

Rund ums Ei aus Metzenseifen

Die Metzenseifener Hühnerfarm, die „Hydinárska farma Medzev“ liegt abseits der Durchfahrtsstraße des Ortes. Nimmt man den Zustand der zu ihr führenden Straße aber als Maß, muss sie viel befahren sein. Dafür gibt es einen Grund – die Qualität der hier produzierten Eier. Über das Unternehmen sprachen wir mit Eduard Göbl, dem Chef der Firma.

Herr Göbl, wann wurde die „Hydinárska farma Medzev“ gegründet?

Die Geflügelfarm wurde 1995 offiziell gegründet, aber die Idee entstand früher. Die Vorbereitungsarbeiten begannen bereits 1993.

Was hat Sie dazu bewogen, einen landwirtschaftlichen Betrieb aufzubauen? Metzenseifen ist doch eher für sein Handwerk bekannt.

Auch meine Vorfahren waren Schmiede. Da mein Vater früh Invalidentrentner wurde, beschäftigte er sich mit Hilfe der Familie mit kleinbäuerlicher Landwirtschaft. Wir hielten Hühner, Enten, Gänse, Kaninchen und Bienen. So konnte die Familie mit eigenen Produkten, das heißt frischem Fleisch, Eiern und Honig, versorgt werden. Ich wuchs mit Nutztieren auf und half gleichzeitig meinem Vater bei deren Aufzucht und Pflege.

Erinnern Sie sich noch an Probleme beim Aufbau des Betriebes?

Probleme hatten wir ständig zu lösen. Das größte Problem waren damals Bürokratie und Korruption.

Gab es Unterstützung durch den Karpatendeutschen Verein bzw. die Karpatendeutsche Assoziation (KDA)?

Die Karpatendeutsche Assoziation gewährte zu dieser Zeit sehr große und hilfreiche Unterstützung, die wir dreimal in Anspruch nehmen konnten. Zu diesem Zeitpunkt gewährten Banken Kredite zu extrem hohen Zinsen von 18 bis 22 Prozent! Von der KDA bekamen wir einen zinslosen Kredit. Das war eine sehr große Hilfe.

Würden Sie heute anders beginnen?

Heute würde ich dasselbe tun, nur mit größerem Wissen und weniger Fehlern. Von Anfang an würde es eine bessere Produktivität und Produktion geben.

Produziert Ihr Unternehmen nur Eier oder auch andere Produkte?

Unsere Haupttätigkeit besteht in der Eierproduktion und der Zucht von Küken und jungen Legehennen. Letztere verkaufen wir auch an andere Landwirte.

Wie werden die Hühner gehalten?

Derzeit haben wir die sogenannte Bodenhaltung, wobei wir Volieren verwenden. Das bedeutet Kleingruppenhaltung in mehreren Etagen mit abgedunkeltem Nestbereich, Sitzstangen und einem Bereich zum Scharen und Picken. In diesem Jahr werden wir damit beginnen, eine Halle für die Küken- und Legehennenaufzucht umzubauen.

Woraus besteht ein Ei?

Es besteht zu etwa 74 Prozent aus Wasser, das Eiklar enthält sogar etwa 90 Prozent. Die restlichen 26 Prozent sind Vitamine (vor allem A, D, E, K, B1, B2 und B6), Mineralstoffe (Natrium, Kalium, Calcium, Phosphor, Magnesium, Eisen, Jod) und Proteine. Der Proteingehalt im Eigelb ist höher als im Eiklar. Der immer wieder diskutierte Cholesteringehalt ist vernachlässigbar. Da sich der Embryo im Ei bildet, enthält er alle Vitamine und Spurenelemente im natürlichen Gleichgewicht. Das Ei ist keine



Eduard Göbl vor der Hühnerfarm.



Blick auf das Gelände der Hühnerfarm.

Konserven, in die Menschen eingegriffen und Konservierungsstoffe hinzugefügt haben.

Beeinflussen Sie mit der Ernährung der Legehennen gezielt den Nährwert der Eier?

Ja, natürlich. Die Futtermischung hat großen Einfluss auf die Qualität der Eier. Deshalb stellen wir selbst qualitativ hochwertige und abwechslungsreiche Futtermischungen her. So sichern wir die größtmögliche Qualität der Eier, die sich in deren Nährwert widerspiegelt.

Unterscheiden sich weiße und braune Eier in ihren Inhaltsstoffen?

Nein, die Qualität des Inhalts von Eiern hängt von der Qualität des Mischfutters ab.

Welche Eier sind gefragter - weiße oder braune?

Eier mit braunen Schalen sind das ganze Jahr über gefragter, aber vor Ostern lieben viele Kunden Eier mit weißen Schalen - natürlich um sie zu bemalen.

Gibt es Vorlieben der Kunden für bestimmte Größen der Eier?

Am meisten nachgefragt sind größere Eier. Aber auch für kleinere und mittelgroße Eier gibt es genügend Interessenten.

In Deutschland legt ein Huhn etwa 300 Eier im Jahr. Wie viele schaffen Ihre Hühner?

Wir kaufen Eintagsküken der Marke Lohmann-Brown aus Deutschland, züchten also die gleichen braune Eier produzierenden Legehennen wie in Deutschland. Der heutige Standard ist 300-320 Eier je Legehenne.

Wer sind Ihre Kunden?

Wir beliefern vorrangig kleinere Supermärkte, Schulkantinen und Catering-Einheiten

Der Pro-Kopf-Konsum von Eiern betrug in Deutschland im vergangenen Jahr 236 Stück, in den USA sogar 290. Wieviel Eier isst man hier?

In den letzten 10 Jahren lag der Verzehr von Eiern in der Slowakei zwischen 204 und 212 Stück pro Kopf und Jahr.

Essen Sie das Ei lieber gekocht oder als Rührei?

Ich esse Eier in jeder Zubereitung gern, zum Frühstück zum Beispiel Ham and Eggs.

Wenn Sie Rührei zubereiten, wie groß ist Ihre Bratpfanne?

Bei dieser Frage denken Sie bestimmt an den im Oktober 2019 in Kolumbien aufgestellten Guinness Weltrekord. Aus etwa 62.000 Eiern entstanden mehr als dreitausend Kilogramm Rührei. Die Pfanne war wohl 12 mal 4 Meter groß und über einen halben Meter hoch. Muss ich jetzt noch die Frage beantworten? Nein? Trotzdem verrate ich Ihnen, dass meine Bratpfanne viel kleiner ist (schmunzelt).

Vielen Dank für das Gespräch, Herr Göbl!

Dr. Heinz Schleusener