



Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG  
Presseinformation

---

Dornbirn, 22. Juni 2022

## **Umstellung auf Freiland Eier für nachhaltigeren Genuss Ölz der Meisterbäcker setzt als erste europäische Backwarenmarke auf Eier aus kontrollierter Freilandhaltung**

**Dornbirn (AT).** Schon vor über zehn Jahren nahm Ölz der Meisterbäcker eine Vorreiterrolle ein und stellte auf die Verwendung von Eiern aus Bodenhaltung um. Nun geht das österreichische Familienunternehmen noch einen Schritt weiter und backt ab sofort – als erste europäische Backwarenmarke – mit Freiland Eiern. Die Umstellung ist Teil einer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie bei Ölz der Meisterbäcker.

Ölz der Meisterbäcker benötigt für sein breites Sortiment mit über 100 Backwarenprodukten neben Mehl auch viele Eier. Insgesamt verarbeitet das österreichische Familienunternehmen die beachtliche Menge von rund 25 Millionen Stück pro Jahr. Im Rahmen seiner unternehmensweiten Nachhaltigkeitsstrategie legt Ölz schon immer großen Wert auf Qualität, ökologische Aspekte und die Herkunft der Rohstoffe. „Eier sind in unseren Backwaren ein wesentlicher und wichtiger Qualitäts-Bestandteil. Die Berücksichtigung des Tierwohls und damit die Art der Tierhaltung sehen wir als Teil unserer unternehmerischen Verantwortung. Aus diesem Grund haben wir bereits 2009 komplett auf Eier aus Bodenhaltung umgestellt. Mit der Entscheidung Freiland Eier zu verwenden, gehen wir konsequent einen wichtigen Schritt weiter“, freut sich Florian Ölz, Geschäftsführer und Miteigentümer von Ölz der Meisterbäcker. Ölz ist damit die erste europaweit tätige Backwarenmarke, die auf Freiland Eier setzt. „Wir möchten bewusst ein Vorbild sein und zeigen, dass es auch für einen internationalen Backwarenhersteller möglich ist, artgerechtere Hühnerhaltung zu fördern. Denn anders als beim klassischen Frühstücksei im Haushalt ist die Verwendung von Freiland Eiern bei verarbeiteten Produkten oder auch in der Gastronomie immer noch nicht üblich. Leider sind hier nicht einmal Eier aus Bodenhaltung durchgängig Standard“, bedauert Florian Ölz.

### **Kontrollierte Qualität**

Mit der Umstellung im Juni dieses Jahres weist ein eigenes Etikett auf den Ölz-Produkten auf die Verwendung von Freiland Eiern hin. So wird die Umstellung für den Endverbraucher deutlich und ist beim Kauf einfacher ersichtlich. Um die gewünschte Qualität garantieren zu können, verwendet Ölz der Meisterbäcker agroVet zertifizierte Freiland Eier. Dieses Siegel ist ein anerkanntes Qualitätszertifikat für Eier aus Freilandhaltung. „Wir beziehen alle unsere Eier aus EU-Ländern. Die Lieferanten müssen dabei nachweisen, dass die gelieferten Eier das agroVet-Zertifikat besitzen und damit die hohen Standards in der Hühnerhaltung erfüllen. Die Umstellung und unsere Förderung regionaler Herkunft werden auch auf unsere Ei-Lieferanten einen Einfluss haben“, ist Florian Ölz überzeugt. Zukünftig und ebenfalls nach einem Stufenprozess werden alle Ölz-Produkte, die Eier enthalten, mit dem agroVet-Logo versehen. Bis Ende 2024 wird der gesamte Prozess abgeschlossen und die Haltungsform auf allen Ölz-Backwaren ausgezeichnet sein.



### **Beratung durch Vier Pfoten**

„Die grundsätzliche Entscheidung auf Freiland Eier umzustellen, wurde bereits 2020 getroffen“, erklärt Doris Wendel, verantwortlich für die Nachhaltigkeitsstrategie bei Ölz der Meisterbäcker. „Im letzten Jahr hat ein bereichsübergreifendes Projektteam an den Vorbereitungen gearbeitet.“ Die österreichische Tierschutzorganisation Vier Pfoten stand Ölz in diesem Prozess erneut als beratender Partner zur Seite, ähnlich wie schon 2009 bei der Umstellung auf Eier aus Bodenhaltung. „Wir pflegen eine gute und bereits langjährige Partnerschaft. Die Empfehlungen der Expertinnen und Experten von Vier Pfoten sind sehr hilfreich für uns – etwa ihre Expertise zu EU-weiten Zertifizierungen bei Freiland Eiern oder zu rechtlichen Themen. Das hat uns die Umstellung und Klärung vieler offener Fragen wesentlich erleichtert“, führt Wendel weiter aus.

### **Nachhaltigkeit gewinnt an Bedeutung**

„Wir sind überzeugt, dass genussvolle Produkte nur mit qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Rohstoffen, das heißt mit Blick auf Natur und die Nutztiere, hergestellt werden können. Diese Haltung schätzen auch die Konsumentinnen und Konsumenten“, berichtet Doris Wendel. Unabhängige Studien belegen, dass die Verwendung von Eiern aus Freilandhaltung in Brot und Backwaren immer wichtiger wird. Die Umstellung auf Freiland Eier in diesem Jahr ist eine grundlegende Maßnahme im Rahmen der gesamtheitlichen Nachhaltigkeitsstrategie von Ölz der Meisterbäcker. Bereits heute legt das Unternehmen den Fokus auf den Einsatz erneuerbarer Energieträger und setzt auf die Verwendung von Grünstrom, Photovoltaikanlagen und auf Wärmerückgewinnung aus der Abwärme der Backöfen. Mit einer Grundhaltung, die auf Werten und Wertschätzung aufbaut, sichert sich Ölz seit über zehn Jahren eine Platzierung unter den Top 300 Arbeitgeber Österreichs.

### **Über Ölz der Meisterbäcker**

Ölz der Meisterbäcker wurde 1938 von Rudolf Ölz gegründet. Der Familienbetrieb mit Hauptsitz in Dornbirn ist österreichischer Marktführer im Bereich Backwaren und Toastbrot. Die Ölz Produktpalette umfasst mehr als 100 Artikel sowie rund 30 saisonale Produkte. Das Unternehmen wird mittlerweile in der dritten Generation von der Familie Ölz geführt und stellt an zwei Standorten in Dornbirn Backwaren her. Ölz der Meisterbäcker beschäftigt über 970 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Im Geschäftsjahr 2021 wurde ein Gesamtumsatz von 213 Millionen Euro erwirtschaftet.

### **Factbox Ölz der Meisterbäcker:**

- Ölz der Meisterbäcker ist ein österreichisches Familienunternehmen
- Firmensitz ist in Dornbirn/Vorarlberg
- Ölz der Meisterbäcker ist die Nr. 1 im Bereich Backwaren in Österreich
- Umsatz 2021: 213 Mio. Euro
- Exportanteil: 44,2%
- Mitarbeitende: 971, davon 611 in Vorarlberg
- klimaaktiv Paktpartner 2020 & klimaaktiv Paktpartner 2030
- 5x Klimaschutzpreis „klimaaktiv“ 2011, 2015, 2016, 2017 & 2019
- 100% Grünstrom
- Top Arbeitgeber Österreich
- 100% Fairtrade zertifizierter Kakao
- Ausgezeichneter Lehrbetrieb
- Vorarlberger Integrationspreis 2017



## Fotos



**Bild 1:** 2022\_MagFlorianOelz\_mitButterzopf\_20x25cm\_CMYK

**Bildunterschrift:** Mag. Florian Ölz, Geschäftsführer und Miteigentümer von Ölz der Meisterbäcker, zeigt, dass eine Umstellung auf Freiland Eier auch für einen internationalen Backwarenhersteller möglich ist.

**Bildquelle:** Ölz der Meisterbäcker / Petra Rainer



**Bild 2:** 2022\_Oelz\_DorisWendelFlorianOelz\_mitButterzopf\_20x22cm\_CMYK

**Bildunterschrift:** Das österreichische Familienunternehmen Ölz der Meisterbäcker geht den nächsten, wichtigen Schritt im Bereich der Nachhaltigkeitsstrategie und stellt auf Eier aus Freilandhaltung um, berichten Mag. Doris Wendel (li.), verantwortlich für die Nachhaltigkeitsstrategie, und Mag. Florian Ölz, Geschäftsführer und Miteigentümer.

**Bildquelle:** Ölz der Meisterbäcker / Petra Rainer



**Bild 3:** 2022\_Oelz\_ButterZopf\_500g\_ZE-FreilandEier

**Bildunterschrift:** Der beliebte Butterzopf 500g gebacken mit Freilandeiern und entsprechendem Zusatzticket als Beispiel für die Produktionsumstellung beim internationalen Backwarenhersteller Ölz der Meisterbäcker.

**Bildquelle:** Ölz der Meisterbäcker

#### **Rückfragehinweis**

Dipl. BW (FH) Carolin Dobler

Senior Specialist PR & Öffentlichkeitsarbeit

Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG

Achstraße 9, A-6850 Dornbirn

Tel.: +43(0)5572/ 3840 – 649

E-Mail: [Carolin.Dobler@oelz.com](mailto:Carolin.Dobler@oelz.com)