



**Leiter des Qualitätsmanagements und Geschäftsführer der »Ovobest-Eiprodukte-GmbH & Co. KG« und der »Artland Eiprodukte GmbH & Co. KG« (AEP): Autor Dr. Bernard Schneppe in seinem Labor in Hörsten bei Neuenkirchen-Vörden.**

DR. BERNARD SCHNEPPE

# Eier in Bestform

Das Hühnerei ist ein seit Urzeiten bewährtes und – nach wissenschaftlicher Neubewertung der Cholesterinproblematik in den 90-er Jahren – ein sehr gesundes, vollwertiges Nahrungsmittel. Das belegt der hohe Gehalt an ein- und mehrfach ungesättigten, essentiellen Fettsäuren sowie an Protein in bester biologischer Verfügbarkeit. Außerdem enthält jedes Ei alle Aminosäuren, wichtige Vitamine und Carotinoide.

Die hohen ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Wertigkeiten sind aber längst nicht die einzigen Gründe, warum Eier in unserer Ernährung eine zentrale Rolle spielen. Vielmehr stellen sie dank ihrer multifunktionellen Eigenschaften eine unverzichtbare Zutat bei der Herstellung vieler Lebensmittel und Süßwaren dar, die aus unserem täglichen Leben nicht wegzudenken sind.

So hat sich beispielsweise das Eigelb aufgrund seiner ausgezeichneten Emul-

gier-Eigenschaften einen festen Platz in den Rezepturen von Mayonnaisen, Saucen und Dressings gesichert. Demgegenüber ist das Multifunktionsprodukt Eiklar vor allem wegen seiner Fähigkeit, stabile Schäume auszubilden, unter anderem bei Produzenten von Schaummassen, Baisers und Cremes sehr beliebt. Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren, Panaden, Surimi und Kartoffelerzeugnissen schätzen dagegen besonders das Bindevermögen und das thermisch induzierbare Stocken des Eiklars. Vollei wiederum verbindet all

diese Eigenschaften miteinander und findet daher seit jeher in Backwaren aller Art, Teigwaren und vielem mehr Verwendung.

Gerade bei der Zubereitung von Speisen und Nahrungsmitteln in handwerklichen und vor allem industriellen Größenordnungen stellen jedoch die aus Eiern hergestellten Eiprodukte gegenüber dem Schalenei eine praktische und funktionelle Alternative dar. Von der Schale befreit, durch Spezifikationen klar definiert und standardisiert, in flüssiger oder



**180.000 Eier in der Stunde:** Im ersten Verarbeitungsschritt werden die bei Ovobest angelieferten Eier von einer vollautomatischen Eiaufschlag- und Trennmaschine bei rasender Geschwindigkeit aufgeschlagen und erstaunlich präzise von der Schale befreit.

getrockneter Form, sind sie wesentlich leichter zu handhaben und zu dosieren.

Einer der führenden Hersteller und Vermarkter auf diesem Gebiet ist die *Ovobest Eiprodukte GmbH & Co. KG* mit Sitz in Neuenkirchen-Vörden. Hier entwickeln und produzieren insgesamt 67 Mitarbeiter in einem der modernsten Eiprodukte-Werke weltweit hochwertige Erzeugnisse für das »who-is-who« der deutschen und europäischen Nahrungsmittelindustrie. Sogar in Japan, dem größten Eipulvermarkt der Welt, sind die Produkte aus dem Oldenburger Münsterland seit langem ein Begriff. Besonders im Bereich Eipulver und Eiprodukten mit speziellen funktionellen Eigenschaften nimmt Ovobest eine herausragende Stellung im Markt ein.

Der Herstellungsprozess der Eiprodukte verläuft in mehreren Schritten: Zunächst werden die auf Höckern angelieferten Eier maschinell abgepackt, mittels Eiaufschlag- und Trennmaschinen bei rasender Geschwindigkeit aufgeschlagen und von der Schale befreit. 180.000 Eier pro Stunde sind dabei keine Utopie. Der Eiinhalt wird dann entweder als so genanntes Vollei (Eiklar und Eigelb vermischt) gewonnen oder vollautomatisch und durch Scanner kontrolliert in Eiklar und Eigelb separiert. Den so entstehenden Produkten Vollei, Eiklar und Eigelb können dann auf Kundenwunsch gegebenenfalls Zutaten wie Zucker, Salz oder ähnliches mit automatischen Mischern zugesetzt werden. Die gesetzlich vorge-

**BERGMANN***...die Spezialisten***Qualität****„Made in Goldenstedt“****Ludwig Bergmann GmbH  
Maschinenfabrik**

Hauptstraße 64-66  
49424 Goldenstedt/Germany  
Tel.: +49 (0) 44 44 - 20 08-0  
Fax: +49 (0) 44 44 - 20 08 88  
[www.bergmann-goldenstedt.de](http://www.bergmann-goldenstedt.de)



Das Ovobest-Sortiment umfasst die gesamte Bandbreite an Eiprodukten für den internationalen Markt. Das Unternehmen gilt aber wegen der Vielfalt an getrockneten Produkten als der Pulverspezialist und präsentiert inzwischen nicht weniger als 30 verschiedene Varianten an getrocknetem Vollei, Eigelb und Eiklar. Neben den weltweit als »commodities« gehandelten Standardqualitäten spielen die Spezialprodukte eine immer wichtigere Rolle im Vermarktungskonzept des Unternehmens, zumal diese Erzeugnisse stark verbesserte oder andere technologische beziehungsweise funktionelle Eigenschaften aufweisen.

schriebene Pasteurisierung schließt sich an, damit alle Eiprodukte – ob in flüssiger oder getrockneter Form – mikrobiologisch absolut sicher zum Kunden gelangen. Schlüsselprozesse wie Pasteurisierung und sämtliche Kühlprozesse verlaufen dabei computergesteuert.

Um den Kunden von Flüssigei ein Höchstmaß an Flexibilität und Komfort zu bieten, orientiert sich das Angebot an Verpackungsarten und -größen konsequent an ihren Bedürfnissen. Industrielle Großverbraucher etwa verlangen Flüssigeiprodukte vorwiegend in wieder verwendba-

ren Fünfhundert- bis Eintausend-Kilogramm-Edelstahlcontainern oder gleich im Tankwagen mit Partien bis zu 25 Tonnen. Diese Produkte, die möglichst schonend pasteurisiert werden, um die optimale Funktion in den jeweiligen Rezepturen zu gewährleisten, müssen als leicht verderbliche Ware allerdings stets frisch verarbeitet werden. Dagegen ist Flüssigei, das nach »höherer« Pasteurisierung unter aseptischen Bedingungen abgefüllt wird, deutlich länger haltbar und bietet, mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von vier bis zehn Wochen, einen entsprechend größeren logistischen Spielraum für Lagerung und Vertrieb.

Die Gruppe der aseptisch verpackten Eiprodukte bietet ihrer breit gefächerten Zielgruppe entsprechend ein sehr großes Spektrum an Verpackungsgrößen. 1-Kilogramm-TetraPaks oder 5- bzw. 10-Kilogramm-Schlauchbeutel sind die bekanntesten Beispiele für flexible Kleingebinde, die ihren Absatz vornehmlich bei Frischdiensten, in der Gastronomie, Großküchen und Bäckereien finden. Die 10-Kilogramm-Einheiten bieten als Bag-In-A-Box mit ausklappbaren und wieder verschließbaren Ausgießern besonders hohen Bedienungskomfort, während sie zu mehreren in Transportkartons oder wieder verwendbaren, hygienischen Plastikträgern und bis zu 500 Kilogramm pro Palette abgepackt auch schon die Verbindung zum industriellen Maßstab herstellen. Zum Sortiment in Kleingebinden gehören auch bereits pfannenfertige Rührei- oder Omelette-Mischungen mit sehr hohem Convenience-Grad.

Aseptisch befüllbare Großgebilde wie faltbare Aluminium- oder Kunststoffcontainer mit sterilem Innenbeutel von 200 bis 1.000 Kilogramm runden das Angebot für Großverbraucher nach oben weiter ab. Dabei schätzen gerade Hersteller bekannter Markenartikel als Pluspunkt für noch mehr Sicherheit, dass durch den asepti-

# LÜBBE HALLENBAU GmbH

49377 Spreeda-Langförden  
Paul Lübbe

MEHRZWECKHALLEN

[www.luebbe-hallenbau.de](http://www.luebbe-hallenbau.de)



Solaranlagen

Gewerbegebiet Nerenwand 4  
Telefon 04447/222  
Fax 04447/8327

[info@luebbe-hallenbau.de](mailto:info@luebbe-hallenbau.de)



Fotos: Hölzen, Gerald Lampe

Ovobest ist einer der führenden Produzenten und Vermarkter von Eiprodukten in Europa. In einem der modernsten und leistungsfähigsten Eiproduktwerke der Welt produziert das Unternehmen eine Produktpalette von hohem Niveau. Dazu zählen auch aseptisch verpacktes Flüssigei und Eipulver sowie innovative Spezialprodukte – genau abgestimmt auf die auf funktionelle Anforderungen der internationalen Klientel.

schen Abfüllprozess Rekontaminationen mit Keimen aus der Umgebung oder durch Verpackungsmaterial und Transportbehälter sicher ausgeschlossen werden können.

Die längsten Haltbarkeiten, routinemäßig von ein bis drei Jahren, werden für getrocknete Eiprodukte garantiert. Aufgrund der Trocknungskosten sind Eipulver in der Herstellung zwar grundsätzlich teurer als Flüssigprodukte. Da erstere jedoch dank ihres langen Mindesthaltbarkeitsdatums gerade dann produziert werden, wenn Eier als Rohstoff billig sind, relativiert sich der Unterschied übers Jahr gesehen oft beträchtlich. Besonders bei Verkaufskontrakten mit längeren Laufzeiten macht sich dies beim Preis oft positiv bemerkbar. Flüssigprodukte müssen demgegenüber selbst in extremen Hochpreisphasen immer frisch hergestellt werden.

Weitere Vorteile von Pulverprodukten liegen darin, dass Transport und Lagerung keinerlei Kühlung und weitaus weniger Platz erfordern. Außerdem sind sie äußerst sicher im Handling bei höheren Umgebungstemperaturen, wie sie im Produktionsbereich oft vorkommen, da sie selbst bei fahrlässigem Umgang nicht verderben und sich keine verschleppten Keime entwickeln können. Relativ große Chargen und das sehr lange Mindesthaltbarkeitsdatum von Pulverprodukten erlauben darüber hinaus, dass selbst umfassende und zeitintensive Prüfungen einerseits stets wirtschaftlich und andererseits stets rechtzeitig vor Beginn der Verarbeitung durchgeführt werden können. Daher ist die Verwendung von Eipulvern be-

Unternehmen: Mittelstand

## Exportenzial

das; *mittelständisch*: Fähigkeit des deutschen Mittelstands, sein internationales Marktpotenzial zu nutzen; erfolgreich durch einen weltweit vernetzten und erfahrenen Partner.



### Die Deutsche Bank für den Mittelstand.

Die Sprache des Mittelstands sprechen wir seit 140 Jahren in Deutschland – und nahezu ebenso lang weltweit. So wurde bereits 1872 die erste Auslandsfiliale in Schanghai gegründet. Bei der Erschließung von globalen Märkten unterstützen wir den Mittelstand in 74 Ländern mit 1600 Standorten.

Wir verschaffen mittelständischen Unternehmen Zugang zu den vielfältigen Möglichkeiten des weltweiten Handelsmarkts. Unser Leistungsspektrum umfasst zum Beispiel internationale Zahlungsverkehrsdienstleistungen, Liquiditätssteuerung, Außenhandelsfinanzierung und aktives Risikomanagement. Dabei stehen wir Ihnen vor Ort beratend zur Seite. So ermöglichen wir langfristigen Erfolg auf globalen Märkten.

Darauf vertraut der Mittelstand – vom Freiberufler über das Familienunternehmen bis zur Aktiengesellschaft.

#### Wir freuen uns auf ein Gespräch!

Deutsche Bank Oldenburg  
Theodor Lanfermann  
Telefon: (04 41) 21 08-1 20, Telefax: (04 41) 21 08-2 10  
E-Mail: theodor.lanfermann@db.com

[www.mittelstand.db.com](http://www.mittelstand.db.com)

Leistung aus Leidenschaft.

Deutsche Bank





**Am Anfang ist das Ei:** Ovobest verarbeitet ausschließlich Qualitätware. Sofort nach Eingang erfolgt für jede Anlieferung eine gründliche Kontrolle der Frischeparameter und Verarbeitungseigenschaften durch das betriebseigene Labor.

sonders bei sehr hoch veredelten und damit teuren Endprodukten und/oder solchen, die wie etwa Babynahrung oder Pharmaprodukte ein sehr hohes Maß an Sicherheit erfordern, empfehlenswert.

Am eindrucksvollsten lässt sich der Nut-

zen von Eiprodukten jedoch anhand von Spezialprodukten demonstrieren. Mit Hilfe von Enzymen, chemisch-physikalischer Modifikationen, bestimmter Zutaten und/oder komplexer Prozessführung werden Eiprodukte mit hoch spezifischen

Funktionen und Fähigkeiten erzeugt, die sowohl für Lebensmittelhersteller als auch Endverbraucher einen Zusatznutzen darstellen können. Ein speziell modifiziertes Eigelb steckt beispielsweise als Geheimnis hinter *Sauce Hollandaise* aus dem *TetraPak*, die der Konsument problemlos erhitzen, ja sogar kochen kann, ohne die oft beobachtete Gerinnung fürchten zu müssen. Bestimmte Volleiprodukte steuern dagegen über definierte Teigviskositäten die Geschwindigkeiten von Verarbeitungsstraßen, aber auch das Aussehen von Kuchen und Gebäck oder die gleichmäßige Verteilung stückiger Zutaten in der Krume. Und nur ein bestimmtes Eiweißpulver (*High Whip-Typ*) ist in der Lage, die bei der Schaumkuss-Produktion erforderlichen Schaumvolumina, -stabilitäten und damit Produkthaltbarkeiten zu gewährleisten. Ganz neu im Programm ist zudem *Lysozym*, das im eigenen Betrieb und für den Direktvertrieb aus Eiklar isoliert wird und als natürlicher Bakterienkiller beispielsweise bei der Herstellung von Wein oder Käse Verwendung findet.

Im ständigen Austausch mit den Kunden entwickelt Ovobest als Spezialist innovative Lösungen, um Herstellungsprozesse und Endprodukte im Sinne des Verbrauchers stetig weiter zu optimieren. Nach Änderung der Legehennen-Haltungsverordnung in Deutschland wird Ovobest darüber hinaus das Angebot von Eiprodukten auf Basis tiergerechter Hennenhaltungsformen kundenorientiert ausbauen, wobei das bewährte Qualitätssicherungskonzept der voll integrierten Erzeugung – in Zusammenarbeit mit der *Deutschen Frühstücksei GmbH* – weiter fortgesetzt werden soll. ■

# Schmeckt nach mehr.



Erzeugergroßmarkt Langförden-Oldenburg eG  
Anbau und Vermarktung von Beerenfrüchten und Gemüse aus Norddeutschland  
Lange Straße 7 | 49377 Vechta-Langförden | [www.elo-online.de](http://www.elo-online.de)



Ganz schön knackig.