

Was ein Bio-Ei wert ist

„Wirtschaft erklärt“ – die Serie, die Antworten auf Verbraucherfragen liefert. Heute geht es um den Eierpreis und darum, wie viel Bürokratie und Politik in einem Bio-Ei stecken. Ein Besuch beim Banaterhof in Rheinau-Honau.

VON KARINA CASPERS

Ich wünscht, ich wär’ ein Huhn und hätt’ nicht viel zu tun – von wegen! Die Eier-Produktion ist derzeit einer der wenigen deutschen Wirtschaftszweige, der einen klaren Aufschwung erlebt. Man könnte fast sagen, die Hennen kommen mit dem Legen gar nicht mehr hinterher. Laut Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung wurden 2024 in Deutschland pro Kopf 249 Eier verbraucht. Insgesamt waren das 20,8 Milliarden Eier. Auch für 2025 beobachten die Experten einen Aufwärtstrend. Gerade vor Feiertagen, an denen viel gebacken und gekocht wird, sind daher in Supermärkten die Eierregale nicht selten leer. Vor allem braune L- und XL-Eier sind dann Mangelware. Die Folge: Die 51,4 Millionen deutsche Hennen sind nicht genug, um unseren Eier-Hunger zu stillen. Wirtschaftlich korrekt heißt die Formulierung: Der Selbstversorgergrad ist 2024 auf 72,4 Prozent gesunken. Es müssen also Eier aus dem Ausland zugeführt werden.

Wie viel Arbeit in jedem einzelnen Ei steckt, das weiß Hans Bartelme. Der Landwirtschaftsmeister betreibt den Banaterhof in Rheinau-Honau. In seinem Stall und dem großzügigen Außengehege scharren rund 2.500 Lohmann Brown-Hühner. Diese Rasse mit dem glänzend braunen Gefieder gilt als Spitzenreiter der Legehühner. Bis zu 320 Eier pro Jahr sollen sie legen. Bei Bartelme liegt die Legeleistung deutlich darunter: „So bei 50 bis 60 Prozent“, sagt er. Woran das liegt? „Wenn es ziemlich heiß ist draußen, dann legen sie nicht so gut. Außerdem hängt es davon ab, wie mir das Futter gelingt – und das mache ich selbst.“ Der Banaterhof ist ein Naturland-Biohof. Die Hühner stammen aus einer Bio-Aufzucht – mit Bruderhahn-Haltung. Eine Praxis, die seit dem gesetzlichen Verbot des Küken-tötens im Jahr 2022 zunehmend an Bedeutung gewinnt. Dabei werden männliche Küken aus der Legehen-nenaufzucht gemeinsam mit ihren weiblichen Geschwistern aufgezogen und zur Fleischproduktion genutzt, anstatt sie als „wirtschaftlich unrentabel“ zu töten oder ins Ausland zu exportieren. Dadurch hat sich auch der Preis, den Bartelme für eine Jung-henne bezahlt, deutlich erhöht: „Von 17 auf 24 Euro“, rechnet er vor.

Wichtigste Zutat: Eiweiß

Über den angestiegenen Preis klagt er nicht. Denn die Bio-Produktion, überhaupt qualitativ hochwertige Lebensmittel, sind Hans Bartelme wichtig. „Essen wird bei uns auf dem Hof sehr wertgeschätzt. Es ist für uns das Grundlegende: nicht knapp, sondern ausreichend und in guter Bio-Qualität. Andere Dinge stehen dafür hinten an – ein Urlaub, ein Fernseher oder andere Anschaffungen. Das ist unsere Haltung, und die tragen wir konsequent weiter.“ So sorgt er auch dafür, dass seine Hühner gutes Futter haben – natürlich ebenfalls in Bio-Qualität. „Die wichtigste Zutat im Hühnerfutter ist die Eiweißkomponente



Der Hahn bringt Ruhe in die Herde: Auf dem Banaterhof in Rheinau-Honau scharren rund 2.500 Lohmann Brown-Hühner. Diese Rasse mit dem glänzend braunen Gefieder gilt als Spitzenreiter der Legehühner mit bis zu 320 Eiern pro Jahr. Auf dem Banaterhof liegt die Legeleistung deutlich darunter.

Foto: Karina Caspers

– bei uns ist das Soja“, erklärt Bartelme. In der Rheinebene lässt sich die ursprünglich aus Japan stammende Hülsenfrucht hervorragend anbauen. „Ich ernte das Soja, lagere es in meiner Scheune und fahre zwei- bis dreimal im Jahr mit Hängern zum ZG-Biofutterwerk nach Kehl. Dort lasse ich es tosten.“ Dieser Verarbeitungsprozess ist notwendig, damit die Hühner das Futter überhaupt verdauen können.

„Zur Eiweißbasis kommen noch verschiedene Komponenten dazu – etwa Weizen, Kalk und Spurenelemente. So entsteht ein ausgewogenes Biofutter.“ Viele Hilfsstoffe, die in der konventionellen Fütterung üblich sind, sind bei der Biohaltung verboten. „Konventionell dürfen synthetische Zusatzstoffe beigemischt werden, zum Beispiel Lysin oder Methionin. Damit legen die Hühner zuverlässig und steigern sogar ihre Leistung.“ Hier liegt also der Grund, warum seine Lohmann Brown-Hühner nicht die in der Rassebeschreibung angepriesene Legeleistung bringen. Ein Bio-Ei lässt sich übrigens nicht nur an der 0-Bezeichnung erkennen, die auf jedes Ei gestempelt wird und auf dem Eierkarton steht. Auch die Dot-

terfarbe kann ein Hinweis über die Haltungsform sein. Konventionellem Futter wird häufig ein Färbemittel beigemischt, wodurch das Dotter dunkelgelb wird. „Biofutter darf keine künstlichen Farbstoffe enthalten. Daher haben unsere Dotter eine etwas hellere Farbe.“

Die fetten Jahre

52 Cent kostet ein L-Ei direkt ab Hof. Hans Bartelme führt sprichwörtlich keinen Eiertanz auf, wenn es um seine Preispolitik und Gewinnmar-gengeht. „Für mich ist die Preisgestaltung eine Frage der Philosophie. Ich brauche keine Supermarge – mir ist wichtig, dass sich jeder unsere Produkte leisten kann, nicht nur Menschen mit viel Geld.“ Er schlüsselt seine Herstellungskosten genau auf: Futter: 33 Prozent, Vermarktung: 31 Prozent, Huhn: 21 Prozent, Stall: 14 Prozent, Bürokratie: 1 Prozent. Davon sind 56 Prozent Materialkosten, 43 Prozent Arbeitskosten und 1 Prozent Technik. 2026, so prophezeit Bartelme, müsse er die Preise jedoch an die Inflation anpassen – wahrscheinlich um 2 Cent. Das macht er alle zwei Jahre. „Von unseren Kunden kam nie eine Beschwerde über zu hohe Preise“, sagt er. Überhaupt – über mangelnde Nachfrage kann er nicht klagen. „Wobei die fetten Jahre für uns Bio-Bauern in der Coronazeit waren.“ Die Leute konnten nicht viel Geld auswärts ausgeben und gönnten sich stattdessen zuhause „was Gutes“ – und das war vor allem „Bio“.

Mit Beginn des Ukraine-Krieges kippte die Stimmung. „Viele Menschen hatten sofort das Gefühl: Alles wird knapp, wir müssen sparen. Und plötzlich kauften sie weniger Bio“, so Bartelme. „Das Verrückte war: Oft waren die konventionellen Produkte teurer als die Bio-Produkte. Trotzdem griffen die Leute zu Konventionellem, nur aus dem Gefühl heraus: Bio ist teuer. Das war völlig irrational.“

Bartelme betreibt gemeinsam mit seiner Frau und zwei Angestellten den kleinen Hofladen, freitags einen

Stand auf dem Wochenmarkt in Freistett, samstags in Bühl. Neben Eiern bietet er Bio-Schweinefleisch aus eigener Mast und selbst produzierte Nudel-Spezialitäten an. Zudem verkauft er verschiedene andere Bio-Lebensmittel wie Honig, Brot, Gebäck und Mehl von Fremdherstellern. Die Produkte des Banaterhofs gibt es außerdem bei verschiedenen Wieder-verkäufern, wie der Bio-Markt Decker in Großweier und die Gärtnerei Schneider in Urloffen. Was Bartelme natürlich auch verkauft: Suppenhühner. „Nach rund zwei Jahren Legezeit schlachten wir die Hennen direkt auf dem Hof.“

Für Klasse-B-Eier, also solche mit rauer Schale, Deformationen, Verschmutzungen oder kleinen Sprün-gen, die nicht an Endverbraucher abgegeben werden dürfen, hat Bartelme feste Abnehmer – Bäckereien und Unternehmen aus der Lebensmittel-industrie. Genau so offen wie über den Preis fürs Ei spricht Bartelme die Herausforderungen an, vor denen er als Landwirt täglich steht. „Ich muss



Eine Serie der Mittelbadischen Presse

dauernd neue EU-Verordnungen beachten.“ Daher verbringt er die meiste Zeit nicht im Stall, sondern im Büro. „Die Jahresfrüchte meiner Arbeit war letztes Jahr ein 1,60 Meter langes Regal mit Ordnern.“ Alles muss dokumentiert werden, für alles gibt es eine Verordnung. Sogar die Zeit, in der die Hühner morgens aus dem Stall ins Freigehege gelassen werden, ist genau festgeschrieben: „Um 10 Uhr müssen sie spätestens draußen sein.“

Die EU-Bürokratie ist lästig und ein enormer administrativer Aufwand. Als wirklich existenziell sieht Bartelme die Rücknahme von Finanzhilfen durch die Bundespolitik, insbesondere im Bereich Tierschutz und Ökolandbau. „Das ist eine Oberkatastrophe“, kritisiert er scharf. Landwirtschaftsminister Alois Rainer beendete das von der Ampelregierung eingeführte „Bundesprogramm für den Umbau der landwirtschaftlichen Tierhaltung“. Die Vorgängerregierung hatte die Förderung von einer Milliarde Euro bis 2026 für mehr Tierschutz beschlossen – konkret für die Schweinehaltung. Die Folge dieser Streichung ist, dass „mehr Schweinehalter aufhören“ werden, da sie sich die notwendigen Umbauten nicht leisten können, so Bartelme, der neben seinen Hühnern auch noch Bio-Schweine hält. Was ihn zudem ärgert: Auch Forschungsgelder im Ökolandbau wurden gestrichen. Sein Fazit: „Der Ökosektor wird jetzt ausgeblutet.“

Wenig Spielraum

So klar wie über Preise und Politik spricht Bartelme auch über die Zukunft seines Hofes. Er selbst führt den Betrieb in dritter Generation. Ob es eine vierte geben wird, ist offen: „Bis jetzt hat noch niemand hier gerufen...“ Natürlich wäre das ein Verlust – für ihn, für die Region, für die Bio-Landwirtschaft. Doch Bartelme bleibt realistisch: „Es wäre schade. Aber ich kann es auch verstehen“. Denn er weiß, wie hart der Beruf ist: viele Freiheiten, ja – aber auch ein Alltag voller Vorschriften, wenig Spielraum und permanente Belastung. „Man muss ständig hinterher sein“.

Am Ende greift Hans Bartelme eine Erinnerung seiner Großmutter auf: „Sie hat immer gesagt: Nach dem Krieg hat ein Ei so viel gekostet wie eine Briefmarke“. Zwischen seinen Worten klingt eine Frage nach, die sich jeder Leser stellen darf: Wie viel ist uns ein Hof wie dieser – und das Ei, das er produziert – wirklich wert?

HINTERGRUND II

Richtig oder falsch: Der Eier-Fakten-Check

Es braucht einen Hahn, damit Hühner Eier legen.

Nein. „Einen Hahn braucht man nicht fürs Eierlegen“, so Hans Bartelme. „Aber der Hahn bringt Ruhe in die Herde. Er passt auf, zeigt den Hennen Futterstellen und verteidigt sie, wenn Greifvögel kommen.“

Je größer das Ei, desto größer das Dotter.

Nein. „Das stimmt nicht. Kleine Eier haben im Verhältnis größere Dotter. So sollte man fürs Spätzle machen lieber S-Eier kaufen.“

Der Kühlschrank ist der beste Lagerort.

Jein. Grundsätzlich ist es nicht falsch, die Eier im Kühlschrank zu lagern. Aber: Bartelme weist darauf hin, dass jedes Mal, wenn die Kühlschranktür geöffnet wird, die Eier beschlagen. Durch die Feuchtigkeit kann sich außen Schimmel bilden, „nicht zwingend, aber wenn man es übertreibt, wird es ein Risiko“. Wer eine kühle Speisekammer hat, sollte diese bevorzugen. Im Kühlschrank die Eier am besten im Originalkarton lassen: „Das ist eine gute Verpackung, die reguliert die Feuchtigkeit“. Nicht in dichten Kunststoffboxen lagern! Dort können die Eier nicht „atmen.“