

FEBiG

Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche

DAS PROBLEM

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? Frisch-Ei hat nur eine kurze Haltbarkeit und kann nicht gelagert werden. Momentan wird das Problem "gelöst", indem Bio-Eier konventionell unter den Produktionskosten abgesetzt und u.a. industriell zu Flüssig-Ei verarbeitet werden.

Viele Millionen Eier werden in Form von industriellem Flüssig-Ei jedes Jahr in Großküchen und verarbeitenden Betrieben wie Bäckereien und Nudelmanufakturen für ihre Back- oder Nudelwaren eingesetzt. Woher die Eier kommen, wie die Tiere gehalten werden und andere Qualitätskriterien müssen die Hersteller nicht nachweisen.



Informiere Dich & mach mit

Severin Hauenstein & Tamara Fritz
 ☎ 07472 44 10 98
 ✉ t.fritz@hofgut-martinsberg.de
 📍 hofgut-martinsberg.de/febfg

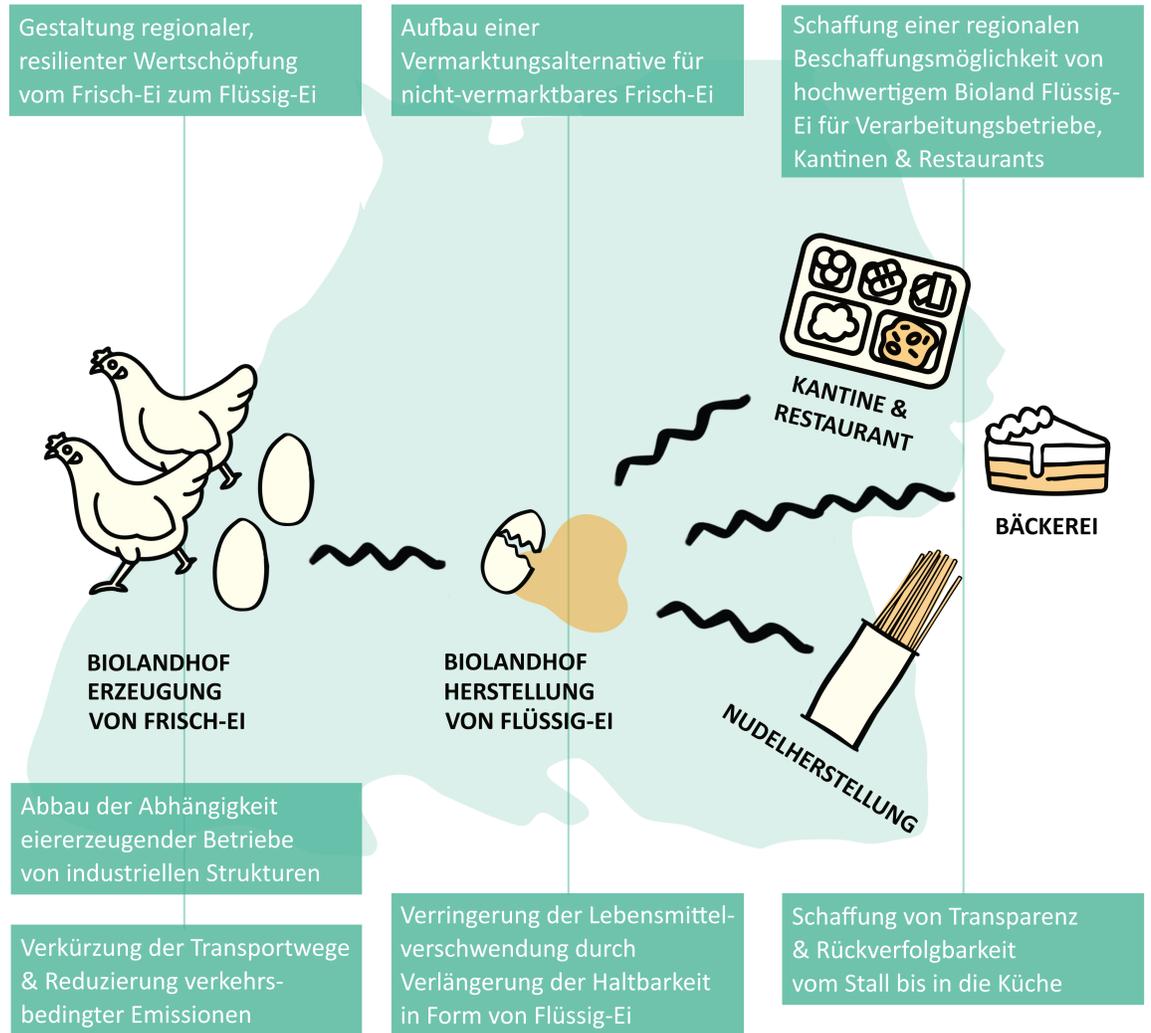
DIE LÖSUNG

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

Die nicht-vermarktbareren Eier werden direkt auf dem Hofgut Martinsberg zu Flüssig-Ei verarbeitet, damit haltbar gemacht und können von den Bäckereien, Kantinen und Restaurants sowie Nudelmanufakturen direkt und regional vom Biohof bezogen werden.

Dafür wird auf dem Hof eine flexible, hygienische, ressourcenschonende Herstellungsmöglichkeit von pasteurisiertem Flüssig-Ei als Demonstration entwickelt und an nicht-vermarktbareren frischen Eiern von zwei Bioland-Betrieben getestet.

DIE ZIELE & VORTEILE



DIE UMSETZUNG

Koordination & Kommunikation des Projekts für die interessierte Öffentlichkeit (Hofgut Martinsberg Landwirtschaft (Leadpartner))

Technische & ökonomische Planung einer anpassbaren Produktionsanlage für die Herstellung von Flüssig-Ei auf dem landwirtschaftlichen Betrieb mit einem eigenen Hygiene- und Qualitätsmanagement (Ingenieurbüro Karin Wanzel, Hofgut Martinsberg Landwirtschaft)

Umsetzung & Erprobung einer anpassbaren Produktionsanlage für die Herstellung von Flüssig-Ei (Hofgut Martinsberg Landwirtschaft, Hofgut Martinsberg Vertrieb, Biolandhof Groner)

Aufbau einer ressourcenschonenden Logistik für Flüssig-Ei im Mehrwegsystem (Hofgut Martinsberg Vertrieb)

Aufbau und Verstetigung der regionalen Wertschöpfung von Flüssig-Ei vom Biolandhof in die Großküche durch Vernetzung, Vermittlung und digitale Vermarktungsmöglichkeiten (nearbuy, Xäls eG, Ernährungsrat Region Tübingen und Rottenburg, Hofgut Martinsberg Vertrieb, Vollkornbäckerei Berger, b2 Bio pur)

Wissenschaftliche Begleitung & Durchführung einer Potenzialanalyse hofeigener Verarbeitungsanlagen (Hochschule für Forstwirtschaft Rottenburg)

EIN PROJEKT VON

GEFÖRDERT DURCH

www.mepi.landwirtschaft-bw.de

Scan me!