



Inwertsetzungsmöglichkeiten für nicht vermarktungsfähige Eier

Ergebnisse des Projekts „Bio-Eier aus kleinen Produktionseinheiten – Aktuelle und alternative
Verwertung nicht vermarktungsfähiger Eier (Inwertsetzung Bio-Ei)“



Abb. 1: B-Ware zur weiteren Verwertung in einer Sammelpackstelle

Steckbrief

Im Rahmen des Projekts wurden verschiedene Strategien von Betrieben mit bis zu 3.000 Legehennen untersucht, mit denen sich Schmutz-, Knick- und S-Eier in Wert setzen lassen. Ziel des Projekts war es, landwirtschaftlichen Betrieben Vermarktungsmöglichkeiten bisher unverkäuflicher Eier aufzuzeigen und deren Einbindung in ihre Lieferketten zu erleichtern. Zur Ergebnisfindung wurden Betriebsbefragungen und Experteninterviews durchgeführt. Die Erkenntnisse wurden in verschiedenen Leitfäden und Merkblättern veröffentlicht.

Projektlaufzeit: 01/2020 – 09/2022

Empfehlungen für die Praxis

Knickeier vermeiden

Ein möglichst kleiner Anteil nicht vermarktungsfähiger Eier sollte in einem Legehennenbestand oberste Priorität haben. Denn dies bedeutet auch, dass wichtige Faktoren wie Tiergesundheit, Stallmanagement und Fütterung sowie die physiologische Konstitution der Tiere optimal sind. Wenn in einem Legehennenbetrieb vermehrt Knick- oder Schmutzeier vorkommen, müssen die Ursachen überprüft und Maßnahmen eingeleitet werden. Impulse dazu sind in einem Leitfaden zusammengefasst.

Knickeier verwerten

Knick- und Schmutzeier sowie S-Eier sind in der Legehennenhaltung unvermeidbar. Clevere Ideen sind gefragt, um die Inwertsetzung der nicht vermarktungsfähigen Eier zu optimieren und einen Mehrwert durch mehr Nachhaltigkeit sowie verbesserte Kommunikation und Kundenbindung zu schaffen. Die anfallende Mehrarbeit muss sich für die Betriebe ökonomisch lohnen und logistisch machbar sein. In Frage kommen eine Verarbeitung, Vermarktung (direkt oder an Zwischenhändler), eigene Verwertung auf dem Betrieb oder im Haushalt. Einige Beispiele und umfassende Informationen finden Sie unter <https://orgprints.org/44537/>.

„Das beste Knickei ist das, welches gar nicht erst anfällt - einwandfreie Eier sind das Ziel. Ein geringer Anteil ist jedoch unvermeidbar, hier sollte versucht werden, die betrieblichen Möglichkeiten voll auszuschöpfen.“

Elias Schmelzer

Rechtliche Rahmenbedingungen

Wer Eier vermarktet oder diese zur Herstellung weiterer Produkte nutzt, muss die rechtlichen Rahmenbedingungen der EU sowie die nationalen Vorschriften beachten. Grundsätzlich dürfen nur Eier der Güteklasse A an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben werden. Bei der Verarbeitung auf dem Hof müssen die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden diesen Arbeitsbereich lebensmittelrechtlich genehmigen. Hier ist es sinnvoll, frühzeitig die Behörden zu kontaktieren, damit eine verlässliche Planung möglich ist bzw. vorhandene Strukturen wie Küche oder Backstube genutzt werden können.

Hintergrund

In den letzten Jahren stieg die Anzahl landwirtschaftlicher Betriebe mit kleinen Legehennenbeständen an. Mit dieser Zunahme - sowohl im ökologischen als auch konventionellen Bereich – ist die Menge von sogenannten Schmutz-, Knick- und S-Eiern gewachsen. Solche Eier gelten als nicht vermarktungsfähig. Eine industrielle Verwertung ist für kleine Betriebe keine Option, da die Eiermenge zu klein ist. Daher wurden in der Studie praxisübliche Verwertungsstrategien auf ihre ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit sowie ihre arbeitswirtschaftliche Durchführbarkeit überprüft. Ziel ist es, der Praxis eine Übersicht an die Hand zu geben, als Ideengeber für die Verwertung nicht vermarktungsfähiger Eier im eigenen Betrieb.



Abb. 2: Vermarktung unsortierter Eier nach Kilogramm

Ergebnisse

Status Quo

Auf den 59 befragten landwirtschaftlichen Betrieben werden meist mehrere Inwertsetzungsstrategien gleichzeitig angewendet. Je nach den betrieblichen Gegebenheiten können bestehende Vermarktungskanäle genutzt oder ausgebaut werden.

Strategien

- Eiprodukte wie Nudeln oder Eierlikör können in Eigen- oder Fremdleistung hergestellt werden.
- Der Verkauf an einen verarbeitenden Betrieb des Nahrungsmittelgewerbes in der Nähe ermöglicht einen regionalen Absatz mit Mehrwert.
- Die Direktvermarktung bietet aufgrund der Nähe zum Kunden zusätzliche Absatzmöglichkeiten.
- Bestehende Strukturen wie der Verkauf an Zwischenhändler und Erzeugerorganisationen werden auch für nicht vermarktungsfähige Eier verwendet.
- Nicht zuletzt bietet sich für alle Eier, die sonst keine Verwendung finden, die eigene Verwertung an. Dazu zählt der Eigenverzehr oder die Verfütterung an Schweine.

Wartezeiten

Eier, die während und nach der Behandlung mit allopathischen Arzneimitteln anfallen, dürfen nicht als Bio-Ware vermarktet werden. Der Gesetzgeber schreibt hierfür eine Wartezeit von 48 Stunden vor. Vor Ablauf dieser Wartezeit können die auf EU-Biobetrieben anfallenden Eier als konventionelle Eier vermarktet werden.

Erzeugerorganisationen

Bei kleinen Tierbeständen kann es auch interessant sein, über Erzeugerorganisationen bereits bestehende Logistiknetzwerke zu nutzen. Dies lohnt sich allerdings nur, wenn die Transportwege nicht zu lang sind und die Betriebe die verlangten Mindestmengen aufbringen können.

Verwertung von Althennen

Althennen werden meist als Suppenhühner in der Direktvermarktung vermarktet. 74 % der Betriebe gaben an, dass der Absatz kostendeckend erfolgt, bei 8 % war das nicht der Fall. Die Schlachtung erfolgt meist in einer Geflügelschlachterei (64 %), aber auch in Schlachtstätten eines Dritten (18 %) oder in der eigenen Hofschlachterei (14 %).



Abb. 3: Nudelsortiment in der Direktvermarktung

Projektbeteiligte:

Bettina Spengler (Projektkoordination), Institut für ländliche Strukturforschung, Frankfurt a.M.;
Florentine Rapp, Elias Schmelzer, Bioland Beratung GmbH, Mainz;
Corinna Nieland, Demeter e.V., Darmstadt

Kontakt:

Institut für ländliche Strukturforschung
Kurfürstenstraße 49, 60486 Frankfurt a.M.
Bettina Spengler
spengler@ifls.de; Tel.: +49 69 9726683 20

Fotonachweise:

Abbildung 1: © Biogut Rosental
Abbildung 2: © Gut Kienberg
Abbildung 3: © Biolandhof Sehnenmühle



Die ausführlichen Ergebnisse der Projekte
19OE053/093/094 finden Sie unter:
<https://orgprints.org/id/eprint/44513/>

Weitere Informationen zur Vermeidung von Knickiern:
<https://orgprints.org/id/eprint/43238/>