



Über die Sommermonate werden durch die Trockeneipulverproduktion die Produzentenpreise der Landwirte stabiler gehalten und der Selbstversorgungsgrad in Österreich dürfte somit um weiter steigen. Nähere Informationen: www.eivita.at
Foto: www.eivita.at

Made in Austria

Derzeit ist Österreich zu 100 Prozent von ausländischer Ware bei Trockeneiprodukten abhängig, wobei fast ausschließlich illegales EU-Käfige- beziehungsweise Drittland-Käfigeipulver in der Gesamtmenge von rund 1600 Tonnen je Jahr importiert werden. Dies entspricht der Menge von rund 130 Millionen Eiern, die über diesen Umweg nach Österreich kommen. Dies wird sich jedoch hierzulande schon bald ändern. Denn durch

stetige Nachfrage nach österreichischem Trockeneipulver wird derzeit mit vollem Elan die erste Eiertrocknungsanlage in Gnas in der Südoststeiermark, die „Eivita Austria KG“, errichtet. Die Produktpalette beschränkt sich ausschließlich auf österreichische Eier aus Biofreiland-, Freiland- und Bodenhaltung. Alle zu verarbeitenden Eier werden herkunftsgesichert, gentechnikfrei und nach den AMA-Gütesiegel-Richtlinien von österreichischen Landwirten produziert.



Hier wird auf Hygiene und Qualität gesetzt

■ Karlheinz Lind

Seit rund 30 Jahren beschäftigt sich die Gnaser Frischeiproduktions GmbH in Burgfried bei Gnas mit dem Verpacken von Eiern.



Am Beginn werden die Eier vom Lieferanten übernommen.

Die Zahlen beeindrucken: Jährlich finden rund 270 Millionen Eier von über 200 landwirtschaftlichen Betrieben ihren Weg über die Gnaser Frischeiproduktions GmbH in den Lebensmitteleinzelhandel zum Konsumenten. Diese Packstelle ist somit eine der 15 Großen in Österreich. „Doch dies war nicht immer so“, weiß Geschäftsführer Alois Hütter zu berichten: „Ende der 60er-Jahre startete mein Vater Alois mit der Legehennenhaltung und im Jahre 1970 errichtete er gemeinsam mit den Gesellschaftern Richard

Schropper, Josef Gsellmann sen. und Emmerich Hermann sen. einen Gemeinschaftsstall für 25.000 Legehennen.“ In den darauffolgenden Jahren erfolgte eine ständige Erweiterung, bis 1983 die Entscheidung fiel, eine eigene Packstelle zu errichten. 1999 wurde die Legehennenhaltung von der Gnaser Frischeiproduktions GmbH eingestellt und man spezialisierte sich auf die Verpackung und Belieferung des Handels.

Die Eierpackstelle wurde somit zum Herz des Betriebes. Täglich werden die Eier durch

Zahlen und Fakten

Knapp 50 Mitarbeiter sind derzeit bei der Gnaser Frischeiproduktions GmbH beschäftigt. Es werden im Monat rund 24 Millionen Eier sortiert, verpackt und an die Kunden verschickt. Die Zahl der landwirtschaftlichen Zulieferbetriebe aus Bio-Freiland-, Freiland- und Bodenhaltung beträgt über 200 Betriebe mit insgesamt rund 1,4 Millionen Legehennen.

modernste Technologie aus den verschiedenen Haltungsbereichen (Boden-, Freiland- und Biohaltung) in die Packstelle transportiert. Geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kontrollieren die Eier auf mögliche Schäden sowie auf Sauberkeit, denn Qualität zeichnet sich auch durch Hygiene aus. Weiters erfolgt die Sortierung nach den offiziellen Handelsklassen, die den Kennzeichnungen auf den Verpackungen nach nationalen Gütesiegeln beziehungsweise Regelungen und EU-Richtlinien entsprechen.



Alle Eier werden mit der Erzeugercodierung versehen, damit Herkunft, Haltung und Legedatum lückenlos nachgewiesen werden können. Die Auslieferung an Handelsketten erfolgt täglich. Fotos: Lind

WEIL SIE EINFACH GUT SIND...

PREM
JUNGHENNEN KG

Prem Junghennen KG • Oberrettenbach 20 • 8212 Pischelsdorf
Tel. 0664/4236754 • Fax 03113/30994 • E-Mail: prem.junghennen@inode.at

Wir liefern Junghennen aus
Volierenaufzucht
in jeder Größenordnung.

Eivita
Austria KG
Österreichisches Trockeneipulver

Gnaser FrischEi
PRODUKTIONS G.M.B.H.

Burgfried 124
8342 Gnas
Tel. 0 31 51/24 87

SCHLÖGL-EI
...rundum gut!

von heimischen Bauern

nachhaltig und fair produziert

geprüfte Qualität

OHNE
gen
TECHNIK
HERGESTELLT

AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA

14475102

SCHLÖGL-EI
Konsumstraße 2
7350 Stoob-Süd
www.schloegl-ei.at

Gsellmann-Futter ist Regionalität

Man hat in Bezug auf Futtermittelqualität beim Tier und Lebensmittelqualität beim Menschen große Verantwortung zu tragen. Es ist deshalb im Interesse der Firma Gsellmann-Futter, für eine qualitativ hochwertige Fütterung der Tiere zu sorgen und dem Konsumenten die Sicherheit zu geben, dass er sich mit Produkten aus der Region gesund ernährt.

Erreicht wird dies durch Verwendung modernster, schonender Verarbeitungsmethoden, vor allem durch minimale thermische Belastung der Rohstoffe, um wertvolle Inhaltsstoffe zu erhalten. Daher sind eine ständige Entwicklung und Erweiterung des Betriebes in Richtung eines modernen und qualitätsorientierten Unternehmens das wich-

tigste Anliegen, um den Anforderungen der Konsumenten gerecht zu werden.

Kontakt:

Gsellmann Mischfüttererzeugung GmbH, Kohlberg 63,
8342 Gnas, Tel. 0 31 51/22 21,
www.gsellmann.com,
office@gsellmann.com



Gsellmann-Futter entwickelt sich ständig.

Foto: Gsellmannfutter