

# Wie Bio-Eier den Konsumenten finden

**HOSBERG** Der Zürcher Eierhändler vermarktet biologisch produzierte Eier. Neben dem eigentlichen Konsum liegt die Zukunft in der Produktion von Convenience-Produkten.  
 DAVID EPPENBERGER

**H**ühner haben es gut in der Schweiz. Im Gegensatz zum Ausland ist die tierfeindliche Käfighaltung hier verboten. Das hat seinen Preis. Trotzdem halten Schweizer Konsumenten dem teuren Schweizer Ei die Treue. «Eier haben viel mit Emotionen zu tun», erklärt Alfred Reinhard, Chef der Eierhandelsfirma Hosberg AG. Er weiss, wovon er spricht. Über 40 Mio Eier liefern im letzten Jahr über die Fliessbänder von Hosberg. Diese Eier stammen von besonders glücklichen und wohlbehüteten Hühnern von zertifizierten Biobetrieben.

## Es fehlen 1 Million Eier

Zu ihrem Wohl tragen die maximale Herdengrösse von 500 Tieren, biologisches Futter, ein eingestreuter Scharraum sowie der tägliche Auslauf in frischer Luft bei. Das ist gut für die Hühner und noch besser für die Firma Hosberg, die klare Nummer eins im Handel mit Bioeiern. Die Öko-Branche boomt. Deshalb herrscht in den Lagerräumen in Rüti gährende Leere. «Uns fehlen zurzeit rund 1 Mio Eier», sagt der 50-Jährige.

Im ersten Stock des Gebäudes befindet sich der eigentliche Umschlagsplatz für die Bioeier. Kartons à 30 Eier werden in grünen Kisten meterhoch aufgeschichtet. So eben fährt der Lieferwagen mit einer neuen Ladung Eier vor. Ein Barcode auf der Seite der Kiste, vom Lastwagenfahrer noch auf

dem Zulieferbetrieb erstellt, garantiert die Rückverfolgbarkeit von Herkunft, Datum, Menge und anderen Informationen. Danach gelangen die frisch eingetroffenen Eier in Kontroll- und Verarbeitungsmaschinen. Am Ende landen sie in Sechser- oder Viererkartons, versehen mit der Produktionsnummer. «Mit dieser Anlage sind wir dem übrigen Eierhandel meilenweit voraus», sagt Reinhard stolz.

Bei einem Umsatz von 23 Mio Fr. im letzten Jahr muss er effizient produzieren. «Die Löhne der 34 Angestellten müssen schliesslich monatlich bezahlt sein.»

Begonnen hat alles auf dem Bauernhof Hosberg in Rüti, den der Berner Alfred Reinhard zusammen mit seiner Frau vor 23 Jahren übernommen hatte. Zehn Jahre später folgte die Umstellung auf biologische Produktion. Vieles vermarktete die Bauernfamilie direkt. «Schon damals mit einem relativ grossen Anteil von Eiern», sagt Alfred Reinhard.

Bald reichten die Mengennicht mehr.

Andere Eierproduzenten aus der Region wurden unter Vertrag genommen. Das war Mitte der 1990er Jahre, als der biologische Landbau in der Schweiz für breitere

Massen salonfähig wurde. Immer mehr Leute wollten die Bioeier. Deshalb folgte vor zehn Jahren der Entschluss, zusammen mit seiner Frau eine eigene Vermarktungsfirma für die edlen Eier zu gründen. Der Name blieb erhalten, die anfängliche GmbH wurde 1999 in eine AG umgewandelt. Alfred Reinhard ist Mehrheitsaktionär. Den Rest der Aktien teilen sich die Produzenten und Verarbeiter.

Auf dem Bauernhof führt heute Sohn Jonas als Pächter Regie. Lieferte Alfred Reinhard anfangs die Eier noch selber aus, schwärmen heute vom Standort im Industriequartier in Rüti jeden Tag acht Chauffeure in die ganze Schweiz aus, um die Eier bei den 107 Vertragsproduzenten abzuholen.

## Fertigprodukte als Chance

Der Neubau nebenan zeigt, dass Hosberg ihre Grenzen noch lange nicht erreicht hat, auch geografisch nicht. Die Tochterfirma Biovum GmbH im bayerischen Salgen vertreibt in Deutschland Bioeier, die im Mutterhaus verarbeitet werden. Trotz guten Marktaussichten ist sich Alfred Reinhard der Grenzen bewusst: «Es ist eine Illusion zu glauben, dass in ein paar Jahren 50% der



Schweizer Bevölkerung Bioeier essen wird.»

Die gesetzlich vorgeschriebene Herdengrösse von maximal 500 Hühnern ist eine zusätzliche Einschränkung, die allerdings durchaus erwünscht ist. «Wir brauchen solche Vorschriften, damit sich unsere Eier qualitativ von der Konkurrenz in der EU abheben können», sagt Reinhard. In der EU liegen die Vorschriften im Biobereich deutlich tiefer als in der Schweiz. Der Hosberg-Chef: «Bioeier sind aber kein Massenprodukt.» Trotzdem verkauft auch Hosberg die günstigeren EU-Eier an Verarbeitungsbetriebe in der Industrie, beispielsweise für die Teigwarenproduktion oder für sogenannte Convenience-Produkte.

**«Es ist eine Illusion zu glauben, dass die Schweizer Bevölkerung in ein paar Jahren 50 Prozent Bioeier essen wird.»**

**Alfred Reinhard**

Gründer der Hosberg AG

In Letzteren sieht Alfred Reinhard die Chance für seine Firma. Denn das Konsumei hat ein Problem: Die Wertschöpfung ist klein und die Margen stehen unter Druck. Die ofenfertigen Biogemüse-Omeletten oder Bioei-Burger sind Antworten darauf.

Der stämmige ehemalige Landwirt und sechsfache Familienvater bleibt aber seiner Philosophie treu. Nie würde er aus wirtschaftlichen Gründen in den Handel mit konventionellen Eiern einsteigen. Überhaupt ist Ökonomie nicht alles für ihn. Neben den Paletten mit den Eiern für die grossen Abneh-



mer steht verloren ein kleines Paket mit verarbeiteten Eiprodukten für einen Bauern, der Bauernhof-Glace herstellt. Alfred Reinhard:

«Auch wir haben schliesslich einmal ganz klein angefangen. Mit zehn Hühnern.»

#### FIRMPROFIL

**Name:** Hosberg AG, Rüti ZH

**Gründung:** 1997

**Führung:** Alfred Reinhard

**Umsatz:** 23 Mio Fr.

**Beschäftigte:** 34

**Produkte:** Frischeier, Vollei, Eigelb und Eiweiss im Beutel, Eierschalpulver, Convenience-Produkte, Bio-Produkte für Hühnerhaltung

**Internet:** [www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

