

Woher kommt das Ei im Krapfen?


VIER PFOTEN Krapfen-Check in Supermärkten

Methodik

VIER PFOTEN hat mehrere Filialen pro Lebensmittelhändler (Billa, Billa Plus, Hofer, Lidl, Penny und Spar) in Wien und Umgebung auf Kennzeichnung von Haltungsbedingungen und Herkunft der verwendeten Eier in ihrem Krapfen-Sortiment überprüft. Einige Händler führen in unterschiedlichen Filialen ein variierendes Angebot.

Die Angaben beruhen auf VIER PFOTEN Recherchen im Zeitraum von 22.-30.01.2026 und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.



Supermarkt	Krapfen-Sortiment	Keine Kennzeichnung	Kennzeichnung nach Herkunft	Kennzeichnung nach Haltung
BILLA	13	5	7	7 (5 BH, 2 FH)
BILLA PLUS	25	14	10	8 (6 BH, 2 FH)
HOFER	3	0	3	2 (2 BH)
LIDL	7	3	3	4 (1 BH, 3 FH)
PENNY	5	0	5	5 (5 BH)
SPAR 	17	16	0	0

BH = Bodenhaltung, FH = Freilandhaltung

Fazit

Insgesamt erfasste das Team 70 verschiedene Krapfen. 38 davon und damit mehr als die Hälfte waren ohne jede Kennzeichnung. Bei 28 Krapfen war zumindest die Herkunft der Eier angegeben, bei 26 die Haltungsform. Von Letzteren stammten 19 aus Bodenhaltung, nur sieben aus Freilandhaltung. Eier aus Bio-Freilandhaltung gab es gar nicht.

Wenn verarbeitete Eier nicht gekennzeichnet werden, können die Konsument:innen natürlich nicht ausschließen, dass importierte Käfigeier verwendet werden. VIER PFOTEN fordert daher eine konsequente Kennzeichnung auch der verarbeiteten Eier nach Haltungsform und Herkunftsland, damit Konsument:innen bewusst Produkte wählen können, hinter denen bessere Tierwohlstandards stehen.