Dioxin-Problems. Die Haltung von Hühnern im Käfig ist Tierquälerei.

Sie als Verbraucherin und Verbraucher können durch Ihr Kaufverhalten entscheiden, welches Haltungssystem Sie unterstützen. Zeigen Sie, dass Ihnen die Belange der Tiere am Herzen liegen und bestimmen Sie mit Ihrem Kaufverhalten, wie Hennen in Deutschland gehalten werden. Lassen Sie sich nicht verunsichern.

Sagen Sie weiterhin „Nein“ zu Eiern aus Käfighaltung.

Kaufen Sie kein Ei aus Quälerei! Kaufen Sie kein Ei mit 3!

Unterstützen Sie eine tiergerechte Hennenhaltung, indem Sie Bio-Eier, Eier aus Freiland-Boden- oder Volierenhaltung kaufen, Eier mit der 0, 1 oder 2.



Wer es genau wissen will:

Was sind Dioxine – und wie kommen sie in die Nahrung?

Dioxine sind eine Gruppe von chemischen Verbindungen, die unter anderem bei der Metallherstellung oder bei Verbrennungsprozessen (z.B. Abfallverbrennung, Autoabgase, Zigarettenrauch...) entstehen. Vor allem in den 60er und 70er Jahren waren der Dioxinausstoß, und die dadurch entstehende Umweltbelastung erheblich, u.a. da in Verbrennungsanlagen keine Filter und keine Katalysatoren verwendet wurden.

Dioxin wird nur sehr langsam abgebaut und lagert sich über Jahrzehnte hinweg im Boden ab. Daher ist es nach wie vor überall in der Umwelt vorhanden, auch wenn die Belastung im Vergleich zu den 60er und 70er Jahren schon sehr viel geringer geworden ist. Eine Dioxin-Aufnahme durch den Menschen lässt sich jedoch nicht gänzlich verhindern, da Dioxin auch über die Atemluft in den Körper gelangt.

Im tierischen Körper lagert sich Dioxin im Fettgewebe ab und wird dort nur sehr langsam abgebaut. Aus diesem Grund sind fetthaltige Nahrungsmittel (Milch, Fleisch, Fisch, Eier, ...) in der Regel am stärksten belastet.

Es muss gewährleistet werden, dass die Dioxin-Belastung unserer Lebensmittel auf ein Minimum reduziert wird. Dazu gehören regelmäßige Lebensmittelkontrollen, damit belastete Eier nicht in den Regalen der Supermärkte landen. Bei einer erhöhten Belastung muss in jedem Einzelfall die Ursache ausfindig gemacht und bekämpft werden.

Belastete Futtermittel müssen vernichtet und belastete Bodenfläche müssen unverzüglich saniert werden.