

Gnaser Firma setzt auf Eipulver

Die Gnaser Firma „Frisch Ei“ ist die erste Firma in Österreich, die eine Eipulveranlage in Betrieb nimmt. Mehr als 125 Millionen Eier sollen hier jährlich zu Eipulver gemahlen und an die Industrie weiterverkauft werden.

Immer öfter greifen heimische Bäckereien, Konditoreien und Nudelerzeuger zu verpulverten Eiern - diese sind praktischer in Transport, Lagerung und Haltbarkeit. Bisher wurde das Pulver aus dem Ausland importiert; die steirische Firma „Frisch Ei“ bietet nun eine heimische Alternative am Markt.

APA/dpa/Holger Hollemann

125 Mio. Eier - 1.500 Tonnen Eipulver

In Gnas wird die erste österreichische Verpulverungsanlage in Betrieb genommen. Pro Jahr sollen dort über 125 Millionen Eier zu über 1.500 Tonnen Eipulver gemahlen werden. Damit kann die Hälfte des heimischen Trockeneibedarfs gedeckt werden - bisher wurde das Pulver vorwiegend aus Südamerika importiert.

Mit AMA-Gütesiegel ausgezeichnet

Das heimische Eipulver ist zwar teurer als das importierte aus dem Ausland, bietet aber einige

Vorteile - das weiß auch der Betriebsleiter von „Frisch Ei“, Andreas Hütter: "Betriebe sind bereit, dafür mehr zu bezahlen, weil sie auch wissen, woher es kommt. Bei der heutigen Problematik der Herkunft ‚Wo kommt was her in unseren Lebensmitteln‘ ist hier die Sicherheit gegeben, nachweisen zu können, wo das Ei herkommt“.

Da für das Eipulver in Österreich die selben Bestimmungen gelten wie bei herkömmlichen Eiern, gibt es für Pulver auch das AMA-Gütesiegel. Die Anlage zur Herstellung von einem belgischen Anbieter hat insgesamt rund neun Millionen Euro gekostet - laut Hütter soll sich diese Ausgabe jedoch schon in den nächsten zehn Jahren rentieren.

Link:

- „Frisch Ei“ Gnas

20.04.2013

[mehr Steiermark-News ▶](#)

▶ Steiermark-News

▶ Radio Steiermark
Mail ins Studio,
Musikwünsche, Podcasts

Kulinarium,
Freizeit & Fitness,
Kunst & Kultur

▶ Steiermark heute
On demand

▶ Volksgruppen
Slovenci, Slowenen

▶ Landesstudio
Kontakt