

Lebendgewicht vergütet. In den Niederlanden (Barneveld) muss für die Schlachtung weißer Hühner sogar bezahlt werden. Auch in Frankreich (Les Marches) sind die Preise niedrig. Allerdings erlebt das Suppenhuhn gerade in der Spitzengastronomie einen Aufschwung“, führt Guggenberger aus.

Ostern. Ein Anlass, welcher die Bedeutung heimischer Rohware pusht, ist Ostern. Sowohl bei Konsumenten als auch Handelspartnern sind Eier aus Österreich gefragt. „So manche Lebensmittelhandelskette möchte bei Ostereiern auch ausschließlich in Österreich erzeugte Ware gelistet haben.“ Das Produktionsniveau in

Österreich ist auf einem sehr hohen Niveau, deshalb sieht der EZG-Chef keine drohenden Engpässe. „Die Versorgung mit farbfähiger Ware dürfte heuer leichter möglich sein als noch vor ein bis zwei Jahren, wenn die entsprechenden Kontrakte rechtzeitig abgeschlossen wurden.“ ■

Verena Wiidl

Poringer Noch leistungsfähiger bei Bio

Seit Mitte Jänner wird bei Poringer gekocht und gefärbt für die lange Ostersaison. „Nicht auf Vorrat, sondern täglich frisch“, räumt das Unternehmen ein. In Westösterreich beginnt die Saison unmittelbar nach den Weihnachtsferien und die bunten Eier sind wieder in den Regalen zu finden. „Aufgrund des späten Ostertermins Mitte April hoffen wir auf eine gute Saison“, sagt Geschäftsführerin Mag. Alexandra Furthner-Poringer. An einzelnen Tagen vor Weihnachten sowie vor Ostern steigerte der Absatz auf das Doppelte an.

Haltungsformen. 60 Prozent der Eier kommen aus Bodenhaltung, 40 Prozent aus Freilandhaltung. Im Bio-Bereich schraubte das Unternehmen seine Leistungsfähigkeit in die Höhe. „Wir konnten neue Landwirte unter Vertrag nehmen“, so Furthner-Poringer. Knapp zehn Prozent sind

Bio-Freilandbetriebe, deren Betriebsstruktur aber deutlich kleiner als jene konventioneller Betriebe ist. Insgesamt sind es 75 Vertragslandwirte in Ober- und Niederösterreich. „Alle produzieren nach den AMA Gütesiegel Richtlinien und füttern bestes gentechnikfreies Donausojafutter.“ Nachdem die Oberösterreicher im Vorjahr die 20-Millionen-Euro-Umsatzmarke schafften, hält sich der Wert stabil. „Mengenmäßig konnten wir den Absatz gegenüber dem Vorjahr noch etwas steigern“, sagt Furthner-Poringer. In den absatzschwächeren Sommermonaten geht ein „nicht unerheblicher Anteil“ an die weiterverarbeitende Industrie.

Trend zu regionaler Herkunft. Im Frischebereich ortet die Geschäftsführerin einen Trend zu regi-



GF Mag. Alexandra
Furthner-Poringer

onaler Herkunft und Eiern mit Mehrwert. „Also optimierte Nährwerte durch eine spezielle Futterzusammensetzung wie beispielsweise Omega 3.“

Ostern. Auch bei Ostereiern liegt Bio im Trend. Bei der Färbung wird auf natürliche Farben zurückgegriffen. „Damit heben wir uns bewusst von konventionellen Mitteln ab.“ Und auch heuer hat das Team für alle Zielgruppen das passende Produkt im Köcher – vom Einzelhandel, über den Großhandel bis hin zur Gastronomie. Zum traditionell gefärbten Osterei kommen Designs in Regenbogen-, Ringel-, Perlglanz- und Graffiti-Optik hinzu. Ein Extra im heurigen Jahr: Ink-Jet gebrandete Ostereier, also Verschönerung und Individualisierung der Eier durch Texte und Logos.


poringer.oster.ei

Das Ei mit dem gewissen EGGstra!

Das Ei mit dem gewissen EGGstra!

NEU und EGGsklusiv. Das **Premium GRAFFITI Osterei** aus Freilandhaltung aus dem Hause Poringer. Sorgfältig ausgewählte Rohware, schonend wachsw weich gekocht und mit viel Liebe in schöne Farben gehüllt. Grenzenlos kreative Designvarianten zeichnen das Osterei mit dem gewissen **EGGstra** aus.



NEU:

Individuelle Texte & Logos

Ob Schriftzug, Markenzeichen oder Glückwünsche, auf den Eiern kann jede Botschaft dargestellt werden.

