

Eine Zukunft ohne Käfige: Dr. Schär verwendet jetzt weltweit 100 % käfigfreie Eier

Dreihausen, 13. November 2025



Seit 2016 führt Dr. Schär einen rigorosen Prozess der Lieferantenbewertung und Audits vor Ort durch, um die Qualitäts- und Tierschutzstandards in der gesamten Lieferkette zu verbessern. Heute hat das Unternehmen einen wichtigen Meilenstein erreicht: Alle in seinen Produktionsstätten weltweit verwendeten Eier stammen nun ausschließlich aus Bodenhaltung. Dieses Ergebnis bestätigt Dr. Schärs langjähriges Engagement für eine verantwortungsvolle Beschaffung, die häufig lokale Vorschriften und Markttrends vorwegnimmt.

Eier aus käfigfreier Haltung lassen Hennen ihr natürliches Verhalten ausleben, was ihr Wohlergehen verbessert¹ und einen verantwortungsvolleren Umgang mit Ressourcen und der Umwelt unterstützt². Dieser Ansatz wird von den europäischen Verbrauchern zunehmend geschätzt, von denen laut einer BEUC-Umfrage³ fast 90 % strengere Tierschutzgesetze befürworten.

Dennoch sind die Entwicklungen in Europa noch uneinheitlich. Während Länder wie Deutschland besonders gut abschneiden, werden 38,1% der Hennen in Europa immer noch in Käfigsystemen gehalten⁴, die gemäß der Richtlinie 1999/74/EG zulässig sind. Für weitere Verbesserungen erwägt die Europäische Kommission voraussichtlich bis Ende 2026 eine Gesetzesaktualisierung, die ein vollständiges Verbot aller Käfigsysteme einführen könnte.

¹ Hannah Ritchie (2023) - "Do better cages or cage-free environments really improve the lives of hens?" Published online at OurWorldinData.org. Retrieved from: '<https://ourworldindata.org/do-better-cages-or-cage-free-environments-really-improve-the-lives-of-hens>' [Online Resource]

² .Peng, M.; Tavaniello, S.; Banaszak, M.; Wlazlak, S.; Palazzo, M.; Grassi, G.; Maiorano, G. Comparison of Fatty Acid Profile in Egg Yolk from Late-Age Hens Housed in Enriched Cages and in a Free Range System. *Animals* 2024, 14, 1099. <https://doi.org/10.3390/ani14071099>

³ 2024 - Farm animal welfare: what consumers want – A survey of Europeans' understanding and expectations- BEUC The European Consumer Organisation

⁴ 2025 - CE- EGGS - MARKET SITUATION - DASHBOARD

Im Vorfeld dieser Entwicklungen dehnte Dr. Schär 2016 den Übergang zu käfigfreien Eiern auf Länder aus, in denen käfigfreie Systeme noch nicht Standard waren. Nach jahrelanger schrittweiser Umsetzung, Zusammenarbeit mit Lieferanten und kontinuierlichen Audits ist diese Vision nun vollständig verwirklicht: **Bis Ende November 2025 stammen alle in den Produktionsstätten des Unternehmens verwendeten Eier zur Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln und Produkten für besondere Ernährungsbedürfnisse ausschließlich aus Bodenhaltung. Damit sichern wir hohe Qualitäts-, Tierschutz- und Nachhaltigkeitsstandards in der gesamten Wertschöpfungskette.**

„Die ausschließliche Verwendung von käfigfreien Eiern an allen unseren Standorten ist ein wichtiger Schritt für Dr. Schärs Vision“, erklärt Hannes Berger, CEO von Dr. Schär. „Es handelt sich nicht nur um einen Meilenstein in der Produktion, sondern um ein konkretes Engagement für eine nachhaltigere Zukunft, das Qualität, Tierwohl und Verantwortung gegenüber unseren Konsumenten vereint. Wir werden weiterhin innovativ die Wertschöpfungskette lenken, um zu zeigen, dass Nachhaltigkeit und Qualität Hand in Hand gehen können.“

Mit dieser Entscheidung setzt Dr. Schär ein starkes Zeichen für eine nachhaltige Zukunft. Ob bei der Beschaffung käfigfreier Eier, der Förderung ökologischer Landwirtschaft oder der Reduktion von Verpackungsmaterial – jede Maßnahme zählt auf unser Ziel ein: eine bessere Welt, in der Umweltbewusstsein und soziale Verantwortung spürbar und messbar werden.

Pressekontakt

Dr. Schär AG / SPA
Winkelau 9
Burgstall / Postal
Italy

World Media Wire
Kemp House, 152 -160 City Road C1V
2NX39014 London
United Kingdom

Victoria Angerer
Telephone: +39 (0) 473 293 302
Email: victoria.angerer@drschaer.com

Mark Jones
Telephone: + 44 7967 353 727
Email: mark.jones@worldmediawire.com

Über Dr. Schär

Unsere Geschichte begann 1922 in Südtirol, im Herzen der Alpen, mit der Vision, das Leben von Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen zu verbessern. Seither ist die Nähe zu unseren Konsumenten unser Antrieb. Unsere Kernkompetenz ist unser Erfolgsrezept: Wir verbinden spezielle Anforderungen an die Ernährung mit Lebensfreude und Lebensgenuss. Unsere Stabilität und Zuverlässigkeit basieren auf unseren Werten Verantwortung, Fortschritt und Nähe. Wir sind ein Familienunternehmen mit internationaler Ausrichtung, mit 18 eigenen Standorten in 11 Ländern und 1.800 Mitarbeitern weltweit. Unsere Produkte sind in über 100 Ländern erhältlich. www.drschaer.com