

# Eiprodukte: mehr als ein Ersatz für Frischeier

## Garantierte Produktsicherheit

*Das Hühnerei, einmal gelegt, hat schon viel durchgemacht. Wenn es als Lebensmittel in eigener idealer Verpackung zur Verfügung steht, muss es, nach dem die Experten es in jeder Hinsicht untersucht haben, seinen guten Ruf immer wieder neu verteidigen und hat allzu oft eine schlechte Presse. Zu Unrecht.*

Vom Frischei über die Aufschlagmaschine zum Eiprodukt. Fotos (3): Werk



In Deutschland gibt es mehr Legehennen als Einwohner. Auch in den Nachbarländern werden dauerhaft mehr Eier produziert, als der Markt aufnehmen kann. Importe sind aufgrund von internationalen Außenhandelsabkommen möglich; die Exporthilfen für Lieferungen in Länder außerhalb der EU schrumpfen.

### EIERPREISE WIE GESTERN

Eier sind in Deutschland etwa so billig wie in den fünfziger Jahren, Zucker und Mehl übrigens ebenfalls. Wenn die Erträge so sehr zu wünschen übrig lassen, dann ist die Versuchung sehr groß, die Qualitätsschraube zu lockern; also bei der Rohstoffauswahl weniger kritisch zu sein oder z. B. für Legehennen ein Futter zu finden, das möglichst gar nichts mehr kostet. Es hat im Eiermarkt schwache Charaktere gegeben, die Eiskandale auslösten, die wiederum Konsumenten abschreckten und vorübergehend zu noch weniger Nachfrage führten und auf diese Weise die gesamte Branche zusätzlich belasteten. Es gab Perioden, in denen das Ei einen schlechten Ruf hatte.

Seit längerer Zeit ordnet sich die Eierwirtschaft neu. Der Bildung immer größerer Beschaffungszentren von Rohstoffen durch Fusionen und Übernahmen müssen Zusammenschlüsse in der Eiervermarktung und Eiprodukt-Industrie gegenüber gestellt werden.

Heute kauft selbst das Handwerk statt der Eier in der Schale zum Teil Eiprodukte. In Bezug auf Verpackung und Haltbarkeit sind große Fortschritte gemacht worden. Kurze Vertriebswege nehmen der Kundschaft die typischen Ängste vor hochsommerlichen Temperaturen. Denn Eiprodukte sind notwendig, weil es ohne sie weder Schaumküsse noch Biskuitteig oder Eierlikör gäbe.

### PRAXIS SETZT AUF EIPRODUKTE

Wird in Fachschulen noch häufig der Umgang mit Schaleneiern gelehrt, so wird sowohl im Handwerk und ganz bestimmt in der Lebensmittelindustrie für Süß- und Backwaren mit dem Sortiment der Eiprodukte gearbeitet.

### DAS SORTIMENT

Das ganze Ei wird durch flüssiges oder getrocknetes Vollei ersetzt. Es steht in Verpackungen ab 1 kg bis 23 Tonnen per Tanklastzug zur Verfügung. Ist es nicht konserviert, muss es gekühlt werden und dennoch binnen weniger Tage verarbeitet sein; ist Salz oder Zucker zugefügt worden, kann die Haltbarkeit zeitlich ausgedehnt werden.

Gefrorene Produkte werden inzwischen weniger nachgefragt; man vermeidet gerne die umständlichen Auftauprozesse, die zudem nach jedem arbeitsfreien Tag die Vorberei-

tung für die Wiederaufnahme der Produktion erschweren.

Natürlich können Produzenten von Süßwaren und Backwaren Eigelb und Eiweiß separat beziehen und einsetzen. Das Problem, Eigelb zu gewinnen und für das zwangsläufig anfallende Eiweiß keine Verwendung zu haben, ist seit langem gelöst. Wer Pulver durch Wasserzugabe im Wege der weiteren Verarbeitung wieder regenerieren kann und den natürlichen Trieb flüssiger Eier nicht braucht, wird das getrocknete Sortiment als Rohstoff im 25 kg Karton wählen.

### IM MITTELPUNKT: DIE QUALITÄT

Früher wurden alle nicht marktgängigen Eier zu Eipulver verarbeitet und manches minderwertige Ei mit verwendet. Die namhaften europäischen Produzenten werben heute damit, dass nur Eier in Konsumqualität Eingang in die Herstellung von Eiprodukten finden.

Werden nur Qualitätseier angekauft, so ist auch das Endprodukt Vollei-, Eigelb oder Eiweißpulver von prima Qualität und auch schärfste Qualitätsanforderungen können abgestimmt und tatsächlich erfüllt werden.

Bei den getrennten Produkten Eigelb und Eiweiß ist die exakte Trennung von großer Bedeutung. Moderne Maschinen können trotz höchster Leistung sehr scharf trennen:

Somit kann der Eiweißanteil nahezu fettfrei ausgeliefert werden. Das ist ein kritischer Punkt für die Produktion von stabilen Schäumen. Jedes Eiweißpulver kann als natürlicher Emulgator, nicht aber für die Bildung von Schäumen eingesetzt werden. Der Einsatzzweck sollte dem Lieferanten deshalb offenbart werden.

Schließlich gibt es Eiweiß noch in kristalliner Form. Es wird in Deutschland von nur einem spezialisierten Betrieb schonungsvoll auf Platten getrocknet und bietet verlässlich dauerhaft jene Eigenschaften, die von der anspruchsvollsten Kundschaft der Süßwarenindustrie, die Schaumküsse produziert, uneingeschränkt eingefordert werden.

## SICHERHEIT GANZ WICHTIG

Internationale Einkäufer der Lebensmittelindustrie kaufen längst die Produktsicherheit ein. Das hinreichend mit eigenen Fachleuten besetzte Labor, die Zertifizierung und natürlich HACCP sowie direkter Gedankenaustausch zwischen den Technologen und Produktionschefs von Hersteller und Verarbeiter sind heute mindestens so bedeutend wie der Offertpreis für die nächsten Monate.

Es wird erkennbar, dass man trotz des von allen Beteiligten beklagten Preisdruckes "auf dem langen Marsch" zur verlässlich gesicherten Qualität bei den ersten europäischen Lieferantenadressen ist.

Die Zukunft wird dem gehören, der von verschiedenen Standorten zwischen Portugal und Schweden aus die Nachfrage der großen Kunden bezüglich der Logistik, der gesicherten Qualität nebst Rückverfolgbarkeit und des Preises erfüllen kann.

## Vom Ei zum Eiprodukt – nur mit der EU

Ein Hühnerei ist wie jedes Ei die Keimzelle neuen Lebens. Hennen produzieren im Laufe ihres heute eher kurzen Lebens das Vielfache ihres eigenen Gewichtes an Eiern. Das Ei ist seit Urzeiten als Nahrungs- und Stärkungsmittel bekannt. Senioren erinnern, dass sie auf Drängen der Eltern rohe, gezuckerte Eier "auszulöffeln" hatten und im Krieg gab es manchmal einen Ersatz, das Eipulver. Es schmeckte auch aufgelöst nicht recht nach Ei. Die Eiproduktproduktion hat sich während der Jahrzehnte völlig verändert. War ein Eipulver zuvor ein Ersatz für "richtige Eier", so sind heute getrocknete, aber auch flüssige und gefrorene Eiprodukte der frische Rohstoff für Handwerk und Industrie.



1961, die Tinte unter den römischen Verträgen war gerade getrocknet, wurde als erste Marktordnung für Lebensmittel jene für Eier und Eiprodukte geschaffen. Die noch kleine EWG schottete sich von den klassischen Lieferländern für Eier und Eiprodukten durch Einschleusungspreise und Abschöpfungen bzw. Zusatzabschöpfungen vom Weltmarkt ab. Erste kleine Eiprodukte-Hersteller in Holland, Frankreich und Deutschland produzierten für Europa unter dem wirksamen Schutz der neu aufgerichteten Mauern.

Die gesamte Eierwirtschaft wird EU-weit von Brüssel aus gesteuert: Fütterung, Aufzucht, Brutereien, Haltung, Gülleentsorgung, Schlachtung, Erfassung, Vermarktung, Kennzeichnung, Verarbeitung, Importabgaben und Exportsubventionen – alles wird verordnet, begleitet und auch kontrolliert. Durchaus nicht immer zur Zufriedenheit der Betroffenen.

Das letzte Kapitel sind die verschiedenen Haltungsformen. Die Nachfrage nach Freilandeiern wächst, ist aber noch sehr gering. Gegenüber der Standardproduktion ist der Preis bis zu drei Mal höher – die Qualität ist nach Meinung des Verfassers jedoch gleich. Die große Mehrzahl anfragender Industriekunden ist nach Vorlage der Offerten für Bio- oder Freilandeiprodukten bei den Standardprodukten geblieben. KW

Die Auslese dieser Fachunternehmen führt zu eigenen und gemeinsamen Forschungen und Entwicklungen, die neue Eiprodukte abseits des klassischen Sortiments ergeben, deren vorteilhafter Einsatz bei vertrauensvoller Zusammenarbeit in weiterentwickelte Fertigprodukte münden wird.

Es ist die Zeit der Produktentwickler auf dem Lebensmittelsektor.



**Autor: Klaus Wetzstein,**  
bis April 2002 Geschäftsführer,  
Hamegg Nootbaar GmbH, Hamburg