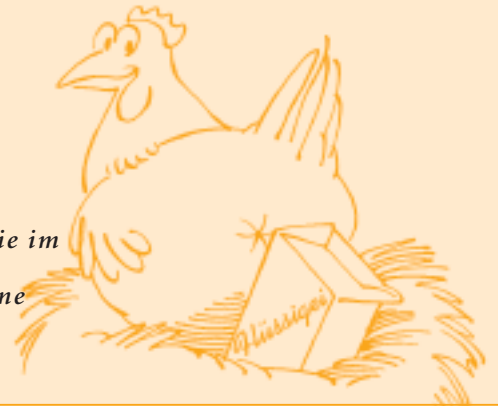


Klar über Vorjahresniveau

Die Preise auf dem Eiermarkt lagen 2003 zeitweise doppelt so hoch wie im Vorjahr. Seit Anfang Januar schwächelt der Preis zwar wieder, aber eine Rückkehr auf das Niveau von 2002 ist vorerst nicht zu erwarten.



Was Aldi und Lidl bieten, ist Preis – so einfach läuft die Preisfindung auf dem deutschen Eiermarkt. Kein Wunder, setzen die Lebensmitteldiscounter doch mehr als ein Drittel aller Eier um, die von Bundesbürgern verdrückt werden. Statistisch gesehen waren das 2003 übrigens 214, drei Stück pro Kopf weniger als noch im Jahr zuvor. Knapp 30% dieser Eier werden von den Verbrauchern allerdings nicht als solche eingekauft. Sie gelangen als Zutaten anderer Speisen auf den Tisch. Und der Bedarf der Industrie steigt. Ob Fertiggericht, -sauce oder Backmischung – kaum ein Convenience-Produkt kommt ohne Eianteil aus.

Die Verdoppelung der Eierpreise zwischen Frühsommer und Jahresende hat eine Reihe von Gründen. Einer davon liegt in der bundesdeutschen Reglementierung der Hühnerhaltung. Laut 1999 beschlossener EU-Richtlinie zum Schutz von Legehennen standen ab April 2001

jedem Huhn 450 cm³ Käfigplatz zur Lebensentfaltung zu. Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft setzte noch eins drauf und senkte die Besatzdichte ab Januar 2003 in annähernd allen Käfiganlagen um 20% auf jetzt 550 cm³. Ab 2006 sollen die Hühnerbarone, so die Absicht des Künast-Ministeriums, der Käfighaltung überhaupt entsagen. Die Kollegen aus der restlichen EU müssen das erst 2012.

Global betrachtet ist das sicherlich kein Drama, auch wenn die hiesigen Geflügelbauern darin ihren persönlichen wirtschaftlichen Niedergang sehen. Die Umstellung von Käfig- auf Boden- und Freilandhaltung kostete die Branche rund 1,5 Mrd. €, so schätzte nach Bekanntwerden des geplanten deutschen Alleingangs Friedrich Beh-

rens, geschäftsführender Gesellschafter von Heidegold im niedersächsischen Fintel.

Doch der Investitionsschub findet nicht statt. Betriebswirtschaftlich motiviert suchten die Produzenten ihr Heil in Spanien, Italien, Polen, Tschechien etc., wo man weiterhin Käfige bauen und bewirtschaften darf, was nicht nur mit geringen Investitions-, sondern auch niedrigen Betriebskosten belohnt wird. Der Vermarktung in Deutschland steht nichts im Wege. Die EU erfreut sich eines einheitlichen Binnenmarkts >>

Die Inhaltsstoffe von Eiprodukten

Ein gewöhnliches Hühnerei setzt sich zusammen aus:

- 3-11% Schale
- 27-32% Eigelb
- 90-91% Eiweiß

Soweit nicht anders ersichtlich, beziehen sich alle Angaben auf 100g. Bei den Werten handelt es sich um Durchschnittswerte, die vom **Lebensmittel-Labor** gemittelt werden, sie müssen nicht mit anderen Spezifikationen übereinstimmen.

Nährstoff	Flüssiges Vollkorn-Ei	Flüssiges Eiweißpulver	Eiweißpulver	Eiweißkonzentrat
Protein (g)	11,35	47,35	34,25	70,1
Feuchtigkeit (g)	71,95	3,7	2,95	6,8
Fett (g)	10,2	48,95	98,8	0
Asche (g)	0,95	3,65	3,4	5,3
Kohlenhydrate (g)	1,05	4,95	3,8	0
Kalorien (kcal)	146	294	665	388
Cholesterin (mg)	432	1715	2555	0

1 kg Eierpulver entspricht:	88 Eier	120 Dotter	250 Eiklar
pH-Wert	7,5	8,3	6,5
Trockensubstanz in %	26,19	96,9	87,05

Infos, wie sie in Deutschland nur schwer zu finden sind, liefert das American Egg Board der Öffentlichkeit, hier zitiert auf der Website der Hamburger Behr, Wunderlich & Co. KG, Großhändler in Sachen Eipulver und Flüssigei.

Anzeige

Mehr bieten – Bio backen!

Steigen Sie schnell, einfach und erfolgreich in den Wachstumsmarkt der Bio-Backwaren ein – mit **Bio-Premium-Start**.

- Wir liefern Ihnen das zeitgemäße Konzept: Und schon können Sie backen!
- Unsere verarbeitungssicheren Bio-Premium-Mehle garantieren beste Ergebnisse.
- Wir fördern Ihren Absatz, zum Beispiel mit unserer Marketing-Offensive Bio-Bayern-Brotgenuss!

Info: www.biomehl.de oder Tel. (0871) 607-42.
Oder besuchen Sie uns auf der **BioFach, Halle 7, Stand 358 Nürnberg 19.-22. Februar**



Die Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH aus dem österreichischen Dornbirn gehört zu den größten Feinbäckereien Europas und verbraucht jährlich rund 1,3 Mio. kg Ei. Verwendet werden Flüssigei vermischt mit Saccharose, Flüssigei vermischt mit Saccharose und Glukose, flüssiges und frisches Eigelb, ebenfalls mit Zucker vermischt. In Sachen Qualitätskontrolle gibt Produktionschef Günther Behringer kein Pardon. Von jeder Charge wird beim Lieferanten eine Probe gezogen, die Charge versiegelt und die Probe vom Landesuntersuchungsamt geprüft. Erst wenn Freigabe und Zertifikat im Haus sind, darf angeliefert werden.



und die Handelswege sind eingefahren, Deutschland ist lange kein Selbstversorger mehr. 20 bis 30% des Bedarfs waren bislang Importware.

Die Beeinträchtigung des Importmarkts nach der im März 2003 ausgebrochenen Geflügelpest in den Niederlanden war ein weiterer Grund für hohe Eierpreise hierzulande. Die holländischen Eierproduzenten mussten nicht nur einen großen Teil ihrer Legehennen schlachten, sondern auch Bruthennen, so dass gleich mehrere Generationen Eierproduzentinnen dahingerafft waren beziehungsweise gar nicht erst das Licht der Welt erblickten. Die wachsenden Eierimporte aus Spanien und den Ostblockländern konnten das Ausbleiben holländischer Eier bislang nicht auffangen, obwohl Spanien seine Lieferung auf 400 Mio. Eier verdoppelte und die Osteuropäer ihre Eiexporte gen Deutschland gar auf 260 Mio. Eier verdreifachten. Den Marktausfall in den Niederlanden, die 2003 statt wie gewohnt 3,5 Mrd. nur mehr 2,5 Mrd. Eier nach Deutschland lieferten, konnte das nicht ausgleichen.

Natürlich war auch das Wetter Schuld. Wie jeder Hühnerexperte weiß, schlafft auch das Federvieh bei übermäßiger Hitze ab und reduziert die Legeleistung. Allein in Deutschland sank die Eierproduktion um knapp sechs Prozent.

Alles zusammen trieb ab Mitte des Jahres in Deutschland die Eierpreise in immer schwindelndere Höhen. Nach den Sommerferien – neben Ostern und Weihnachten einer der Höhepunkte bundesdeutschen Eiverbrauchs – gab es Spitzennotierungen für unsortierte Eier auf Höcker ab Erzeuger in Deutschland von mehr als 1,65 € pro kg, doppelt so viel wie noch 12 Monate vorher. Doch anders als erwartet, sank mit fortschreitendem Herbst der Eierpreis kaum. Böse Zungen behaupteten gar, mancherorts volle Lagerhäuser gesehen zu haben, um den Preis hoch zu halten.

Weniger spekulativ als spektakulär entpuppte sich die Preisentwicklung für Eier nach der vorweihnachtlichen Hausse in den ersten

beiden Januarwochen. Zwar blieb die Nachfrage, wie die Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH aus Bonn feststellte, „stetig“, doch die Angebotsseite „drängte“. Die wenigen Vermarktungstage zwischen den Feiertagen hatten die Mengen wachsen lassen und vielleicht drängte ja auch das eine oder andere Lagerhaus auf Entlastung. Obendrein hatten die Discounter ihre Marschroute, nur noch Eier aus Freilandhaltung einzukaufen, als Prinzip abgesetzt. Die Preise jedenfalls kamen ins Trudeln und purzelten bis zum 10. Januar auf unter einen Euro pro Kilo. Spekulationsträume in Sachen Eierpreise dürften sich erledigt haben.

Der Legehennenbestand in Europa ist inzwischen auch wieder auf dem aufsteigenden Ast. Im Januar werden nach ZMP-Berechnungen EU-weit 264 Mio. Legehennen eingestallt sein, nur mehr 3,3% weniger als im Vorjahr, Tendenz steigend. Für den März dieses Jahres erwar-

Die wichtigsten Eierversorger 2003

Land	Gesamtmenge	Veränderung gegenüber 2002
Deutschland	13,2 Mrd. Eier	-5,7 %
Niederlande	2,5 Mrd. Eier	-29 %
Spanien	400 Mio. Eier	+100 %
Osteuropa	260 Mio. Eier	+200%

ten die Fachleute eine Bestandssteigerung auf 270 Mio. Hennen, womit das Vorjahresniveau dann um 1% übertroffen, das des März' 2002 allerdings immer noch um 4,6% verfehlt wäre.

Differenziert waren die Auswirkungen der Preisentwicklung der vergangenen Monate auf bundesdeutsche Erzeuger, Großhandel und Backgewerbe. Festzumachen war das an der Bindungsdauer der geschlossenen Kontrakte. Bei zwei Erzeugern, von denen zumindest einer zur Kategorie Super-Sonder-Billig-Anbieter gehörte, führten langfristige Lieferkontrakte bei steigenden Einkaufspreisen zum Exitus. Langfristige Kontrakte erlaubten einigen Großhändlern des Backgewerbes Anfang der Hausse sensationell preiswerte Angebote im Vergleich zur

Konkurrenz und auch Backbetriebe, die auf preisbindende Vereinbarungen mit den Lieferanten zurückgreifen konnten, lachten sich ins Fäustchen.

Inzwischen sind derartige Kontrakte aber fast ohne Ausnahme ausgelaufen. Wer schlau war, schloss keine neuen und kann jetzt die fallenden Preise an die Kundschaft weitergeben bzw. genießen. Wer dennoch in der Hochpreisphase lieber wieder anbandelte, hat jetzt das Nachsehen.

Natürlich ist die Hausse am Eiermarkt nicht ganz ohne Auswirkungen auf die Qualität des Angebots geblieben. In Deutschlands Backbranche, insbesondere dem handwerklich strukturierten Teil, ist es üblich, Flüssigei zu verwenden. Das besteht aus vermischtem Eigelb und Eiweiß und wird zumeist mit einem Trockenstoffgehalt zwischen 21 und 23% angeboten. 23% ist die übliche Zusammensetzung eines Hühnerreis, bei 21% Feststoff ist der Eiweißanteil leicht erhöht, um die Aufschlagfähigkeit zu verbessern. Das Produkt wird pasteurisiert und mit einem MHD von bis zu 21 Tagen in Packungen von einem bis 10 kg angeboten. Wer diese Ware kauft, braucht eigentlich nicht mehr als ein funktionierendes Riechorgan, um festzustellen, ob die Ursprungsware einwandfrei war. Schwieriger ist die Qualitätskontrolle bei

Produkten, die in Großtanks oder als getrocknetes Pulver in großen Chargen angeboten werden. Hier hilft nur eine konsequente Laboruntersuchung auf lebende und abgestorbene Keime, denn hier und dort wird die Keimfreiheit durch Bestrahlung erreicht.

Dass man dennoch auf Qualität nicht verzichten muss, zeigt das Beispiel der Ölz Meisterbäcker GmbH aus Dornbirn/Österreich. Entgegen den Gepflogenheiten in anderen, insbesondere südlichen Ländern Europas, verwendet sie wie die meisten Industriebetriebe Eiprodukte, die bereits mit Salz oder Zucker versetzt sind. Vor allem der Zuckersatz, der bis zu 50% erreichen kann, hilft, die Eiprodukte mikrobiologisch zu stabilisieren und zu konservieren. ■

Für Geschmacks-Entdecker und Rezeptur-Komponisten



SUGRANO®

spezialfermentierte, getrocknete Sauerteige, wie Taste & Flavour Rustic Germ. Lassen Sie sich von unseren Convenience-Ingredienzen zur erfolgreichen Entwicklung neuer Produkte inspirieren.



Milk & More

innovative, getrocknete Milchprodukte wie Mascarpone, Crème Fraîche und Joghurtspezialitäten

Crispys & Fruit

naturbelassene, gefriergetrocknete Früchte und Fruchtgranulate



Kompetenz von Natur aus

