



PRESSEMITTEILUNG

Nr. 21/16

22.02.2016

**Scharf und Brandl: Neues Siegel "Kochen ohne Käfigeier" ist klares
Bekenntnis für mehr Tierwohl**

Auf Anregung des Bayerischen Verbraucherschutzministeriums hat der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern ein neues Siegel "Kochen ohne Käfigeier" für die bayerische Gastronomie und Hotellerie entwickelt. Dazu betonte die Bayerische Verbraucherschutzministerin Ulrike Scharf heute in München: "Das neue Siegel ist ein klares Bekenntnis zum Ausstieg aus der Käfighaltung. Die bayerischen Wirte und Hoteliers stehen für Gastlichkeit und höchste Qualität. Käfig-Eier sollen deshalb zukünftig in der Gastronomie keine Verwendung mehr finden. Mit dem Siegel wollen wir den Bürgern die Entscheidung für mehr Tierwohl erleichtern und den Ausstieg aus der Käfighaltung weiter beschleunigen. Ich will im Rahmen des rechtlich Zulässigen so schnell wie möglich aus dieser Haltungsform aussteigen." Das unterstrich auch der Präsident des DEHOGA Bayern Ulrich N. Brandl: "Immer mehr Verbraucher lehnen die Käfighaltung von Legehennen ab. Mit der neuen freiwilligen Selbstverpflichtung kommen wir diesem Wunsch nach und dokumentieren erneut unsere Verantwortung in der Gesellschaft." Der DEHOGA Bayern stellt das Siegel ab sofort den bayerischen Hotels und Gaststätten zur Verfügung. Das Siegel kann auf der Internetseite des DEHOGA Bayern heruntergeladen und zum Beispiel auf der Speisekarte verwendet werden.

Das Siegel ist Teil des 3-Säulen-Programms "Gute Lebensmittel aus Bayern". Das Programm soll für einen bestmöglichen Schutz der Verbraucher bei Lebensmitteln sorgen. Kernpunkte sind eine bessere Aufklärung der Bevölkerung im Umgang mit Lebensmitteln, intensivere Kontrollen von Geflügelgroßbetrieben, der rechtlich schnellstmögliche Ausstieg aus der Käfighaltung und Kooperationen mit Verbänden.

Weitere Informationen unter www.verbraucherkompass.bayern.de