BIOLAND, den 12.05.2024

Verarbeiten statt Wegwerfen

Schon mal von Knick- oder Schmutzeiern gehört? Sie gibt es auf jedem Hof mit Legehennen, dürfen aber nicht verkauft werden. Wie entstehen sie überhaupt und wie können sie verwendet werden, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden? Auch du kannst was tun.

Als Gegenentwurf zur Massentierhaltung haben in den letzten Jahren immer mehr Betriebe kleine Legehennenbestände aufgebaut. Die Bauernhöfe verkaufen diese Freiland- und Bio-Eier häufig im eigenen Hofladen. Es gibt aber auch Eier, die nicht direkt an die Endkund*innen verkauft werden dürfen. Oft sind es zu viele, um sie einfach selbst zu essen. Aber zu wenige, um sie in größere Strukturen zu vermarkten.

Welche Eier dürfen nicht direkt verkauft werden?

Schmutz- und Knickeier machen 2,5 bis 6 Prozent der Eier aus (Foto: Florentine Rapp)

Unabhängig von der Betriebsgröße entstehen sogenannte Schmutz- und Knickeier. Sie sind Güteklasse B, dürfen nicht verkauft werden und machen 2,5 bis 6 Prozent der Eier aus. Schmutzeier: Wenn die Hennen ihre Eier nicht im Nest ablegen oder die Nestböden verschmutzt sind, kann Erde oder Kot an der Schale haften bleiben. Das Problem: Man darf Eier nicht waschen, damit die hauchdünne Cuticula über der Kalkschale nicht verletzt wird. Sie verhindert das Eindringen von Keimen. Knickeier: Ihre Schale ist beschädigt (z. B. durch Picken) oder runzelig. Das kann am Alter des Huhns liegen. Denn: Je älter die Henne, desto dünner die Eierschale. Auch durch Kalkablagerungen im Legedarm entstehen unebene Schalen.

Etwas schwierig in der Vermarktung sind auch kleine (Gewichtsklasse S) oder sehr große Eier (Gewichtsklasse XL). Sie sind zwar einwandfrei und zählen als A-Ware. Allerdings ist man aus dem Supermarkt eher an die Gewichtsklassen M und L gewöhnt. Sie sind auch häufig die Norm bei Mengenangaben von Rezepten. Dabei ist auch deren Vorkommen ganz normal. Kleine Eier legen beispielsweise junge Hennen oder auch Zweinutzungshühner. "Ich fände es klasse, wenn in Rezepten die Eier nicht mehr nach Anzahl, sondern nach Gewicht angegeben würden. So kämen auch die extremen Größen zum Einsatz", sagt Elias Schmelzer aus der Bioland-Praxisforschung, der sich mit der Verwertung von nicht vermarktungsfähigen Eiern beschäftigt. "Generell muss man aber auch gar nicht so haargenau sein. Ob ich nun ein bisschen kleinere oder größere Eier verwende, spielt kaum eine Rolle. Der Geschmack bleibt nahezu gleich."

Größere Betriebe mit entsprechenden Mengen geben diese Eier meistens an die Industrie ab. Das können sogenannte Aufschlagwerke sein, wo sie aufgeschlagen und beispielsweise als Flüssigei in der Gastronomie oder in Bäckereien verarbeitet werden. Für kleinere Betriebe sind dafür oft die Logistikkosten zu hoch, die Entfernung zu weit oder die Mengen schlichtweg zu klein. Also müssen kleinere Höfe kreativ werden. Haben sie einen eigenen Hofladen, können sie zumindest die besonders kleinen und besonders großen Eier dort anbieten. Oft wird dann nach Gewicht anstelle eines Stückpreises bezahlt oder es gibt zwölf Eier zum Preis von zehn. Manche Betriebe verarbeiten diese sowie die Schmutz- und

Knickeier auch weiter. Denn: Für die Herstellung von Eiprodukten ist es egal, ob die Eier klein oder groß waren, die Schale runzelig oder geknickt war.

Beispiel 1: Gut Onnau Die Familie Lüpschen vom Gut Onnau im nordrhein-westfälischen Kerpen hält 2.500 Legehennen in Mobilställen. Eier, die nicht in den üblichen Verkauf gehen, verarbeiten die Lüpschens mit regionalem Dinkelmehl der Bioland-Mühle Eiling zu Dinkelnudeln. Hierfür werden Eier der Größe XS verwendet. Hinzu kommen runzelige Eier, leicht verschmutzte oder beschädigte Eier. Die Nudeln gibt's im Verkaufsraum am Hof und kosten drei Euro je 300 Gramm. Kommen innerhalb einer Woche weniger als 50 unverkäufliche Eier zusammen, werden diese selbst verzehrt. Beispiel 2: Stautenhof Die Familie Leiders vom Stautenhof hat neben dem Hofladen mit Bistro auch eine hofeigene Metzgerei und Backstube. Diese vielen Betriebszweige bieten vielfältige und flexible Möglichkeiten für die Verwertung der eigenen Eier. Aus ganz leicht verschmutzen Eiern werden in der Backstube Kuchen oder Gebäck hergestellt. Ein anderer Teil der Eier wird in der hofeigenen Metzgerei als Zutat für Frikadellen oder für Speisen im Bistro verwendet.

Privat verzehren die Leiders die Knickeier, die sie ihren Kunden nicht verkaufen wollen. Größere Mengen an kleinen Eiern gehen von Zeit zu Zeit an andere Betriebe, die daraus Eierlikör oder Nudeln herstellen.

Tipps von Elias

Elias aus der Bioland-Praxisforschung beschäftigt sich mit der Verwertung von nicht vermarktungsfähigen Eiern (Foto: Andreas Kilian)

Was du gegen die Verschwendung von Eiern tun kannst: Kauf im Hofladen ein und sei bei der Auswahl nicht zu perfektionistisch. Sei beim Backen und Kochen flexibel. Verwende einfach drei kleine Eier statt zwei große etc. Eier sind oft länger haltbar, als man denkt - und zwar einen knappen Monat ab dem Legedatum. Werden sie rechtzeitig gekühlt, sogar noch länger. Prüfen kannst du das, indem du ein Ei in ein Glas Wasser legst. Geht es unter, kannst du es bedenkenlos genießen. Schwimmt es an der Wasseroberfläche, solltest du mindestens mal den Geruch checken und es maximal noch verbacken. Greif im Hofladen ruhig auch mal zu den Frischeinudeln. Sie sind ernährungsphysiologisch wertvoller als Standard Nudeln aus dem Supermarkt. Wenn du dich über den Preis wunderst, lass dir vom Personal folgende Punkte erklären: Woher kommen die Eier? Wie leben die Hühner und was fressen sie? Wie wird das Getreide für das Mehl angebaut? Verschenk Eierlikör an deine Tanten und Onkels oder trink ihn selbst. Special Tipp: Besonders lecker ist er mit einem guten Schuss Beerenlikör.