

## INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger**

**Manfred Söllradl**  
Geschäftsführer Die Eiermacher

am 26. Juni 2018

zum Thema

**„Regionale Bio-Enten - eine Neuheit für Österreich“**

MAX.  
**LEBENSQUALITÄT.**  
FÜR OBERÖSTERREICH.

Landwirtschaft, Ernährung  
und Gemeinden.



### Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:  
Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Präsidium  
Abteilung Presse  
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12  
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88  
landeskorrespondenz@ooe.gv.at  
www.land-oberoesterreich.gv.at

Die Wassergeflügelhaltung als alternative Betriebsform hat sich in den letzten 25 Jahren zu einem angesehenen Betriebszweig, mit reger Nachfrage durch die Konsumentinnen und Konsumenten, entwickelt. Denn Geflügelfleisch liegt im ernährungsphysiologischen Trend. Doch um die Ente ist es jenseits der kleinstrukturierten Direktvermarktung ruhig geworden. Gegenüber Hühner- und Putenfleisch besitzen Enten und Gänse im Lebensmitteleinzelhandel noch eine geringe Bedeutung – regionale Neuheiten mit ganzjähriger Verfügbarkeit ändern dies. Denn die regionale Ente punktet mit ausgezeichnetem Geschmack und unterschiedlichsten Zubereitungsmöglichkeiten.

Unter dem in der Gastronomie und dem Lebensmittelhandel verwendeten Überbegriff Ente wird zwischen der sogenannten Pekingente und der Flugente unterschieden. Die Pekingente als domestizierte Formen der Stockente hat ihren Ursprung in China, während die Moschus- oder Flugente von einer in den tropischen Wäldern Südamerikas beheimateten Wildart abstammt.

Der Inlandsverbrauch liegt den aktuellsten Daten zufolge bei 3.931 Tonnen. Der Pro-Kopf Verbrauch bei 0,4 kg Entenfleisch. Die Bruttoeigenerzeugung liegt allerdings lediglich bei 121 Tonnen (Versorgungsbilanz 2016 - Statistik Austria, erstellt 2017). *„Wir sprechen von einem Selbstversorgungsgrad von drei Prozent. Hier gibt es noch viel Luft nach oben“*, erklärt Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger und ergänzt: *„In der Regel werden Enten wie Gänse direkt vermarktet. Die Eiermacher GmbH hat nun ein regionales, ganzjähriges Angebot für den Lebensmitteleinzelhandel, den Detailhandel und die Gastronomie geschaffen. Sie setzen mit ihren Partnerbetrieben auf einen Markt, der viel Potenzial birgt, denn der Geflügelverbrauch steigt, sowohl national als auch global. Ein innovativer Gedanke, der hier erfolgreich umgesetzt wurde, regionale*

*Investitionen ermöglichte und Arbeitsplätze im ländlichen Raum schafft und sichert.“*

Ziel der Eiermacher GmbH ist es ganzjährig ein qualitativ hochwertiges, regional in Österreich produziertes Bio-Entenfleisch anzubieten. Sie sind die ersten und bisher einzigen im deutschsprachigen Raum, die eine standardmäßige Bio-Entenproduktion betreiben. Dabei ist es besonders wichtig, dass die Tiere artgerecht aufgezogen werden und auch die Bäuerinnen und Bauern verlässlich und nachhaltig an diesem Projekt beteiligt sind.

*„Wir, die Eiermacher, haben den Vorsatz voran zu gehen und Bio-Enten zu produzieren, die ein glückliches Leben führen dürfen und in Österreich aufwachsen. Wir haben einen eigenen Elterntierbestand, erzeugen somit auch regionale Bruteier und die Bio-Entenküken werden von unseren Landwirtinnen und Landwirten in hellen Ställen mit Tageslicht, Auslauf und Bademöglichkeiten gemästet. Um Stress zu vermeiden setzen wir auf kurze Anfahrtswege zu unserem betriebseigenen Schlachthof. Wir setzen bewusst auf Regionalität und eine artgerechte Haltung“,* so Geschäftsführer Manfred Söllradl.

### **Die regionale Ente in der Küche**

---

Die Ente ist beliebt, sowohl in der traditionellen, österreichischen Küche als auch in der asiatischen Küche. Ihre Hauptsaison liegt traditionell in der kalten Jahreszeit, zwischen September und April. Doch Entenfleisch hat immer Saison. Dies beweisen die Eiermacher mit zwei Rezeptbroschüren und geben den Konsumentinnen und Konsumenten damit ein konkretes Werkzeug für Kreativität in der Küche und maximalen Genuss am Teller in die Hand. Auch die Vermarktung einzelner Teile (Bio-Entenbrustfilet, Bio-Entenkeule)

entspricht der Nachfrage der Konsumentinnen und Konsumenten. Auf der Website [www.einfachente.at](http://www.einfachente.at) gibt die Eiermacher GmbH auch Grilltipps. *„Unsere regionalen Enten schmecken, von der fruchtigen Vorspeisenvariation und der gegrillten Variante bis zur klassischen gebratenen Ente. Aber es geht auch geschmort, gekocht oder gebacken. Die Vielfalt liegt uns am Herzen, das zeigt sich auch in der Küche“*, so Söllradl.

*„Bereits zur Weihnachtszeit wurde die regionale Bio-Ente der Eiermacher in Kooperation mit den Landesküchen angeboten. Eine äußerst erfolgreiche Kooperation, die auch unserer Forderung nach mehr Regionalität in der Außer-Haus-Verpflegung unterstreicht“*, erklärt der Landesrat. Nun sind die regionalen Bio-Enten bereit für den nationalen Markt und seit Mai österreichweit bei Interspar gelistet. *„Im Kühlregal erkennt man unsere Bio-Enten an der grünen Box mit dem aufgedruckten ´Einfach Ente´ Logo“*, erklärt Manfred Söllradl.

---

## Fakten zur Bio-Ente der Eiermacher GmbH

---

### Projektentwicklung

- Start Anfang 2017 mit den ersten Herden.
- Aufbau von insgesamt zwölf Partnerbetrieben in Oberösterreich und Niederösterreich.
- September 2017: Erste Schlüpfе der eigenen, österreichischen Küken.
- Dezember 2017: Start der neugebauten Verarbeitungshalle in Kremsmünster. Damit verbunden startete die regelmäßige Produktion und Vermarktung. Diverse Klein- und mittelständische Vertriebspartner konnten gewonnen werden.
- Seit Mai 2018 ist die Bio-Ente der Eiermacher GmbH österreichweit bei Interspar erhältlich.

### Projektkosten

- Die Eiermacher GmbH investierte fünf Millionen Euro in die neue Verarbeitungs- und Verpackungshalle in Kremsmünster.
- Dadurch wurden 15 neue Arbeitsplätze geschaffen.
- Je nach Größe und baulichen Umständen investierten die Partnerbetriebe zwischen 300.000 und 700.000. Euro.

### Produktionsablauf

- Die Bio-Elterntiere werden auf zwei Bio-Betrieben in Oberösterreich gehalten.
- Die Partnerbrüterei ist in Schlierbach angesiedelt, die zwölf Bio-Mastbetriebe in Oberösterreich und Niederösterreich.
- Die Schlachtung erfolgt nach sieben Wochen am betriebseigenen, bio-zertifizierten Schlachthof.
- Die Zerlegung und Verpackung erfolgt im neuen Zerlegebetrieb am Firmenstandort Kremsmünster. Die Logistik zum Kunden wird ebenfalls von diesem Standort aus abgewickelt.
- Die Produktionsmenge liegt derzeit bei 3000 Tieren pro Woche.
- Das mittelfristige Ziel liegt bei 6000 Tieren pro Woche.

### **Mit welchen Tieren wird gearbeitet**

- Robuste, vitale Pekingenten der Rasse „Star 53“.
- Lebendgewicht ca. 3,5 kg nach 49 Tagen.
- Schlachtkörper ca. 2,2, kg.
- Die männlichen und weiblichen Tiere werden gemeinsam aufgezogen.

### **Haltungsbedingungen der Bio-Enten**

- Nach biologischen Richtlinien.
- Die Ställe sind eingestreut und gewährleisten durch große Fensterflächen viel Tageslicht.
- Großer Außenklimabereich.
- Weidezugang sobald es Alter und Witterung zulassen (nach ca. 2-3 Wochen).
- Verschiedene Wassersysteme ermöglichen ein artgerechtes Verhalten.
- Gefüttert wird ausschließlich Bio-Futter.
- Eine Herde umfasst maximal 3200 Tiere.

### **Vermarktung**

- Die Vermarktung erfolgt nur über Vertriebspartner.
- Zu den Kunden zählen: Küchen von Einrichtungen des Landes OÖ, regionale Fleischereien und Bioläden, die Gastronomie und Handelsketten (Interspar).
- Hauptprodukte: Entenbrustfilet, Entenkeule, ganze Ente.
- Nebenprodukte: Innereien, Entenfett, Hälse, Karkassen.
- Dabei gilt: Es wird so viel wie möglich verwertet.
- Ganzjährige Verfügbarkeit.
- Es wird viel Wert auf Produktentwicklungen, wie Enten-Burger oder marinierte Teile für den Grill, gelegt.

---

## Fakten zur Entenproduktion in Europa

---

- Die größten Produzenten sind Ungarn, Frankreich, Polen und Deutschland.
- Die durchschnittlichen Herdengrößen liegen zwischen 5000 und 40.000 Tieren.
- Dänemark ist das einzige Land, das ebenfalls Bio-Enten produziert.
- In Frankreich und Osteuropa gibt es mehr als 50 Prozent Zwangsfütterung (Stopfleber), dieses Fleisch wird auch im österreichischen Handel verkauft. Diese Tiere werden in Käfigen gehalten.
- Bei dieser Produktionsart werden weibliche Küken „entsorgt“.
- Es kommt zu hohen Antibiotikaeinsätzen.
- Lebendrupf wird nach wie vor noch praktiziert.
- Zu den Haltungsbedingungen zählen Ställe ohne Tageslicht, reine Betonböden oder Ablaufroste, das Kürzen der Schnäbel und Krallen. Den Tieren stehen in der Regel keine Bade- und Waschgelegenheiten zur Verfügung.

---

## Das Unternehmen Eiermacher GmbH

---

Das Unternehmen wurde bereits 1986 gegründet. Seit Dezember 2017 ist der Firmenstandort in Kremsmünster angesiedelt, zuvor im Meierhof in Schlierbach. Die Unternehmensbereiche sind vielseitig, dazu zählen:

### **Vorproduktion:**

- Eigene Brüterei
- Elterntierhaltung
- Handel mit Bruteiern
- Kükenproduktion (Bio-Mast / Lege)

- Junghennen

**Eiervermarktung:**

- Eierpackstelle mit Schwerpunkt BIO
- Kunden: Schwerpunkt österr. LEH und die Verarbeitung

**Fleischvermarktung:**

- Bio-Geflügelfleisch vom Junghahn
- Bio-Entenmast seit Ende 2017
- Eigener Schlachthof

Aktuell vermarktet die Eiermacher GmbH rund 120 Mio. Stück Eier pro Jahr von rund achtzig Biobetrieben und fünfzig Boden- und Freilandhaltungsbetrieben. Hauptkunden sind der österr. Lebensmitteleinzelhandel und die Lebensmittelindustrie. 75 Betriebe arbeiten in der Vermehrung und in der Aufzucht von Junghennen. Die Eiermacher GmbH beschäftigt 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ihr Jahresumsatz lag 2017 bei rund 44 Mio. Euro. Der Marktanteil bei Bio-Eiern, Bio-Junghennen und Bio-Mastküken liegt in Österreich bei rund fünfzig Prozent.

**Rückfragekontakt Eiermacher GmbH:**

---

**Jens Eipper** (Bio-Enten Management)

Mobil +43 676 847 550 317, Telefon +43 7583 21 550 317

[j.eipper@eiermacher.at](mailto:j.eipper@eiermacher.at)

[www.eiermacher.at](http://www.eiermacher.at), [www.einfachente.at](http://www.einfachente.at)