

# Die Eiermacher



## Produktliste 2024

gültig ab 1. April 2024

Nur für Gewerbetreibende, kein Verkauf an Privatpersonen

**Eiermacher GmbH**

Krift 51

A 4550 Kremsmünster

Telefon +43 (0) 75 83 / 215 50-0

Fax +43 (0) 75 83 / 215 50-299

office@eiermacher.at

[www.eiermacher.at](http://www.eiermacher.at)



Die Eiermacher

# BIO-ENTE 2024

01.04.2024

ab Rampe Fleischverarbeitung Krift







Produkte	frisch	ØGewicht	Foto	VPE
Bio-Ente grillfertig	frisch	1,6-1,8 kg 1,8-2,0 kg 2,0-2,2 kg 2,2-2,4 kg >2,4 kg		1 Stk. Vac
Bio-Ente bratfertig mit Innereien	frisch			
Bio-Ente Filet	frisch	180-210 g 211-240 g 241-270 g 271-300g >300g		1er Vac 2er Vac 5er Vac Flat Skin
Bio-Ente Keule	frisch	160-200 g 201-230 g 231-250 g > 251g		1er Vac 2er Vac 5er Vac Flat Skin
Bio-Ente Burger Patty	frisch	100g		2 Stk. €200g Flat Skin
Bio-Ente Leber	frisch	ca. 30g		nach Absprache
Bio-Ente Herzen	frisch	ca. 20g		nach Absprache
Bio-Ente Fett	frisch			nach Absprache
Bio-Ente Hälse	frisch			nach Absprache
Bio-Ente Karkasse	frisch	1kg		nach Absprache

**BIO-ENTE 2024**

01.04.2024

ab Rampe Fleischverarbeitung Krift



Produkte	Convenience	ØGewicht	Foto	VPE
Bio-Ente sous vide Filet im Karton	SV	230 - 250 g		1 Stk. Schmuckkarton
Bio-Ente sous vide Keule im Karton	SV	400 - 420 g		2 Stk. Schmuckkarton
Bio-Ente sous vide Halbe Ente	SV	ca. 800 g		1 Stk. Schmuckkarton
Bio-Ente Brustfilet geräuchert	geräuchert	halbiert oder im Ganzen		Flat Skin oder Vac
Bio- Ente Grillbox Groß (egalisiert)	SV	980g		SV Filet (35%) SV Keule (30%) SV Ententaler(35%)
Bio- Ente Grillbox Klein (egalisiert)	SV	560g		SV Filet (35%) SV Keule (30%) SV Ententaler(35%)
Bio- Ente "Pulled Duck" (egalisiert)	SV	400g		400g Pkg. Schmuckkarton

Alle Produkte auch ohne Schmuckkarton, als Gastrovariante verfügbar

**BIO-ENTE 2024**

01.04.2024

ab Rampe Fleischverarbeitung Krift



Produkte	TK	ØGewicht	Foto	VPE
<b>Bio-Ente grillfertig</b>	TK	1,8 - 2,5 kg		1 Stk. Vac.
<b>Bio-Ente bratfertig mit Innereien (Hals, Leber , Herz)</b>	TK	1,8 - 2,5 kg		
<b>Bio-Ente Filet</b>	TK	230 - 250 g		1er Vac 2er Vac 5er Vac
<b>Bio-Ente Keule</b>	TK	200 - 220 g		1er Vac 2er Vac 5er Vac
<b>Bio-Ente Burger Patty 100g / 120g / 180g</b>	TK	100g 120g 180g		1 Pkg á 2 Stk €200g 2er vac 100g 10 Stk./ 40 Stk. 120g 10 Stk./36 Stk. 180g
<b>Bio-Ente Leber</b>	TK			Vac nach Absprache
<b>Bio-Ente Herzen</b>	TK			Vac nach Absprache
<b>Bio-Enten Verarbeitungsfleisch</b>	TK			8 kg Vac 15-18 kg Vac oder nach Absprache
<b>Bio-Ente Fett</b>	TK			15-18 kg Vac oder nach Absprache
<b>Bio-Enten Karkasse</b>	TK			nach Absprache

# Rezeptidee von Karl und Rudi Obauer

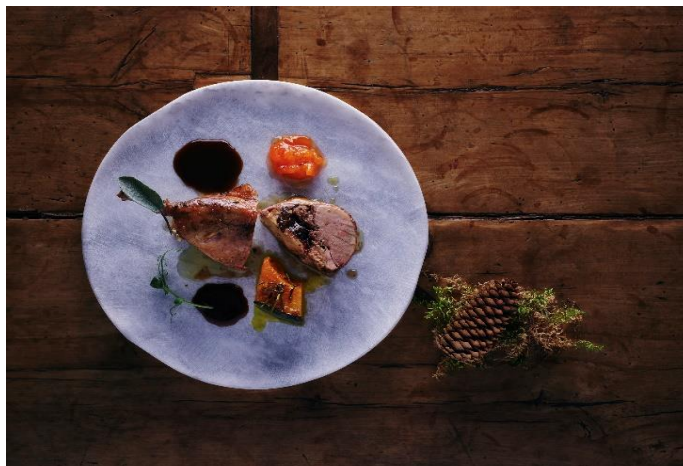
## Gefüllte Bio-Ente mit Bieressigsauce

Zutaten (6 Personen)

1 Bio Ente  
Senf, Knoblauch, Salz, Pfeffer

Für die Fülle

Ingwer  
Leber von der Ente  
6 Dörrzwetschgen  
150 g Sauerkraut  
3 Esslöffel Leinsamen  
Majoran, Ysop, Beifuß, Salz, Pfeffer  
4 dicke Scheiben Milchbrot



Für die Sauce

0,30 l Hefeweizen Bier  
⅓ l Balsamicoessig

⅓ l Sojasauce

Weizenmehl, Maisstärkemehl  
Salz, Pfeffer

1. Die Haut der Ente entlang des Rückgrats durchschneiden. Mit einem scharfen Messer das Fleisch vom Knochen lösen, dabei darauf achten, dass die Haut an der Brustseite zusammenhängend bleibt. Keulen und Flügel an den Gelenken vom Rumpf trennen.
2. Für die Fülle Ingwer schälen, fein schneiden (ca. 1 TL voll). Leber klein schneiden, Zwetschgen auf die Ente geben, Kraut darauf verteilen, mit Leberstücken, Leinsamen, Ingwer und Majoran bestreuen, mit Milchbrot belegen. Ente über der Fülle zusammenklappen und vernähen.
3. Enten außen mit Salz, Pfeffer, Kümmel und gepresstem Knoblauch einreiben. Ente mit der Brust nach unten in einen schweren Bräter legen
4. Knochen hacken und dazu geben, soviel Wasser angießen, dass es ca. 1 cm hoch steht. Im Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten garen. Fett abschöpfen und die Knochen mit 2 EL Mehl bestreuen. Ente wenden, Bier, Essig und Sojasauce zugießen, weitere zwei Stunden garen und immer wieder mit dem Saft übergießen. Ente aus dem Topf heben und noch ca. 1 Stunde bei 60 Grad ruhen lassen.
5. Sauce durch ein Sieb gießen, eventuell noch mit Maisstärkemehl (mit Wasser anrühren und einkochen) binden.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Ente in Scheiben schneiden, auf Teller geben und mit Saft überziehen.

## Rezeptidee

### Sulz vom (Bio-) Hahn

#### Zutaten

2 Stk. (Bio)-Hahn

150g Karotten

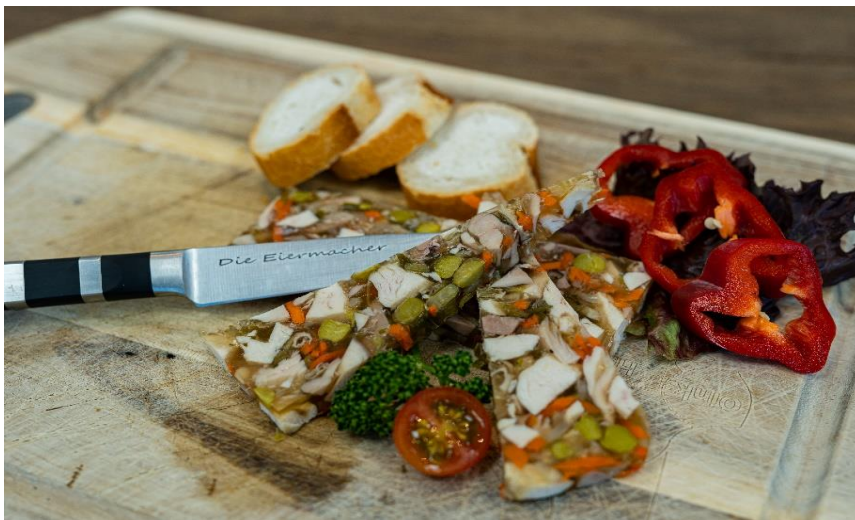
150g Sellerie

150g Erbsen

18 Blatt Gelatine

Salz, Pfeffer, Muskat

Lorbeerblatt, Wacholderbeere



1. Die Hähne mit Gemüse und Gewürzen ca. 45 Minuten weichkochen und anschließend auskühlen lassen. Die Brühe nicht wegschütten.
2. Dann das Fleisch vom Knochen lösen. Fleisch und Gemüse in 1x1 cm. Würfeln schneiden.
3. Gelatineblätter einweichen/ausdrücken und in ca. 1/2 Liter warmer Hahnenbrühe auflösen. Fleisch und Gemüse begeben, danach kurz erhitzen und in eine Terrinenform füllen. Die Terrine dann über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.
4. Zum Servieren aufschneiden und mit Essig, Öl und Zwiebeln garnieren. Dazu frisches Brot reichen.

## BIO-HAHN 2024

01.04.2024

ab Rampe Fleischverarbeitung Krift



Produkte	frisch	ØGewicht	Foto	VPE
Bio-Hahn grillfertig in Karton	frisch	ca 500 - 600g		1 Stk. Vac im Karton
Bio-Hahn grillfertig	frisch	ca 500 - 600g		1 Stk. Vac
Bio-Hahn Brustfleisch ohne Haut handausgelöst	frisch	ca 50g		0,5 kg Vac 2,5 kg Vac
Bio-Hahn Keulenfleisch mit Haut handausgelöst	frisch	ca30g		0,5 kg Vac 2,5 kg Vac
Bio-Hahn Keulenfleisch ohne Haut handausgelöst	frisch	ca30g		0,5 kg Vac 2,5 kg Vac
Bio-Hahn Keule mit Knochen	frisch			0,5 kg Vac 2,5 kg Vac
Bio-Hahn Karkasse	frisch			lose

Produkte	TK	ØGewicht	Foto	VPE
Bio-Hahn grillfertig	TK	ca 500 - 600g		1 Stk. Vac
Bio-Hahn Brustfleisch ohne Haut	TK			0,5 kg Vac 2,5 kg Vac 15 kg Block
Bio-Hahn Keulenleisch mit Haut handausgelöst	TK			0,5 kg Vac 2,5 kg Vac 15 kg Block
Bio-Hahn Keulenfleisch ohne Haut handausgelöst	TK			0,5 kg Vac 2,5 kg Vac 15 kg Block
Bio-Hahn Brust- und Keulenfleisch mit Haut gebaadert (fein zerkleinert)	TK			2,5 kg Vac 15 kg Block

# BRUDERHAHN 2024

01.04.2024

ab Rampe Fleischverarbeitung Krift

je nach Verfügbarkeit

konventionell



Produkte	frisch	ØGewicht	Foto	VPE
Hahn grillfertig im Karton	frisch	ca 500 - 600g		1 Stk. Vac im Karton
Hahn Brustfleisch ohne Haut	frisch	ca 50g		0,5 kg Vac oder nach Absprache
Hahn Keulenfleisch mit Haut handausgelöst	frisch	ca50g		0,5 kg Vac oder nach Absprache
Hahn Keulenfleisch ohne Haut handausgelöst	frisch	ca 50g		0,5 kg Vac oder nach Absprache

Produkte	TK	ØGewicht	Foto	VPE
Hahn grillfertig	TK	ca 500 - 600g		Vac
Hahn Brustfleisch ohne Haut	TK	ca 50g		0,5 kg Vac 2,5 kg Vac 15 kg Block
Hahn Keulenfleisch mit Haut handausgelöst	TK	ca50g		0,5 kg Vac 2,5 kg Vac 15 kg Block
Hahn Keulenfleisch ohne Haut handausgelöst	TK	ca 50g		0,5 kg Vac 2,5 kg Vac 15 kg Block
Bio-Hahn Brust- und Keulenfleisch mit Haut gebaadert (fein zerkleinert)	TK			2,5 kg Vac 15 kg Block



# BRUDERHAHN 2024

01.04.2024

ab Rampe Fleischverarbeitung Krift

## Convenience



Produkte		Foto	VPE
<b>Backendl klassisch Filets vom Junghahn</b>	TK		500g Beutel 3kg Karton
<b>Backendl klassisch Oberkeule vom Junghahn</b>	TK		500g Beutel 3kg Karton
<b>Hahnen Geschnetzeltes "Gyros" Sous Vide *</b>	SV		500g Schmuckkarton
<b>Hahn Drumsticks Sous Vide *</b>	frisch		500g Schmuckkarton
<b>Hahnen Laibchen mit Erbsenprotein</b>	TK		4 Stk Vac

\* Bio und konventionell erhältlich

# PHILOSOPHIE

---

Enten haben eine lange Tradition in Österreich, auch wenn Ihr Fleisch weniger bekannt ist. 0,4 kg werden im Schnitt pro Kopf und Jahr verzehrt.

Allerdings stammt nur ein geringer Anteil der Tiere aus Österreich. Die große Menge stammt zumeist aus Frankreich, Osteuropa oder China. In all diesen Ländern ist die Haltung fragwürdig. Stopfmast, Lebendrupf und kupieren von Schnäbel sind hier alltägliche Praktiken.

Wir gehen einen anderen Weg und setzen auf regionale und tiergerechte Haltung. Besonders wichtig ist uns dabei, dass alle Produktionsschritte nach biologischen Gesichtspunkten ablaufen.

Nicht nur unsere Partnerbetriebe, sondern selbstverständlich auch alle unsere eigenen Produktionsstätten von Brüterei, über unseren Schlachthof bis hin zu unserer Verarbeitungs- und Verpackungsproduktion, arbeiten nach streng kontrollierten, Bio zertifizierten Standards.



## VOLLER GENUSS – MIT GUTEM GEWISSEN.

Küken direkt nach dem Schlupf zu töten ist keine Option, daher dürfen bei uns auch die männlichen Küken leben.

Seit 2016 werden alle Bio-Bruderhähne und auch mittlerweile projektbezogene konventionelle Hähne artgerecht aufgezogen. Während die Legehennen Eier legt, wächst der Bruderhahn unter besten Bedingungen gesund und artgerecht zu einem hochwertigen Lebensmittel heran.

Schlachtung, Zerlegung und Verpackung erfolgt an den firmeneigenen Produktionsstätten. Vermarktet werden die Junghähne als Ganzes, in Teilstücken, als Verarbeitungsfleisch oder auch als bereits veredelte



# DIE EIERMACHER GMBH

---

Die Geschichte der Eiermacher GmbH begann bereits in den 1970er Jahren, als sich das Kremstal rund um die Gemeinde Schlierbach in Oberösterreich zu einem Zentrum für die Geflügelvermehrung entwickelte. Ein Dutzend Landwirte hielten damals Elterntiere für die Aufzucht von Legehennen. Die Vermarktung der Bruteier wurde ehrenamtlich organisiert. Aufgrund der stetig wachsenden Nachfrage ließ sich die Arbeit mit der Zeit nicht mehr ehrenamtlich bewältigen und so gründeten 17 Gesellschafter im Jahr 1986 die Geflügel GmbH Schlierbach mit dem Ziel der gemeinsamen Vermarktung von Bruteiern und Junghennen.

Entgegen der in den 1980er Jahren landesweit sehr verbreiteten Praxis der Käfighaltung von Legehennen, setzten die Landwirte ihre bereits gesammelten Erfahrungen aus der Elterntierhaltung nun in der Erzeugung von Konsumeiern aus alternativen Haltungsformen ein – zunächst bei Boden- und Freilandeiern, später in der Erzeugung von Bio-Freilandeiern.

2015 wurde die Geflügel GmbH Schlierbach in „Eiermacher GmbH“ umfirmiert, und unser Firmensitz mit Verwaltung, Eierpackstelle, Brüterei und Fleischverarbeitung nach Kremsmünster verlegt.

Unser betriebseigener Schlachthof befindet sich im ca. 8 km entfernten Nussbach.

Heute setzten wir unseren Schwerpunkt auf die Produktion von Eiern und Geflügelfleisch nach ökologischen Richtlinien und die Vermarktung dieser Bio-Produkte. Insgesamt arbeiten wir mit ca. 300 landwirtschaftlichen Partnerbetrieben in den verschiedenen Sparten zusammen.

Ob neue Produkte im Lebensmittelbereich, Verbesserungen für Mensch und Tier in der Landwirtschaft, wie etwa einen Biodiversitätsauslauf oder auch das Begleiten von wissenschaftlichen Projekten-



# UNSER TEAM

## Verkauf Gastronomie /Außendienst

Rudolf Hillinger  
0676 / 847550710  
r.hillinger@eiermacher.at

## Verkauf & Marketing

Jens Eipper  
07583 / 21550 317  
j.eipper@eiermacher.at

## Auftragsbüro

Marc Feichtmair  
07583 / 21550 702  
fleischverarbeitung@eiermacher.at

## Bereichsleitung Fleisch & Verkauf

Christian Kraxberger  
07583 21550 706  
c.kraxberger@eiermacher.at

Weitere Informationen zur Bio-Ente und zu unseren Bruderhähnen finden Sie unter :

**[www.bio-ente.at](http://www.bio-ente.at)**  
**[www.eiermacher.at](http://www.eiermacher.at)**



unsere Enten:



unsere Bruderhähne

