

STEIRISCHES GROSSPROJEKT

# Sie verpulvern jetzt Eier

In Gnas werden 120 Millionen Eier zu Eipulver.

**D**ass heimische Wirte und die Lebensmittelindustrie bis dato stets Eipulver aus dem Ausland – das oft aus Käfigeiern hergestellt wird – zurückgegriffen haben, ist schnell erklärt: In Österreich gab es keinen Produzenten dieses für die Verarbeitung wichtigen Eiprodukts. Bis jetzt.

In Gnas eröffnen die Brüder Andreas und Alois Hütter im April das bundesweit erste derartige Werk, in dem jährlich aus 120 Millionen Eiern 1500 Tonnen Eipulver hergestellt werden. Damit kann auf einen Schlag die Hälfte des heimischen Eipulverbedarfs abgedeckt werden.

Andreas Hütter, der neun Millionen Euro in das Projekt „Eivita“ gesteckt hat, ist überzeugt, „dass die Nachfrage enorm sein wird“. Das habe auch mit den jüngsten Skandalen zu tun: „So-



Startklar: Eivita-Boss A. Hütter

wohl Handel als auch Nudel- oder Backwarenhersteller wollen mittlerweile genau wissen, wo das Ei herkommt, weil sie in keinen Skandal hineingezogen werden wollen.“ Da haben Hütters Produkte den Trumpf, dass

man auf heimische Lieferanten setzt – auch die Bauern, die unter der Marke „Toni's Freiland Eier“ produzieren, zählen zu seinen Lieferanten – und dass man sich den strengen Kontrollen fürs AMA-Gütesiegel unterwirft.

Der größte Lieferant ist er aber selbst: Über das von Hütter geleitete Netzwerk Gnaser Frischei werden 300 Millionen Eier pro Jahr (ein Fünftel aller Eier in Österreich) vermarktet. Im Sommer, wenn die Frischei-Nachfrage sinkt, „kann ich alle Überschüsse verarbeiten“. Denn die Henne, die legt jeden Tag ihr Ei.

# So wird uns

Obwohl es in der Steiermark keine Käfigeier zu kaufen gibt, landen sie über Nudel, Mehlspeis' und Co. in den Regalen. Weil viele Länder und die Industrie aufs EU-Käfigverbot pfeifen.

ULRICH DUNST

**N**icht unbedingt das Gelbe vom Ei waren für Kunden und steirische Bauern die Skandale um Pferdefleisch oder Eier-Etikettenschwindel. Doch jeder „Skandal hilft uns auch“, sagt vor der Eier-Hochsaison (die Steirer verdrücken um Ostern zehn Millionen Eier und hierzulande leben knapp 40 Prozent der Legehennen Österreichs) Landwirtschaftskammerpräsident Gerhard Wlodkowski: „Die Konsumenten achten genauer, was sie kaufen.“

Zumindest, was das Frischei betrifft, prescht nun Österreich mit dem sogenannten „gläsernen Ei“ vor. Auf [www.eierdatenbank.at](http://www.eierdatenbank.at) kann jeder im Internet die auf dem Ei abgestempelte Nummer eingeben und sieht den jeweiligen Legehennenbetrieb und die Haltungsfarm aufgelistet (siehe Grafik).

Dies könne schwarze Schafe per se noch nicht auf ewig eliminieren, „sehr wohl können wir aber garantieren, dass schwarze Schafe



„Konsumententäuschung sofort bestrafen“: Wlodkowski HASSLER (2), LWK

**Video-Umfrage.**

Wollen Sie wissen, woher Ihr Ei kommt? Wir fragten nach.



[www.kleinezeitung.at/steiermark](http://www.kleinezeitung.at/steiermark)