

Die Eier-Pioniere

Eine Kampfansage an die Käfigbatterien in Südamerika: In Gnas wird zum ersten Mal in Österreich Eipulver hergestellt. Alle Eier kommen dabei von heimischen Höfen.

Argentinien ist in aller Munde, und das nicht nur wegen Papst Franziskus, Lionel Messi und Prinzessin Maxima. Backpulver, Nudeln, Schnitten, Mayonnaise, zahlreiche Fertigprodukten: Wo Eipulver bei der Herstellung zum Einsatz kommt, stammt es meistens aus Argentinien – von Hennen, die in Käfigen gehalten werden.

Das soll sich ändern. In wenigen Tagen geht im südoststeirischen Gnas das

VON JAKOB TRABY
UND SEPP PAIL (FOTOS)

erste Eipulverwerk Österreichs in Betrieb. „Bei uns werden nur österreichische Eier aus Freiland- und Bodenhaltung verarbeitet“, verspricht Andreas Hütter, Geschäftsführer von „Eivita“. Sie ist ein neu gegrün-



Die Gnaser Frischei beschäftigt derzeit gut 50 Mitarbeiter, 15 neue kommen nun dazu

detes Schwesterunternehmen der Gnaser Frischei, die jährlich etwa 300 Millionen heimische Eier von 200 Zulieferern verpackt.

Gut neun Millionen Euro wurden in die neue Anlage investiert, das Ergebnis ist ein kleines Wunderwerk der Technik. Greifarme, Filter, Tanks, Röhren, verteilt auf viele Räume in einer großen Halle. Die Eier

werden zuerst aufgeschlagen, später pasteurisiert, zum Teil fermentiert und schließlich getrocknet. Der Prozess dauert mehrere Tage (Eigelb- und Volleipulver), beim Eiweißpulver sogar einige Wochen.

Lohnen soll sich die Pionierleistung dennoch: Immer größer wird nämlich laut Hütter in der Lebensmittelindustrie die Nachfrage nach Eipulver. Immerhin ist es mindestens zwölf Monate haltbar und durch die Pasteurisierung keimfrei. Vor allem in den Sommermonaten wird die Anlage auf Hochtouren

laufen, dann, wenn die Nachfrage nach normalen Frischeiern am geringsten ist. „Die Hennen legen ja trotzdem jeden Tag“, lacht Hütter. Auch die beim Konsumenten eher ungeliebten kleinen Eier kann man hier gut verwenden.

Insgesamt 125 Millionen Eier sollen jährlich zu 1500 Tonnen Eipulver – ausgezeichnet übrigens mit dem AMA-Gütesiegel – verarbeitet werden. Das ist immerhin die Hälfte des österreichischen Bedarfs. In diesem Fall darf Argentinien also ruhig ein wenig unbedeutender werden...

◀ **Geschäftsführer Hütter erklärt die neue Anlage.**



Bis jetzt ging die überschüssige Ware an Produzenten von Flüssigei