

Geflügelexperte aus Mendig

Weißes Gold? Eier landen „containerweise“ in den USA



In den USA kosten Eier mittlerweile ein vielfaches, europäische Produzenten verschiffen verstärkt über den Atlantik. Drohen vor Ostern leere Regale? Ergibt es Sinn, sich früh einzudecken? Im Gespräch: Geflügelexperte und Hofbetreiber Guido Andres.

Der Geflügelhof Andres in Mendig zählt zu einem der führenden und größten Geflügelhöfe im nördlichen Rheinland-Pfalz. Mit 400 Legehennen fing 1961 seinerzeit am Elisabethbrunnen, vor den Toren Mendigs, alles an. Seither ist die Anzahl der Tiere an den vier Standorten – Mendig, Ettringen, Weibern und Einig– auf rund 140.000 angestiegen. Zu den eigenen Hennen gesellen sich noch weitere 120.000 Tiere von fünf verschiedenen Partnerhöfen – in Freiland-, Bodenhaltung und auch in Bio-Qualität. Zudem arbeitet der Geflügelhof mit der Regionalmarke Eifel zusammen. Das läuft so gut, dass der Andres-Hof in Mendig sogar derzeit noch nach weiteren Partnerbetrieben sucht.

Pro Tag verlassen rund 230.000 Eier den Hof der Familie Andres. Die Leitung obliegt Guido Andres, dem Vorsitzenden des Geflügelwirtschaftsverbandes Rheinland-Pfalz, und Gabriele Andres-Blatzheim. Unsere Zeitung hat mit Guido Andres gesprochen: Über die Vogelgrippe, die Frage, ob es in Deutschland einen Eierengpass geben könnte, über die Importwünsche made in USA, die in den vergangenen Tagen die Nachrichten beherrschen – und über die nahende Osterzeit.



Herr Andres, wie groß ist der Anteil der Eier, die zur Deckung des Bedarfes in Deutschland aus Nachbarländern eingeführt werden?

Wir haben eine Eigenproduktion in Deutschland von etwa 73 Prozent und brauchen 30 Prozent als Fremdeinfuhr. In der Vergangenheit kamen die meisten Importeier aus den Niederlanden und aus Polen. Doch diese Länder haben aktuell selbst Schwierigkeiten aufgrund der Vogelgrippe.

Werden wir in unserer Region zu Ostern ausreichend Eier haben?

Da wir in Rheinland-Pfalz nur rund 20 Prozent Selbstversorgungsgrad haben, müssen wir 80 Prozent aus den benachbarten Bundesländern beziehungsweise dem Ausland einführen. Das ist zurzeit aufgrund der zuvor genannten Probleme sehr schwierig. Ich denke, dass jeder seine Ostereier bekommt. Aber es könnte hier und da zu leeren Regalen kommen.



Wie viele Eier werden in den drei Wochen vor Ostern in Ihrem Betrieb gefärbt?

Wir haben vor mehr als 25 Jahren eine Koch- und Färbemaschine angeschafft. In dieser werden die Eier gekocht, gefärbt und dann wieder gekühlt. Wir färben ganzjährig, aber die größte Anzahl färben wir natürlich in den jeweils letzten vier Wochen vor dem Osterfest. In dieser Zeit werden rund 4 Millionen Eier gefärbt. Sie haben im fertigen Zustand ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 30 Tagen, halten aber länger. Seit mehr als zehn Jahren vermarkten wir in der Osterzeit zwischen 3,5 und 4 Millionen Eier. Und übers ganze Jahr noch einmal 150.000 Stück die Woche als Partyeier. Fürs Färben verwenden wir überwiegend weiße Eier.

Raten Sie den Leuten – ohne dass sie hamstern –, sich frühzeitig mit Eiern einzudecken?

Die Eier halten 30 Tage, man kann auch gerne vierzehn Tage vor Ostern schon kaufen.



Wann ist mit einem Preisanstieg zu rechnen?

Die Preise sind schon etwas angestiegen. Es wird noch einmal ein deutlicher Preisanstieg auf den Verbraucher zukommen. Auch die Mitbewerber werden an der Preisschraube drehen müssen, da sie die Ware nicht mehr so günstig bekommen. Die Nachfrage nach braunen Eiern ist das Jahr über größer, vor Ostern wollen die Leute weiße Eier.

Warum ist die Nachfrage nach Eiern in den vergangenen Jahren ganzjähriggestiegen?

Das liegt daran, dass von 2021 bis Ende 2023 der Verbrauch pro Kopf von 235 auf 244 Eier gestiegen ist. Das heißt, pro Kopf werden in Deutschland mittlerweile neun Eier mehr gebraucht. Bei 82 Millionen Menschen macht das eine ganze Menge aus. Auch liegt es daran, dass das tierische Eiweiß eines Eis immer noch das günstigste tierische Eiweiß ist, das wir haben.

Wie nehmen Sie die Debatte um die Eiernachfrage aus den USA wahr?

In den USA ist es in Geflügelbetrieben zu Vogelgrippe-Infektionen gekommen. Um die Seuche einzudämmen, mussten Legehennen gekeult werden. Folglich gibt es weniger Eier in den USA. Die marktwirtschaftlichen Folgen: Die Eier sind deutlich teurer geworden. Dort kostet ein Dutzend Eier im Schnitt mehr als acht Dollar.

Welche Auswirkungen hat diese Nachfragesituation auf Betriebe in Deutschland und Europa?

Produzenten in Europa verschiffen die Eier nun containerweise. Diese Eier fehlen dann bei uns in Deutschland. Die Vereinigten Staaten haben sich in diesen Tagen wegen des verknappten Eier-Angebotes an andere Länder, so unter anderem an Schweden und Frankreich, mit einer entsprechenden Anfrage gewandt. Eine große Containerverschiffung kostet ungefähr 8000 bis 9000 Euro. Etwa 300.000 Eier passen in einen solchen Seecontainer.