



# Eier und Geflügelfleisch im Trend

Bei Eiern und Geflügelfleisch greifen die Verbraucher in Deutschland derzeit gerne zu und Marktexperten sehen die Branche weiter im Aufwind. Doch die Anforderungen an die Geflügelhalter wachsen. Was die Maßnahmenpakete zur Vermeidung von Federpicken und Kannibalismus im Legehennenstall kosten und welche neuen Management- und Lern-Tools die systematische Beobachtung des Bestandes unterstützen, darum ging es beim NRW-Geflügeltag am 8. Mai in Haus Düsse. Annegret Keulen hat die Veranstaltung für die LZ besucht.

**Um 18 Eier pro Kopf und Jahr stieg der Verbrauch von Konsumeiern in Deutschland in den vergangenen fünf Jahren.**

Fotos: Annegret Keulen

„Um 18 Eier pro Kopf und Jahr stieg der Verbrauch von Konsumeiern in Deutschland in den vergangenen fünf Jahren und erreichte 2016 die stolze Marke von 235 Stück.“ So lautete die gute Nachricht von Marktexpertin Margit Beck von der MEG – Marktinfo Eier & Geflügel Bonn. Allerdings konnten die deutschen Legehennenhalter nicht direkt von diesem Wachstum profitieren und ihre Bestände ausbauen, sodass der Selbstversorgungsgrad in Deutschland bei rund 67 % verharret. Im Vergleich dazu liegt der Selbstversorgungsgrad der EU bei rund 105 %. Von dem wachsenden Eier-Markt in Deutschland haben vor allem die niederländischen und polnischen Berufskollegen profitiert, so stiegen die deutschen Importeure

von Schaleneiern aus den Niederlanden alleine von 2015 bis 2016 um rund 10 %. Um mehr als 16 % nahm der Import von Schaleneiern aus Polen im gleichen Zeitraum zu. Immer häufiger greifen die Verbraucher in Deutschland zum Bio-Ei. „Bio-Eier sind flächendeckend im Handel gelistet und Aldi und Lidl verkaufen bereits mehr Bio-Eier als Eier aus der Bodenhaltung“, teilte die Referentin mit.

Auch Geflügelfleisch wird bei den Verbrauchern in Deutschland immer beliebter. In einem insgesamt leicht sinkenden Fleischmarkt legte der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügelfleisch in den vergangenen fünf Jahren um rund 1,5 kg zu und erreichte 2016 einen

Wert von knapp 21 kg pro Kopf und Jahr. „Dieses Superplus erklärt sich zu einem Teil durch die neuen Zuwanderer, die kulturell und religiös bedingt auf Schweinefleisch verzichten und das günstige Geflügelfleisch dem teurerem Rindfleisch vorziehen“, analysierte die Marktexpertin. Im Vergleich zu Bio-Eiern bewege sich die Produktion von Bio-Geflügelfleisch immer noch im Bereich der Nischenproduktion. Der Marktanteil von Bio-Hähnchenfleisch – dem mengenmäßig größten Segment im Bio-Geflügelmarkt – schätzen die Experten auf knapp 1 %. Wachstumshemmend wirke offenbar der zwei- bis dreifach höhere Preis für Bio-Geflügel im Vergleich zur konventionellen Ware, der sich deutlich im Haushaltsbudget einer Familie bemerkbar mache. Speziell für die Produktion von Bio-Putenfleisch fehlten bisher noch geeignete robuste Herkünfte, erläuterte Beck. In einem gesonderten Projekt, an dem auch die MEG beteiligt ist, wird der Markt für Bio-Geflügelfleisch derzeit analysiert. Ziel sei es, die Schwierigkeiten und Hemmnisse dieses Marktes herauszuarbeiten, die Entwicklung insgesamt zu fördern und eine verlässliche Marktberichterstattung zu entwickeln, fasste die Referentin zusammen.

## ► Ackerbohne in neuem Licht

Auch einen Ackerbauern hatten die Organisatoren des NRW-Geflügeltages als Referenten eingeladen: Karl-Adolf Kremer, der im rheinischen Linnich einen Betrieb bewirtschaftet, ist Vorsitzender des Vereins Rheinische Ackerbohne e.V. Ziel der im Januar gegründeten Organisation ist es, Erzeuger und vor allem Verbraucher von den ökologischen Vorteilen der Ackerbohne zu überzeugen. Dadurch soll der Absatz dieses gentechnikfreien und regionalen Eiweißträgers in der Tierfütterung und der Humanernährung gesteigert werden. „Deutschland gilt weltweit als viertgrößter Nettoimporteur von Soja und von dieser Ware sind 85 % gentechnisch verändert. Das will der Verbraucher in Deutschland nicht“, erläuterte Kremer eines von vielen Akzeptanzproblemen der deutschen Landwirte. „Beim Anbau der Rheinischen Ackerbohne, die rund acht Wochen auf den Feldern blüht und die maximal 150 km weit transportiert wird, kann er dagegen nachhaltige Landwirtschaft in seiner Nachbarschaft erleben und verstehen“, machte der Ackerbauer deutlich. Selbstverständlich könne der Eiweißträger vom deutschen Acker das