

FEBiG

Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche

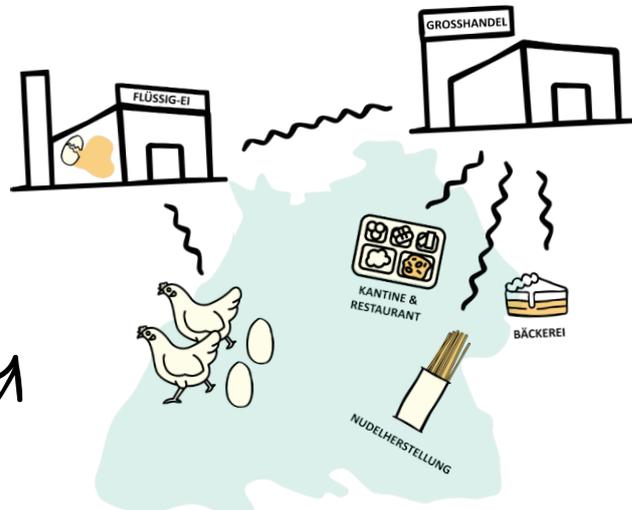


Ein Projekt von

Das Huhn fliegt nicht mit nach Mallorca

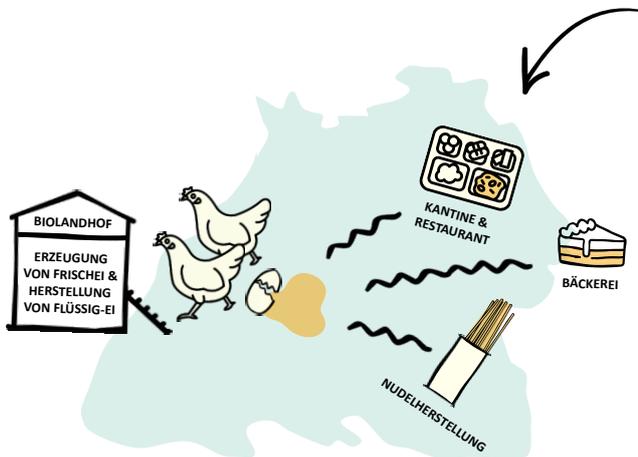
Die Nachfrage nach frischen Bio-Eiern schwankt im Jahresverlauf erheblich. Ein Huhn aber legt mindestens jeden zweiten Tag ein Ei, egal wie die Nachfrage ist. Wohin also mit den Eiern, wenn alle im Sommerurlaub sind? Frischei hat nur eine kurze Haltbarkeit, es kann also nicht gelagert werden. Momentan wird das Problem "gelöst", indem Bio-Eier konventionell unter den Produktionskosten abgesetzt werden müssen und sie u.a. zu Flüssig-Ei verarbeitet werden.

Viele Millionen Eier werden in Form von Flüssig-Ei jedes Jahr in Großküchen und verarbeitenden Betrieben wie Bäckereien und Nudelmanufakturen für Omelettes, Backwaren oder Nudeln eingesetzt. Woher die Eier kommen, wie die Tiere gehalten werden und andere Qualitätskriterien spielen dabei keine Rolle. Die Hersteller von Flüssig-Ei müssen keinen Herkunftsnachweis führen. Das ist praktisch für sie. Großküchen und verarbeitende Betriebe haben bisher nicht die Möglichkeit, Flüssig-Ei regional zu beziehen.



Vom Ländle-Stall auf den Ländle-Teller: Die erste Bioland Flüssig-Ei Produktion in Baden-Württemberg

Damit das Verramschen von wertvollen Bio-Eiern - erzeugt mit knappen Ressourcen und höchsten Tierschutzanforderungen - aufhört, muss ein regionaler Vertrieb von Bio-Flüssig-Ei aufgebaut und den regionalen Betrieben für ihre hochwertigen Bio-Lebensmittel zugänglich gemacht werden. Im Rahmen des, von der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP) geförderten, Projekts FEBiG entwickeln wir eine hofeigene Flüssig-Ei-Produktion auf dem Hofgut Martinsberg und bauen die regionale Wertschöpfungskette Bioland-Flüssig-Ei in die Außer-Haus-Verpflegung und Verarbeitung auf.



Die Vorteile unserer hofeigenen Bioland Flüssig-Ei-Produktion

Regionale Beschaffungsmöglichkeit von hochwertigem Bioland-Flüssig-Ei für Verarbeitungsbetriebe, Kantinen & Restaurants.

Garantierte Qualität in Sachen Tierwohl durch artgerechte Haltung & eigene Futterproduktion, ausgezeichnet mit dem Tierschutzpreis Baden-Württemberg.

Kurze Transportwege sowie volle Transparenz & Rückverfolgbarkeit vom Stall bis in die Küche.



Informiere Dich & mach mit
Projekt FEBiG

☎ 07472 44 10 98

✉ t.fritz@hofgut-martinsberg.de

📍 hofgut-martinsberg.de

Gefördert durch



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums - ELER
Mier investujeme Europe na vaše životní podmínky