

hosberg-News

November 2023

Geschätzte Produzentinnen und Produzenten

Die Turbulenzen im Schweizer Eiermarkt scheinen kein Ende zu nehmen. Kaum ist eine Hürde überwunden, bahnt sich bereits eine nächste Schwierigkeit an. Erfreulich ist aber, dass wir auf ein starkes Weihnachtsgeschäft blicken können.

Wir hoffen, dass es auf euren Betrieben nun etwas ruhiger zu und hergeht und ihr die Adventszeit geniessen könnt.

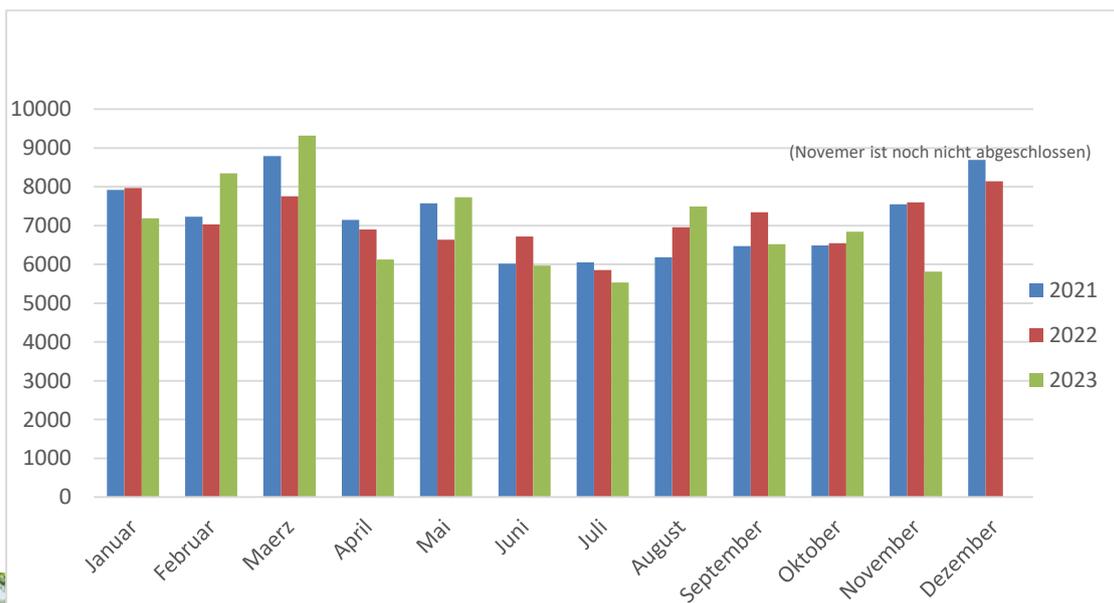
Wir wünschen euch bereits jetzt alles Gute fürs nächste Jahr und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit, mit allen Hochs und Tiefs.

In diesem Newsletter möchten wir über folgende Themen informieren:

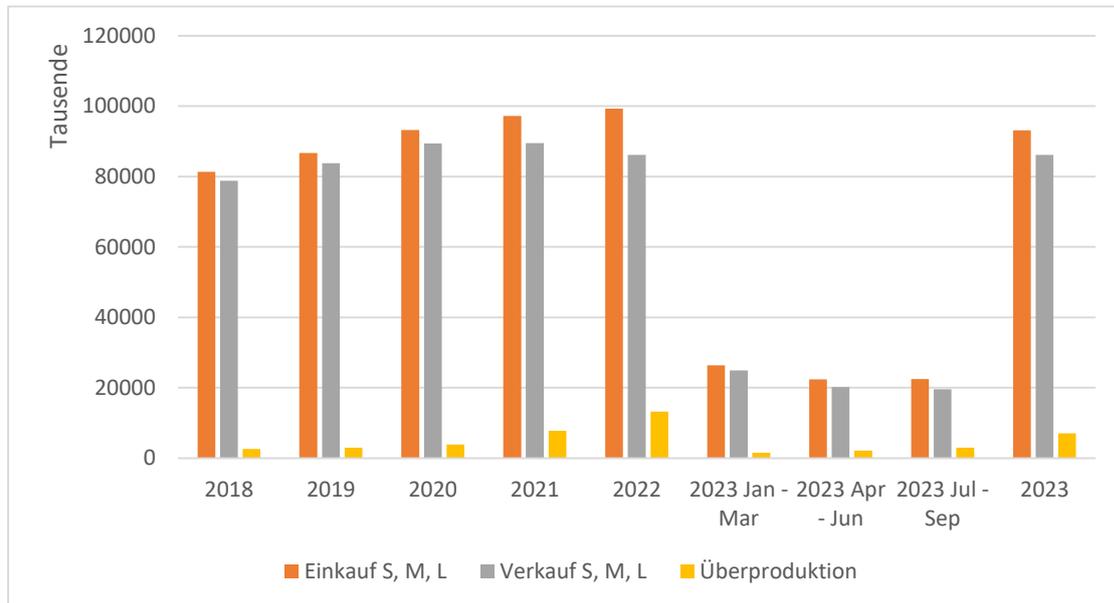
- Eiermarkt drittes Quartal 2023
- Aufzucht Bruderhähne
- Ausstieg Kükentöten
- Gewaschene Eier
- Schalenqualität verlängerte Umtriebe
- Meldungen Eier-Abholungen
- Salmonellenbeprobung
- Vogelgrippe-Situation
- Besichtigung hosberg AG

Bio-Eiermarkt drittes Quartal 2023

Nachdem wir im ersten Halbjahr ein Wachstum von 4 % verzeichneten, fielen wir im 3. Quartal unter das Niveau des Vorjahres zurück und verzeichneten einen Absatzrückgang von 3 %. Das ist grundsätzlich nicht verwunderlich, da wir im genannten Zeitraum des Vorjahres, um die Nachfrage anzukurbeln, überdurchschnittlich viele Aktionen durchgeführt haben. Dazu kommt ein September, welcher hinter den Erwartungen zurücklag. Zu beachten: Auf untenstehender Grafik ist der Monat November noch nicht abgeschlossen.



Im Zeitraum Juli bis September 2023 verzeichneten wir eine Überproduktion von knapp 2.9 Mio. Bio-Eiern. Gemessen an den Verkäufen, betrug im Zeitraum Januar bis September 2023 die Überproduktion rund 10 %. Dieser Wert liegt höher als budgetiert, wobei nun mit dem Absatzstarken 4. Quartal der Wert wieder auf die Budgetvorgabe reduziert werden kann.



Im 4. Quartal erwarten wir eine hohe, stabile Nachfrage. Wir sind darauf angewiesen, dass wir genau die vereinbarten Mengen von euch Produzenten erhalten, damit wir auf der anderen Seite die Vorgaben unserer Kunden einhalten können.

Aufzucht Bio-Bruderhähne

Ab diesem Herbst nimmt die Aufzucht der Bruderhähne Fahrt auf. Ziel ist es, im Jahr 2024 ca. 50% der Hähne aufzuziehen. Dafür werden in erster Linie bestehende Mast- und Aufzuchtställe genutzt. Die Planung und Organisation übernimmt die Gallina Bio AG. Die ersten Einstellungen und Schlachtungen in, respektive aus, Aufzuchtställen sind bereits über die Bühne gegangen.

Grundsätzlich wird versucht, die Leerzeiten in den Aufzuchtställen zu nutzen, um diese Lücken zu füllen. Das geht aber nur, wenn auch ein Kükenschlupf in diese Zeit fällt und 10 Wochen später Schlachtung, Verarbeitung und Absatz möglich sind.

Ausstieg Kükentöten

Bio-Suisse hat in einem Schreiben die Rahmenbedingungen für den Ausstieg aus dem Kükentöten nochmals klar definiert, um letzte Unsicherheiten aus dem Weg zu räumen. Das Schreiben findet ihr im Anhang.

Darin werden einige, bereits kommunizierte, Punkte noch einmal bestärkt und es gibt uns und anderen Brachenteilnehmern die Sicherheit, dass wir auf dem richtigen Weg sind.



Gewaschene Eier

Das Waschen von Konsumeiern ist Lebensmittelrechtlich nicht verboten, für die einwandfreie Qualität von frischen Konsumeiern aber heikel. Darum hat sich die Branche schon vor Jahrzehnten entschieden, das Waschen von Eiern nicht zu tolerieren. Dies ist auch den aktuellen Qualitätsbestimmungen zu entnehmen, welche ihr unterschrieben habt und euch vorliegt:

1. Bereitstellung

[...]

Konsumeier dürfen nur trocken gereinigt werden.

[...]

3. Industrie-Eier

[...]

Schmutzeier können am Vortag der Abholung gewaschen werden.

(Bezieht sich nur auf Industrieier)

[...]

Wir bitten euch, diese Vorgaben einzuhalten. Leider werden immer wieder gewaschene Eier abgegeben, weshalb sporadisch Stichproben gemacht werden.

Gewaschene Eier erkennt man daran, indem man Kalkablagerungen auf der Kutikula sichtbar machen kann. Das funktioniert, weil diese Wachsschicht auf der Eioberfläche unter Schwarzlicht violett erscheint. Die Kalkablagerungen erscheinen jedoch weiss und werden so deutlich sichtbar. Das sieht dann so aus:



Schalenqualität verlängerte Umtriebe

Die Bildung der Schale von Vogeleiern ist ein faszinierendes Phänomen. Es ist die schnellste in der Biologie bekannte Verkalkung, und bei unseren Legehennen geschieht das fast jeden Tag. Die Schalenqualität nimmt mit dem Alter der Hennen aber ab. Das hat mit diversen Faktoren zu tun, ist aber nicht grundsätzlich auf einen Mangel an Kalzium zurückzuführen. Vielmehr kann der aufgenommene Futterkalk schlechter verstoffwechselt werden. Zudem nimmt die Qualität der Kalziumstruktur in der Eierschale ab und führt zu weniger stabilen Eierschalen. Der Austausch von Kalzium zwischen Dünndarm – Blutkreislauf – (meduläre Knochen – Blutkreislauf) – Eierschale wird mit der Vielzahl an gelegten Eiern weniger zuverlässig.



Um diesen Vorgang möglichst lange stabil zu halten, ist es wichtig den Legehennen grob strukturierten Kalk anzubieten, vor allem in der zweiten Tageshälfte. Die Schalenbildung findet nämlich vor allem in der Nacht statt. Grobe Kalkquellen werden langsam verdaut und können so auch während der Dunkelphase direkt aus der Verdauung für die Eierschale verwendet werden, ohne den Umweg über das Skelett machen zu müssen.

Die grösste Kalzium-Menge wird über das Futter abgedeckt und darin sind verschiedene grobe und feine Kalziumquellen in einem guten Mischverhältnis vorhanden. Zusätzlich soll man z. B. Austernschalen oder Kalkgrit zur freien Verfügung anbieten. Die Hennen haben gegen Abend einen gesteigerten Appetit auf Kalzium und nehmen mit Vorliebe zusätzlichen Kalk auf. Dieses Angebot soll bereits früh, spätestens in der 25. AW, vorhanden sein, um den besten Effekt zu erzielen.

Meldungen Eier-Abholungen

Wir haben im November letztes Jahr bereits darüber informiert, dass die Meldungen zu den Eier-Abholungen via Mail an transport@hosberg.ch erfolgen sollen.

Es erreichen uns nach wie vor viele Anrufe diesbezüglich und wir möchten euch nochmals darum bitten, diese Meldungen schriftlich zu machen. So sind die Meldungen direkt am richtigen Ort und wir können Fehler vermeiden.

Diese und weitere Informationen, z. B. dass Bestellungen an bestellung@hosberg.ch erfolgen sollen, findet ihr auch auf der aktualisierten Zusammenstellung der Kontakte im Downloadbereich, siehe Link am Anfang jedes Newsletters. Am besten gleich ausdrucken und im Stall aufhängen.

Salmonellenkontrollen

Wir wurden darauf hingewiesen, dass, [laut technischer Weisung des Bundes](#), zwei Paar Sockentupfer pro Salmonellenprobe nötig sind. Wie bereits einmal erwähnt, wird das Material vom Diavet für nächstes Jahr in einem Schwung verschickt. Sie werden genügend Sockentupfer beilegen, damit ihr immer 2 Paar pro Probe zur Verfügung habt. Wir bitten euch, das entsprechend umzusetzen. Die Sendung vom Diavet solltet ihr in den nächsten Tagen erhalten, falls ihr das Material nicht schon bekommen habt. Bei Fragen steht euch euer/eure Berater*in gerne zur Verfügung.

Vogelgrippe-Situation

Die Lage ist aktuell ruhig, sowohl in der Schweiz wie auch im angrenzenden Ausland. In der Schweiz traten die letzten Fälle im Sommer, in Brutkolonien von Lachmöwen, auf. Das BLV hat über den Sommer die Strategie bei erneutem Auftreten angepasst und die Massnahmen genauer definiert. Details entnehmt ihr den beiden Dokumenten im Anhang. Falls sich die Lage ändert, werden wir euch sofort wieder informieren. Aktuell kann aber davon ausgegangen werden, dass die Lage ruhig bleibt und es nicht zu den gleichen einschneidenden Massnahmen wie letzten Winter/Frühling kommt.



Besichtigung hosberg AG für Produzenten

Lange ist es her und wir würden euch Produzenten gerne wieder einmal unsere Türen öffnen. Nach Einschränkungen wegen der Covid Pandemie und der Vogelgrippe wollen wir nun endlich wieder eine Besichtigung durchführen. Diese findet am 18. Januar 2024 statt. Weitere Infos und die Anmeldung findet ihr über diesen [Link](#). Anmeldeschluss ist der 10. Januar.

Wir haben nur beschränkt Kapazität und die Besichtigung der Produktionen ist nur in kleineren Gruppen machbar. Deshalb bitten wir euch, Produzent*innen, welche noch nie oder schon lange nicht mehr bei uns waren, den Vortritt zu lassen und nicht mehr als 2 Personen pro Betrieb anzumelden.

Freundliche Grüße

Euer **hosberg**-Beratungsdienst

