

Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche

Projektstart auf dem Hofgut Martinsberg in Rottenburg

19.09.2023

Das Hofgut Martinsberg ist regional bekannt für seine ökologische Ei Erzeugung in mobilen Hühnerställen und seine hofeigene Bruderhahnhaltung. Am vergangenen Dienstag, 19. September, fand dort die Auftaktveranstaltung für das neue Projekt „Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche“ (FEBiG) statt: Damit soll erstmals in Baden-Württemberg eine regionale Herstellung von Flüssig-Ei in Bioland Qualität möglich werden, und zwar direkt vom Hühnerhof. Flüssig-Ei ist vor allem bei Großküchen und Kantinen sehr beliebt, die Eier in aufgeschlagener, pasteurisierter Form benötigen.

Für den Kick-off des Projekts kamen rund 60 Personen aus Politik (u.a. Bürgermeister Dr. Hendrik Bednarz und einige Mitglieder des Rottenburger Gemeinderats), Kantinenbetrieben, Schulküchen, Metzgereien, Bäckereien und regionalen Erzeugergemeinschaften zusammen. Ebenso waren die Projektpartner, wie die ökologische Genossenschaft Neckar-Alb Xäls eG und die Vernetzungsorganisation Ernährungsrat Region Tübingen-Rottenburg e.V. dabei, als auch Vertreter*innen der Hochschule Rottenburg, die das Projekt wissenschaftlich begleiten.

Für die Entwicklung einer Container-getragenen Produktionsanlage erhält das Hofgut Martinsberg eine Förderung der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP Agri). Die Anlage soll zum kommenden Frühjahr 2024 für die ersten Testchargen einsatzbereit sein. Mithilfe der digitalen Vernetzungsplattform nearby werden regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut, insbesondere um Akteure der Außer-Haus-Verpflegung zu erreichen.

Warum FEBiG? Auf diese Frage fand der zukünftige Betriebsleiter des Hofguts Martinsberg, Dr. Severin Hauenstein, eine prägnante Antwort: In den jetzigen Strukturen müssen Ei-Erzeuger in Zeiten nachlassender Nachfrage (wie etwa in den Sommerferien) ihre frischen Eier aufgrund der begrenzten Haltbarkeit an die industrielle Flüssig-Ei-Herstellung zu Dumping-Preisen verkaufen, die weit unterhalb der Erzeugungskosten liegen. Mit FEBiG besteht das Ziel nun darin, regionale Netzwerkstrukturen aufzubauen, Transportwege zu verkürzen und als innovatives Pilotprojekt den Weg für weitere hofeigene Flüssig-Ei Produktionsstätten in anderen Regionen zu bereiten. Die Anlage soll zudem mit einer Fensterfront eine gläserne Produktion ermöglichen und hat damit auch Potential für pädagogische Angebote wie dem Besuch von Schulklassen.

Bestaunen konnten die Besucher*innen beim Projektauftritt zwar noch nicht die Anlage, dafür gab es eine Exkursion zu den mobilen Stallanlagen mit integrierter Agroforst-Bewirtschaftung, die den Hühnern einen geschützten Auslauf ermöglicht. Als besonderes Schmankerl gab es für die Gäste zum Ausklang gegrillte Würste von den eigenen Bruderhähne.

Das Projekt wird gefördert im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft "Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit" (EIP-AGRI). Die Fördermaßnahme ist eine Maßnahme des Maßnahmen- und Entwicklungsplan Ländlicher Raum Baden-Württemberg 2014-2020 (MEPL III). Das Projekt wird durch das Land Baden-Württemberg und über den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des Ländlichen Raums (ELER) finanziert.

Für weitere Informationen zum Projekt steht Projektkoordinatorin Tamara Fritz gerne unter folgendem Kontakt Verfügung:

Projektkoordination FEBiG
Tamara Fritz
Riegelwiese 6
72108 Rottenburg
07472-441098
t.fritz@hofgut-martinsberg.de
<https://hofgut-martinsberg.de/febig/>