

# KNICKEIER VERWERTEN – ABER WIE?

—> Verarbeiten statt Wegwerfen



Joachim und Eva-Maria Lüpschen vom Bioland-Betrieb Gut Onnau halten 2.500 Legehennen in Mobilställen.

## AUTORIN, AUTOR:

**Florentine Rapp, Elias Schmelzer, Bioland Beratung GmbH, E-Mail: florentine.rapp@bioland.de, elias.schmelzer@bioland.de**

## DARUM GEHT'S:

**Wohin mit den Eiern, die von der Norm abweichen? Für Legehennenhalter kann es sich lohnen, unverkäufliche Eier zu Nudeln oder Backwaren zu verarbeiten. Welche Verwertungsstrategien infrage kommen, wurde im Rahmen eines BÖLN-Projektes untersucht.**

Überall, wo Legehennen gehalten werden, fallen auch Schmutz- oder Knickeier an. Besonders für Neueinsteiger ist es herausfordernd, solche Eier zu verwerten. In den vergangenen Jahren sind viele, meist kleine Bio-Legehennenbestände entstanden. Deshalb gibt es von Jahr zu Jahr mehr Bio-Eier, die sich nicht für die Vermarktung eignen. Neueinsteigerinnen wie auch erfahrene Legehennenhalter können womöglich mehr Wertschöpfung mit diesen Eiern erzielen, indem sie eine möglichst hochwertige Strategie wählen. Dabei gilt es, die verschiedenen Faktoren abzuwägen. Neben rechtlichen Vorgaben, ökonomischen und arbeitswirtschaftlichen Aspekten bestimmen die Verarbeitungsmöglichkeiten auf dem Hof, welche Strategie zu dem Betrieb passt und vor

Ort umsetzbar ist. Relevant ist auch, ob regionale Kooperationspartner vorhanden sind.

Als nicht vermarktungsfähig gelten Eier, an deren Kalkschale Schmutz oder Kot haftet, aber auch Eier mit beschädigter Schale. Diese sogenannten Schmutz- und Knickeier machen zwischen 2,5 und 6 Prozent der Eier aus. Kleine Eier (Gewichtsklasse S) oder sehr große Eier (Gewichtsklasse XL), die einwandfrei sind, zählen als A-Ware und lassen sich oft problemlos

## —> Gut Onnau

Das Gut Onnau ist der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Lüpschen in Kerpen. Auf dem nordrhein-westfälischen Bioland-Hof werden rund 100 ha Ackerflächen bewirtschaftet. Daneben hält Joachim Lüpschen 2.500 Legehennen in sechs Weiland-Mobilställen (4x 225 und 2x 800). Eier, die nicht in den üblichen Verkauf gehen, verarbeiten die Lüpschens mit regionalem Dinkelmehl der Bioland-Mühle Eiling zu Dinkelnudeln. Hierfür werden Eier der Größe XS verwendet. Hinzu kommen runzelige Eier, leicht verschmutzte oder beschädigte Eier. Die Nudeln werden im Verkaufsraum am Hof zu einem Preis von drei Euro je 300 Gramm verkauft. Nach Abzug aller produktbezogenen Kosten ergibt sich nach Angaben des Betriebs ein Erlös von 13 Cent pro Ei. Da eine vom Gesundheitsamt bereits abgenommene Küche vorhanden war, konnten die Lüpschens so ihr Produktangebot bereichern. Einen Trockenschrank für die Nudeln, so wie dies für andere Betriebe teils vorgeschrieben ist, musste Familie Lüpschen nicht anschaffen. Kommen innerhalb einer Woche weniger als 50 unverkäufliche Eier zusammen, werden diese selbst verzehrt.



—> **Stautenhof**

Die Familie Leiders vom Stautenhof in Willich am Niederrhein arbeitet nach den Richtlinien der Verbände Bioland und Naturland. Auf dem Betrieb leben Muttersauen, Mastschweine, Weidehähnchen, Legehennen und Puten. Neben dem Hofladen mit Bistro gibt es eine hofeigene Metzgerei und Backstube. Diese vielen Betriebszweige bieten vielfältige und flexible Möglichkeiten für die Verwertung der eigenen Eier. Aus ganz leicht verschmutzten Eiern – ohne Kotschichten oder Dreckklumpen – werden in der Backstube Kuchen oder Gebäck hergestellt. Ein anderer Teil der Eier wird in der hofeigenen Metzgerei als Zutat für Frikadellen oder im Bistro für Speisen verwendet. Privat verzehren die Leiders die Knickeier, die sie ihren Kunden nicht verkaufen wollen. Größere Mengen an kleinen Eiern gehen von Zeit zu Zeit an Verarbeiter, die daraus Eierlikör oder Nudeln herstellen.

vermarkten. Dort, wo die Vermarktung nicht funktioniert, werden sie teilweise zur Erzeugung von Eiprodukten oder weiteren Produkten verwendet.

Nicht zu jeder Eierkategorie passt jede Strategie, zu beachten sind die jeweiligen rechtlichen Vorgaben. Für Schmutz- und Knickeier ist es aufgrund der rechtlichen Lage schwieriger, eine geeignete Verwendung zu finden. Sie sind Güteklasse B und dürfen grundsätzlich nicht an Endverbraucher abgegeben werden.

**Herstellung von Eiprodukten**

Für die Herstellung von Eiprodukten ist es egal, ob die Eier klein oder groß waren, die Schale runzelig oder geknickt war. Häufig lassen die Legehennenbetriebe die unverkäuflichen Eier zu Nudeln und Eierlikör verarbeiten, in selteneren Fällen wird auch Fein Gebäck produziert. Wer kann, verarbeitet die Eier selbst.

Zum Stautenhof gehören drei Hühnermobile für jeweils rund 800 Legehennen. Pro Mobil leben zehn Hähne zusammen mit den Hennen und sorgen für Übersicht und Ordnung.

Denkbar ist für Bioland-Betriebe aber auch eine Lohnverarbeitung. Je nach Status des Lohnverarbeiters (Bioland-zertifiziert, bio-zertifiziert, nicht bio-zertifiziert) müssen Hennenhalter:innen die weiteren Zutaten mit anliefern oder es ist im Rahmen einer Auftragsproduktion festgelegt, dass der Auftragnehmer alle benötigten Zutaten zukaufen darf. Verarbeiter ohne Bio-Zertifikat sind bei der Bio-Kontrollstelle des Auftraggebers zu melden, der Auftraggeber muss hier in jedem Fall die weiteren Zutaten liefern.

Wenn ein Landwirt die Eier selbst verarbeiten will, muss er zahlreiche hygienische Auflagen erfüllen und sich mit dem Veterinäramt über die erforderlichen Einrichtungen und Abläufe absprechen. Meist lassen sich die Auflagen gut umsetzen. Grundsätzlich haftet der verarbeitende Betrieb für die Sicherheit des erzeugten Lebensmittels. Schmutzeier müssen vor dem Aufschlagen gereinigt werden. Das Waschen, Trocknen und Desinfizieren der Eier erledigen Eiproduktwerke. Landwirtschaftliche Betriebe sind für diese Aufgabe nicht gerüstet. In der Praxis werden daher nur leicht verschmutzte Eier verwendet, bei denen eine Reinigung überflüssig ist. Im Prinzip müssen die Eier sauber sein. Im Einzelfall ist mit dem zuständigen Veterinäramt abzuklären, wie stark die Eier verschmutzt sein dürfen.

—> **Verwertung von nicht vermarktungsfähigen Eiern**

*Umfrage und vielversprechende Strategien*

Hintergrund des Artikels ist das BÖLN-Projekt „Inwertsetzung Bio-Ei“. Ziel des Projektes ist es, Verwertungsstrategien für nicht vermarktungsfähige Eier zu entwickeln. Dafür wurde mit Hilfe einer Online-Befragung erhoben, in welchem Umfang Eier aussortiert werden müssen und was mit diesen Eiern geschieht. Die Antworten stammen sowohl von Bio-Betrieben als auch von konventionellen Betrieben mit Freilandhaltung, die zwischen 100 und 3.000 Legehennenplätze haben. Daraus wurden möglichst allgemeingültige Anforderungen abgeleitet, die sich auf andere Betriebe übertragen lassen. Zudem werden Managementstrategien, um die Zahl der unverkäuflichen Eier zu reduzieren, im weiteren Projektverlauf beschrieben und veröffentlicht. Die Projektlaufzeit ist von Januar 2020 bis Dezember 2021.

Projektinformationen: [www.kurzelinks.de/Eierverwertung](http://www.kurzelinks.de/Eierverwertung), multimediale Reportage „Hühner sind in“: [www.kurzelinks.de/Verbraucherinfo-Knickeier](http://www.kurzelinks.de/Verbraucherinfo-Knickeier)

**Verkauf an Bäckereien**

Einige Bio-Hennenhalter:innen verkaufen ihre aussortierten Eier an Bäckereien oder andere Lebensmittelverarbeiter. Neben S-Eiern werden zum Teil auch Knic- und Schmutzeier abgegeben. Wer mehr als ein Drittel der hergestellten tierischen Erzeugnisse an andere Betriebe des Einzelhandels abgibt, unterliegt einer Zulassungspflicht nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Dies gilt auch, wenn Landwirt:innen diese an mehr als 100 km entfernte Lebensmittelunternehmen vermarkten oder selber als Eierpackstelle mit Erlaubnis zum Sortieren und Verpacken agieren. Die Abgabe nicht vermarktungsfähiger Eier an Verarbeitungsbetriebe ist mit dem zuständigen Veterinäramt zu klären. In der Umfrage wurden zur Vermarktung

FOTOS: STAUTENHOF, FLORENTINE RAPP (3)



an Bäckereien oder Restaurants Preise zwischen 18 und 22 Cent je Bio-Ei angegeben. Größere Eiprodukte verarbeitende Betriebe zahlen zum Teil deutlich weniger, um die fünf bis sechs Cent.

## Selbst essen oder verfüttern

Natürlich können die Familienmitglieder oder die Angestellten des Legehennenbetriebs die Eier auch selbst essen. Außerdem ist es möglich, die Eier gekocht an die eigenen Schweine oder Hühner zu verfüttern. Grundsätzlich ist das Verfüttern von Eiern gemäß Verordnung (EG) Nr. 68/2013 zulässig, muss jedoch ebenso wie das Füttern von Tieren zur Lebensmittelgewinnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 183/2005 registriert werden. Besonders kleinere Legehennenhaltungen mit eigener Kükenaufzucht nutzen diese Strategie häufiger. Verfüttert werden meist stark beschädigte Eier, die als Bruchei gelten, oder stark verschmutzte Eier. Benötigt werden hierfür Räumlichkeiten, wo man die Eier kochen und die eingesetzten Utensilien hygienisch reinigen kann.

## Verkauf im Hofladen

In der Direktvermarktung können Hennenhalter:innen S- und XL-Eier vermarkten, sofern sie die Eier nach Größenklassen sortieren. Dagegen darf man Schmutz- und Knickeier grundsätzlich nicht an Endverbraucher:innen und Endverbraucher abgeben. Unsortiert und ungestempelt dürfen Legehennenbetriebe ihre Eier nur ab Hof verkaufen oder wenn sie ein Geschäft im Umkreis von weniger als 100 km beliefern.

Beim Verkauf ab Hof kommt den Eierzeugern zugute, dass die Verbraucher:innen allmählich umdenken. Sie entwickeln zunehmend ein Problembewusstsein für Lebensmittelverschwendung. Inzwischen werden auch von der Norm abweichende Eier meist gut angenommen, entscheidend hängt dies vom Kundentyp ab. Denn in den meisten Back- und Kochrezepten wird die Anzahl der benötigten Eier exakt angegeben. Fle-



Die unverkäuflichen Eier werden auf dem Gut Onnau zu Dinkelnudeln verarbeitet. Die Nudeln bereichern das Produktangebot im hofeigenen Verkaufsraum.

xible Kund:innen haben kein Problem damit, ein Ei durch zwei besonders kleine Eier zu ersetzen. Andere tun sich eher schwer damit.

Daher sollte der Legehennenbetrieb ein gut durchdachtes Konzept haben. In manchen Hofläden erhalten die Kundinnen und Kunden beispielsweise acht S-Eier plus fünf Eiern der Gewichtsklasse M und bezahlen dafür genauso viel wie für eine 10er-Schachtel mit normalgroßen Eiern. Andere Direktvermarkter verlangen keinen Stückpreis, sondern kalkulieren den Preis nach Eigewicht. So oder so ist es wichtig, den Kundinnen und Kunden den Hintergrund zu erklären. Das bestärkt sie in ihrem Eindruck, nachhaltig zu handeln, und vermittelt ihnen ein gutes Gefühl.

Wer nicht direkt vermarkten kann oder will, kann seine Eier auch über einen Zwischenhändler vermarkten und sie etwa an die Packstelle liefern. Die meisten Packstellen nehmen allerdings nur S-Eier. Einzelne akzeptieren auch Knick- und Schmutzeier. Diese Strategie lohnt sich aber nur, wenn man auch die A-Ware über diese Packstelle vermarktet. ←

30  
für 30

30 innovative  
Bio-Pioniere  
für Bayern  
gesucht



Die bayerische Staatsregierung hat das Ziel gesetzt, 30 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Bayern im Jahr 2030 ökologisch zu bewirtschaften. Mit der Initiative „30 für 30“ suchen wir daher bayernweit 30 Handlungsbeispiele aus der Land- und Ernährungswirtschaft sowie der Gastronomie, die mit modernen und neuen Konzepten bio-regionale Ernährung in Bayern voranbringen.



REICHEN SIE AB SOFORT  
IHR UMSETZUNGSBEISPIEL EIN!

Alle Details unter:  
[www.biosiegel.bayern/30für30](http://www.biosiegel.bayern/30für30)

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

