

GREENPEACE-MARKTCHECK

HINTERGRUNDINFORMATIONEN ÖSTEREIER UND -FARBEN

ÖSTERN 2021

Für Familien mit Kindern sind Osterbräuche wie Nesterl suchen, gemeinsam Basteln und Eierpecken gerade in Zeiten von Corona eine wichtige und willkommene Abwechslung. Eine beliebte Aktivität in der Zeit vor Ostern ist das gemeinsame Eierfärben. Beim Eierfärben gelangen die Farben natürlich auch auf die Haut und werden, wenn Risse in der Schale sind, auch mitgegessen. Vielen Eltern ist nicht bewusst, dass in den Produkten zum Selberfärben auch für die Gesundheit problematische Stoffe, sogenannte Azofarben, enthalten sein können. Leider enthalten fast 54 Prozent der im Handel erhältlichen Farben diese gesundheitsgefährdenden Stoffe.

Bedenkliche Farbstoffe in den Eierfarben zum Selbstfärben

Eierfarben zum Selbstfärben enthalten oft problematische Stoffe wie Azofarben. Azofarbstoffe sind eine große Gruppe chemisch-synthetischer Farbstoffe, von denen einige in der EU als Lebensmittelfarbstoffe zugelassen sind. Viele Azofarbstoffe stehen unter Verdacht, Allergien und Unverträglichkeitsreaktionen der Haut auszulösen sowie Asthma zu begünstigen. Auch ein Zusammenhang mit dem hyperkinetischen Syndrom (ADHS = Aufmerksamkeitsdefizit-/Hyperaktivitätsstörung bei Kindern), dem so genannten Zappelphilipp-Syndrom, wird vermutet.

Gesundheitlich bedenkliche Farbstoffe in Eierfarben zum Selberfärben

Die folgenden Farbstoffe stehen im Verdacht, negative Auswirkungen auf die Gesundheit zu haben. Am Produkt steht entweder die E-Nummer oder der Name des Farbstoffes.

Azofarbstoffe:

- E 102 (Tartrazin)
- E 110 (FD&C Yellow Nr. 6 , Gelborange S, Sunsetgelb FCF; gelborange)
- E 122 (Azorubin, Carmoisin)

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at

- E 124 (Cochenillerot A, Ponceau 4R)
- E 129 (Allurarot)

Weitere laut Greenpeace bedenkliche Farben:

- E 104 (Chinolingelb), kein Azofarbstoff
- E 127 (Erythrosin), kein Azofarbstoff

Kein Warnhinweis auf gängigen Eierfarben zum Selbsterfärben

Lebensmittel, die Azofarben enthalten, müssen gemäß der EU-Verordnung 1333/2008 seit Juli 2010 mit dem Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ gekennzeichnet sein. Für „Stempelaufdrucke und Farbverzierungen auf den Schalen von Eiern“ gilt jedoch eine Ausnahmeregelung bei der Produktkennzeichnung. Die Farben zum Selbsterfärben der Eier, die die problematischen Stoffe enthalten, haben also keinen Warnhinweis. Aufgrund dieser Ausnahmeregelung sehen die Hersteller von bekannten Marken wie Fixcolor und Heitmann und offensichtlich keinen Handlungsbedarf, die Rezeptur vieler ihrer Produkte zu ändern. Der Warnhinweis, der für Lebensmittel wie Süßwaren sehr wohl vorgeschrieben ist, hat dazu geführt, dass bei diesen Produkten kaum mehr bedenkliche Farben in der Zutatenliste zu finden sind.

Ostereier in den Supermärkten im Test sind in der Regel unbedenklich

Die gekochten, gefärbten und verpackten Ostereier-Produkte in den Supermärkten sind in der Regel ohne bedenkliche Farbstoffe hergestellt. Alle Supermärkte im Test haben für ihr flächendeckend erhältliches Standardsortiment angegeben, nur Produkte mit unbedenklichen Farben anzubieten.

Bei Unimarkt gibt es im regionalen, also nicht flächendeckenden erhältlichen, Angebot zwei Produkte, die den bedenklichen Farbstoff E 127 enthalten. Bei drei weiteren hat Unimarkt keine Abgaben zu den Inhaltsstoffen gemacht.

Nur MPreis bietet ausschließlich unbedenkliche Eierfarben an. Andere große Supermarktketten im Test hinken hinterher.

Greenpeace fordert von den Supermärkten, Verantwortung für ihr Sortiment zu übernehmen und nur Produkte anzubieten, die für die Gesundheit unbedenklich sind.

Auf der sicheren Seite ist man auch mit Naturfarben aus den Bio-Märkten und mit pflanzlichen Farben aus der Natur wie etwa Zwiebelschalen

Farbe Blau ist Ausnahme und nur „zufällig“ unbedenklich

Greenpeace nimmt seit mehreren Jahren die Eierfarben unter die Lupe. Die Farbe Blau war beim Greenpeace-Marktcheck Sortimentsvergleich bislang immer unbedenklich, weil die kritisierten Stoffe, wie zum Beispiel Azofarben, nicht enthalten und offensichtlich nicht erforderlich sind, um die blaue Farbe zu erzeugen.

Das ist allerdings nur dem Zufall und der Eigenschaft der Farbe geschuldet, aber nicht den Herstellern zu verdanken.

Tipps zum Eierfärben

Viele Tipps zum Eierfärben mit Farben aus der Natur wie Zwiebelschalen, Kurkuma und Rote Rüben finden sich im Internet, wie etwa auf der Seite [„die umweltberatung“](#).

Wer die Ostereier selber färben möchte, kauft am besten Bio-Eier, denn diese erfüllen die höchsten Standards bei Tierwohl mit Freiland-Tierhaltung und gentechnikfreier Fütterung.

Produkte mit unbedenkliche Farben zum Selberfärben, wie sie bei MPreis erhältlich sind, oder Farben aus der Natur können auch beim Färben mit Kindern bedenkenlos verwendet werden.

Kennzeichnung von Eiern: Bio am frischen Ei erkennen

Die im Supermarkt erhältlichen gefärbten und frischen ungefärbten Eier stammen aus verschiedenen Haltungsformen: biologische Haltung, Freiland- und Bodenhaltung.

- **Bodenhaltung:** Stempel „2“ am Ei. Die Hennen werden ausschließlich im Stall gehalten.
- **Freilandhaltung:** Stempel „1“ am Ei. Die Hennen haben einen Auslauf im Freien.
- **Biologische Freiland-Haltung:** Stempel „0“ am Ei. Die tierfreundlichste von den drei Standards. Die Tiere bekommen nur Bio-Futter, haben mehr Platz im Stall und verfügen über einen begrünten Auslauf.

Eier nicht verschwenden - länger haltbar als gedacht

In Österreich landen nach Ostern rund 15 Millionen Eier im Müll. Doch viele der Eier landen vollkommen unnötig im Müll. Die Eier können noch lange nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum einwandfrei genießbar sein, wie ein [Greenpeace-Test](#) in der Vergangenheit gezeigt hat: die getesteten rohen Eier waren auch 56 Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch einwandfrei. Konsumentinnen und Konsumenten empfiehlt Greenpeace sich bei Eiern nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums auf ihre Sinne zu verlassen.

Greenpeace Konsum-Tipps rund ums Ei

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at

Eier sind lange haltbar – besonders, wenn sie gut gelagert sind. Im Kühlschrank sind die Eier in der Regel mindestens vier Wochen haltbar. Am besten aus Hygienegründen getrennt von anderen Lebensmitteln lagern. Gekochte Eier sind gekühlt oder sogar bei Raumtemperatur circa vier Wochen haltbar. Eier, die beim Kochen beschädigt wurden und Risse in der Schale haben, sollten aber unbedingt innerhalb von 2-3 Tagen gegessen werden.

Wie frisch ein rohes Ei ist, kann man über den Schwimmtest überprüfen. Einfach das Ei in eine Schüssel mit Wasser legen – frische Eier bleiben am Boden liegen. Ältere richten sich auf und ungenießbare schwimmen nach oben.

Wien, März 2021