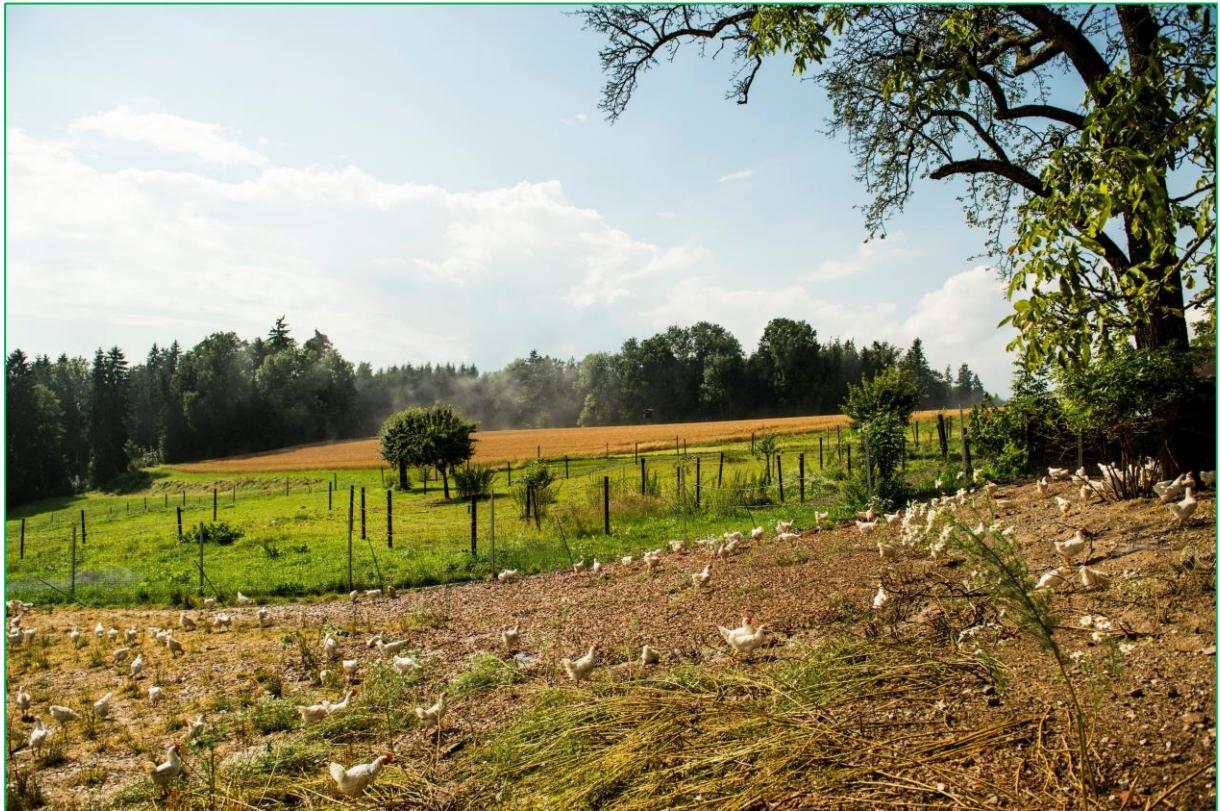


Bio-Bruderhahn und Bio-Enten aus Oberösterreich

Unser Partner: Eiermacher GmbH in Kremsmünster



mb-Vermarktung

Vermarktung von Bio-Fleisch

Hohenlohestraße 22
74523 Schwäbisch Hall

Tel. 0791 / 20 21 39 - 0
Tel. 0791 / 20 21 39 - 20

info@mb-vermarktung.de
www.mb-vermarktung.de

Die Eiermacher GmbH

Die Geschichte der Eiermacher GmbH begann bereits in den 1970er Jahren, als sich das Kremstal rund um die Gemeinde Schlierbach in Oberösterreich zu einem Zentrum für die Geflügelvermehrung entwickelte. Ein Dutzend Landwirte hielten damals Elterntiere für die Aufzucht von Legehennen. Die Vermarktung der Bruteier wurde ehrenamtlich organisiert. Aufgrund der stetig wachsenden Nachfrage ließ sich die Arbeit mit der Zeit nicht mehr ehrenamtlich bewältigen und so gründeten 17 Gesellschafter im Jahr 1986 die Geflügel GmbH Schlierbach mit dem Ziel der gemeinsamen Vermarktung von Bruteiern und Junghennen.

Entgegen der in den 1980er Jahren landesweit sehr verbreiteten Praxis der Käfighaltung von Legehennen, setzten die Landwirte ihre bereits gesammelten Erfahrungen aus der Elterntierhaltung nun in der Erzeugung von Konsumeiern aus alternativen Haltungsformen ein – zunächst bei Boden- und Freilandeiern, später in der Erzeugung von Bio-Freilandeiern.



2015 wurde die Geflügel GmbH Schlierbach in „Eiermacher GmbH“ umfirmiert, welche ihren Firmensitz mit Verwaltung, Eierpackstelle, Brüterei und Fleischverarbeitung im oberösterreichischen Kremsmünster (Ortsteil Krift) hat. Der betriebseigene Schlachthof befindet sich im ca. 8 km entfernten Nussbach.



Heute setzt das Unternehmen seinen Schwerpunkt auf die Produktion von Eiern und Geflügelfleisch nach ökologischen Richtlinien und die Vermarktung dieser Bio-Produkte.

In der Bio-Ei-Erzeugung arbeitet die Eiermacher GmbH mit ca. 90 österreichischen Bio-Bauernhöfen zusammen.

Gleichzeitig wird das Unternehmen auch noch von 50 Betrieben mit Eiern aus (konventioneller) Boden- und Freilandhaltung beliefert. Auch diese Eier werden bei Eiermacher sortiert, verpackt und weiterverkauft.

Das Bruderhahn-Projekt

Eine Vorreiterrolle nimmt die Eiermacher GmbH auch in Sachen Bruderhahn ein: Um ein Zeichen gegen die leider immer noch gängige Praxis der Tötens der männlichen Legeküken zu setzen, haben die Gesellschafter der Eiermacher GmbH bereits im November 2014 entschieden, dass in der Bio-Legehennenhaltung alle männlichen Eintagsküken aufgezogen werden.



Alle Küken entstammen immer einem Schlupf aus der betriebs-eigenen Brüterei, die Elterntiere sind ebenfalls bei bäuerlichen Partnerbetrieben der Eiermacher GmbH eingestallt. Derzeit ziehen 23 Betriebe die Junghähne auf. Für die Aufzucht der Hahnenküken gelten grundsätzlich dieselben Richtlinien wie in der Bio-Junghennen-Aufzucht.

So haben die Junghähne im Stall Beschäftigungsmaterial und verschiedene Ebenen zur Verfügung. Zusätzlich gibt es einen Wintergarten und natürlich einen großen Grün-auslauf. Aktuell gibt es für das Hahnenaufzuchtprojekt seitens der Eiermacher GmbH bereits 230.000 Aufzuchtspätze.

Die Haltungsdauer Hahnenküken beträgt 9–10 Wochen. Das optimale Lebendgewicht der Bio-Junghähne sollte bei der Schlachtung rund 1,1 bis 1,3 kg betragen. Daraus ergibt sich ein Schlachtgewicht von rund 550–600 Gramm/Tier. Die Fleischausbeute von Brust und Oberkeule beträgt zirka 270 Gramm.



Die österreichische Bio-Ente



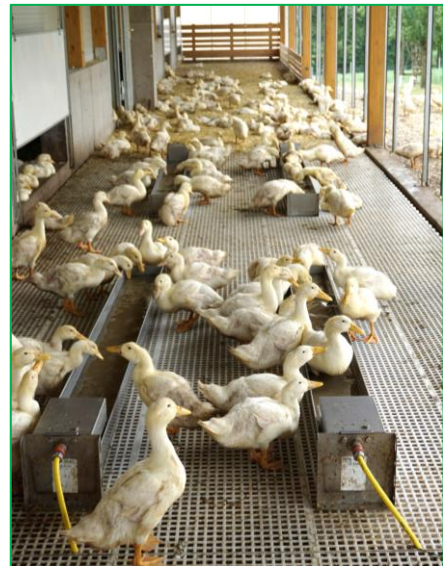
Seit 2017 halten die bäuerlichen Partnerbetriebe der Eiermacher GmbH Bio-Enten. Aktuell sind an diesem Projekt 13 Betriebe beteiligt.

Der gesamte Produktionsablauf von der Haltung der Elterntiere, über die Aufzucht der Jungtiere bis hin zur Verpackung des Fleisches findet unter der Obhut der Eiermacher GmbH in Österreich statt. Damit ist die Eiermacher GmbH der erste und einzige Bio-Entenproduzent innerhalb von Europa, bei dem auch die Elterntiere und die Eier zur Brut aus eigener Bio-Haltung stammen.

Die hellen Tageslicht-Ställe der Bio-Peking-Enten auf den regionalen Bio-Bauernhöfen in Ober- und Niederösterreich werden täglich frisch eingestreut. Zusätzlich gibt es einen Wintergarten, Bademöglichkeiten und großzügigen Auslauf ins Freie. Die Herdengröße beträgt maximal 3.200 Tiere.

Die hellen Tageslicht-Ställe der Bio-Peking-Enten auf den regionalen Bio-Bauernhöfen in Ober- und Niederösterreich werden täglich frisch eingestreut. Zusätzlich gibt es einen Wintergarten, Bademöglichkeiten und großzügigen Auslauf ins Freie. Die Herdengröße beträgt maximal 3.200 Tiere.

Gefüttert mit Bio-Futter, das von oberösterreichischen Futtermühlen hergestellt wird, wachsen die Enten gesund und artgerecht heran, ehe sie mit ca. 7 Wochen und im Schnitt 3,5 kg Lebendgewicht (ca. 2,2 kg Schlachtkörper) abgeholt werden. Um Stress zu vermeiden, gibt es kurze Anfahrtswege zum betriebseigenen Schlachthof; die längste Fahrzeit beträgt in etwa 2,5 Stunden.



Nicht nur die Partnerbetriebe, sondern selbstverständlich auch alle eigenen Produktionsstätten von der Brüterei über den Schlachthof bis hin zur Verarbeitungs- und Verpackungsproduktion der Eiermacher GmbH arbeiten nach streng kontrollierten, bio-zertifizierten Standards.

Darüber hinaus wurden die Bio-Enten-Produkte der Eiermacher GmbH von der Tierschutzorganisation VIER PFOTEN mit dem „Tierschutz-kontrolliert“ Gütesiegel „Gold“-Stufe ausgezeichnet. Das „Tierschutz-kontrolliert“-Gütesiegel garantiert neben der Einhaltung der strengen Standards zu Haltung, Transport und Schlachtung auch regelmäßige, unabhängige Kontrollen.

Bildnachweis: Alle Bilder wurden freundlicherweise von der Eiermacher GmbH zur Verfügung gestellt. Wir danken für die Zusammenarbeit!