

*Innovativ
und regional*



IHR PARTNER FÜR
QUALITÄTSGEFLÜGEL
AUS ÖSTERREICH



Die Eiermacher

Unsere Geschichte

VOM KLEINEN BETRIEB ZUR REGIONALEN GRÖSSE

Die Eiermacher GmbH begann als Zusammenschluss einiger familärer Betriebe und hat sich über die Jahrzehnte zu einem bedeutenden Akteur in der regionalen Geflügelwirtschaft entwickelt.

Der Bau der Brüterei in Kremsmünster 2014 sowie eines modernen Schlachthofs in Nußbach sind nur einige Meilensteine unserer Erfolgsgeschichte.

Mittlerweile sind wir ein modernes und innovatives Unternehmen in der Geflügelbranche mit einem klaren Fokus auf biologische Produktion.

Wir legen großen Wert auf die erstklassige Qualität unserer Produkte, einen transparenten Umgang mit Partnern und Konsumenten sowie auf das Wohl unserer Tiere.

EUROPAS VORREITER

Mit der Entscheidung von 2014, männliche Bio-Küken nicht zu töten, sondern aufzuziehen, haben wir europaweit eine Vorreiterrolle übernommen.

Auch in der Bio-Entenproduktion setzen wir Maßstäbe, insbesondere im Bereich Tierhaltung und Tierwohl.

Unser Ziel ist es, durch eine nachhaltige Tierhaltung Lebensmittel von höchster Qualität zu erzeugen.



Gründung der Geflügel GmbH Schlierbach durch 17 Gesellschafter zur gemeinsamen Vermarktung von Bruteiern und Junghennen.

Eröffnung der ersten Bio-Eier-Packstelle Österreichs durch die Geflügel GmbH.

**1970er
Jahre**

Das Kremstal (OÖ) entwickelt sich zu einem Zentrum für die Geflügelvermehrung. Mehrere Landwirte beginnen mit der Haltung von Elterntieren für Legehennen.

1986

1994

Übersiedlung der Geflügel GmbH in den Meierhof des Stiftes Schlierbach.

2004

UNSERE STANDORTE

VERWALTUNG & EIERPACKSTELLE KRIFT

Errichtet 2015 | Bio-zertifiziert | IFS-zertifiziert

BRÜTEREI KRIFT

Errichtet 2014 | erweitert 2020 | Bio-zertifiziert

FLEISCHVERARBEITUNG KRIFT

Errichtet 2017 | Bio-zertifiziert |
IFS-zertifiziert

SCHLACHTHOF NUSSBACH

Errichtet 2020 | erweitert 2023 |
Bio-zertifiziert



November: Umfirmierung der Geflügel GmbH Schlierbach in „Eiermacher GmbH“.

Neuer Firmensitz am Betriebsareal in Kremsmünster.

Erweiterung der Brüterei in Kremsmünster und Eröffnung eines neuen Schlachthofs in Nußbach.

2007

Einrichtung einer Packstelle für Boden- und Freilandhaltungseier am Firmensitz in Schlierbach.

2015

2017

Erweiterung des Standorts in Kremsmünster mit einer Fleischverarbeitungshalle für Bio-Enten und Bio-Geflügelfleisch.

2020

Unternehmensphilosophie

PHILOSOPHIE DER EIERMACHER GMBH

In Österreich hat Geflügelwirtschaft eine lange Tradition. Wir, die Eiermacher GmbH, setzen auf eine nachhaltige und Scherpunktmäßig biologische Produktion. Alle Herstellungsschrittesschritte – von der Brüterei über den Schlachthof bis hin zur Verpackung – folgen streng kontrollierten Standards. So bieten wir unseren Kunden höchste Qualität bei gleichzeitig besten Bedingungen für unsere Tiere.

UNSERE GRUNDSÄTZE



1. ARTGERECHTE UND FAMILIÄRE HALTUNG:

Unser Geflügel wird auf familiengeführten Bauernhöfen in Österreich gehalten. Für diese Betriebe ist artgerechte Haltung und hohes Tierwohl in ihrer Arbeit selbstverständlich. Dementsprechend ist es jedem einzelnen Betrieb wichtig, das es den gefiederten Mitbewohnern gut geht und beste Qualität erreicht wird.

2. NACHHALTIGE & VERTRAUENSVOLLE PARTNERSCHAFTEN:

Viele unsere landwirtschaftlichen Partner arbeiten schon über mehrere Generationen mit uns zusammen. Ebenso legen wir auch mit unseren Geschäftskunden Wert auf langfristige und vertrauensvolle Zusammenarbeit. So wird gemeinschaftlich der hohe Standard und die Verlässlichkeit in unserer Qualitätsprodukte gesichert.

3. SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT:

In unseren Produktionsstätten setzen wir auf nachhaltige Energiesysteme (PV-Anlagen, Hackschnitzelheizung) und umweltschonende Methoden wie etwas Wasseraufbereitung am Schlachthof. Recyclebare Verpackungen und, wo möglich, das Vermeiden von Plastik runden unser Umweltbewusstsein ab. Ständige interne und externe Kontrollen garantieren zudem die Einhaltung und Sicherheit des hohen Niveaus unserer Arbeit und Produkte.





*Wir leben unsere Philosophie:
eine nachhaltige und tierfreundliche
Produktion, die Verantwortung
übernimmt und neue Maßstäbe setzt.*

DER HAHN, DIE HENNE UND DAS EI – BIO-HAHN-AUFZUCHT STATT KÜKEN-TÖTEN

DER ERSTE SCHRITT EINER GROSSEN VERÄNDERUNG

Seit 2015 haben wir uns bewusst dafür entschieden, in der Bio-Legehennenhaltung alle männlichen Eintagsküken aufzuziehen. Mit dieser Maßnahme setzen wir ein klares Zeichen gegen das gängige Küken-Töten und tragen zu einer ethisch verantwortungsvolleren Landwirtschaft bei.

UNSER KONZEPT

Dank einer engen Zusammenarbeit mit dem österreichischen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) konnten wir eine Branchenlösung schaffen, die es ermöglicht, die Mehrkosten für die Aufzucht der Hähne durch faire Preise für Bio-Eier zum Teil auszugleichen. Über 25 unserer Partnerbetriebe profitieren bereits von dieser Junghahnenauf-

zucht, und unser Vorreiterprojekt findet auch über die Landesgrenzen hinaus Beachtung. Inzwischen fordern auch Einzelhändler und Discounter in Deutschland ihre Eierlieferanten auf, die Hahnenaufzucht zu integrieren.

PIONIERE DER HAHNENAUFZUCHT

Unser Engagement zeigt sich in der ganzheitlichen Wertschätzung des Lebens eines jeden Tieres. Wir verarbeiten das Fleisch der Hähne vorrangig für B2B-Kunden oder bieten es als Grillhahn im Lebensmitteleinzelhandel und in der Gastronomie an.

Damit leben wir unsere Philosophie: eine nachhaltige und tierfreundliche Produktion, die Verantwortung übernimmt und neue Maßstäbe setzt.

Brütereier: Der Weg vom Ei zum Küken

UNSER VERANTWORTUNGS- VOLLER BRUTPROZESS

DER WEG VOM EI ZUM KÜKEN:

Unsere Brütereier folgt einem strukturierten und tiergerechten Ablauf, der auf höchsten Standards basiert.

UNSERE GRUNDSÄTZE

1. BRUTZEIT

Die Brutzeit beträgt 21 Tage. Die ersten 18 Tage sind der Vorbrut gewidmet, gefolgt von 3 Tagen Schlupfbrut.

2. STRESSFREIE IN-OVO-IMPfung

Während des Prozesses wird eine stressfreie Impfung im Ei durchgeführt, um sowohl den Tieren als auch den Mitarbeitenden Belastungen zu ersparen.

3. KÜKENAUfZUCHT

Nach dem Schlüpfen werden die Küken sortiert. Statt die männlichen Küken zu töten, werden sie artgerecht aufgezogen.

Unser Ziel ist eine nachhaltige, verantwortungsvolle Geflügelproduktion, die Tierwohl und Qualität in den Mittelpunkt stellt.





TIERARZT GmbH
Dr. Mitsch

Tierarzt GmbH Dr. Mitsch

1110 Wien, Hauffgasse 24
Tel: 01 / 749 66 01
praxis@mitsch.co.at

**Ihre Spezialpraxis
für Geflügelmedizin**

Der Tätigkeitsbereich der Praxis umfasst die Betreuung von Geflügelbetrieben in ganz Österreich. Vom veterinärmedizinischen Außendienst werden vor Ort Brütereien, sowie Zucht- und Aufzuchtbetriebe, und auch Lege-, Mast- und Schlachtbetriebe betreut. Am Praxisstandort unterstützt ein praxiseigenes Labor die kurative Tätigkeit der hochspezialisierten

Tierärzt_innen. Als privates Labor, das seit über 30 Jahren auf der Basis modernster Technik umfassende Diagnoseverfahren anbietet, sehen wir uns als kompetenter Partner für landwirtschaftliche Betriebe. Aufgrund des engen Kontaktes zu unseren Kunden gelingt es uns bei Problemstellungen individuelle Lösungsansätze anzubieten.

Junghenne

GESUNDE JUNGHENNEN AUS VERANTWORTUNGS- VOLLER AUFZUCHT

BIO-JUNGHENNEN

Unsere Bio-Junghennen wachsen in modernen Volierenställen bei ausgewählten bäuerlichen Partnerbetrieben heran. Die Küken stammen aus unserer eigenen Brüterei, und auch die Elterntiere sind auf den Höfen unserer Partnerbetriebe untergebracht. Ab der zehnten Lebenswoche genießen die Junghennen Zugang zum Wintergarten, ab der zwölften Woche haben sie freien Auslauf ins Grüne – eine artgerechte Haltung, die für das Wohl der Tiere sorgt.

KONVENTIONELLE JUNGHENNEN

Auch unsere konventionellen Junghennen werden auf den Höfen unserer österreichischen Partnerbetriebe aufgezogen. Die Bruteier stammen von Elterntieren, die ebenfalls in Zusammenarbeit mit unseren Betrieben gehalten werden.

Bestmöglich umsorgt werden die Tiere durch die externe Betreuung der Tierärzte, die alle Aufzuchtbetriebe regelmäßig überwachen.

LEGEHENNE

Gut gehaltene Legehennen sind der Schlüssel zu einer nachhaltigen und hochwertigen Eierproduktion. In artgerechten Stallsystemen, die den natürlichen Bedürfnissen der Tiere gerecht werden, finden die Hennen ausreichend Platz, um sich frei zu bewegen und ihr Sozialverhalten auszuleben. Diese Umgebung fördert sowohl ihre Gesundheit als auch ihr Wohlbefinden.

Eine ausgewogene Ernährung und eine regelmäßige tierärztliche Betreuung sorgen dafür, dass die Hennen stets in bester Verfassung sind. Artgerecht gehaltene Legehennen zeichnen sich durch eine hohe Legeleistung und robuste Gesundheit aus, was sich direkt in der Qualität der produzierten Eier widerspiegelt.



ENTDECKEN SIE UNSERE NEUE VOLIERE!

- NEUES innovatives 2-fach Austreibsystem
- Kein Erdrücken im Nest
- Eierabnahme ohne Austrieb
- Sanfter Austrieb mit sicherem Halt
- Mittelständer oder seitliche Edelstahl-Beine
- Bestens bewährt mit Ersatzteil Garantie!



gurtner.at

GURTNER 
JUNGHENNEN | STALLPLANUNG | STALLGEBÄUDE | GEFÜGELTECHNIK





Unsere Legehennen und Junghennen stammen aus den bewährten Zuchtlinien Lohmann Braun und Lohmann Sandy, die für ihre hohe Legeleistung und Robustheit bekannt sind.

DAS BESONDERE AN „SANDY“

- gute Eignung für Alternativhaltung mit Grünauslauf
- gute Legeleistung und Eiqualität, gut vermarktungsfähige Eigröße
- unterscheidbares Produkt durch Eiform und Eifarbe



Geflügelpraxis Holledau

Dr. med. vet. Sandra Fulhorst
mobil: +49 (0) 179 / 775 9813

Dietmar Fulhorst
Fachtierarzt für Geflügel
mobil: +49 (0) 171 / 807 9818

Hauptstraße 7
85408 Gammelsdorf
E-Mail: mail@gefluegelpraxis-bayern.de



REITBAUER
SÄGE - MÜHLE - MISCHFUTTER

Vestenthal 19
4431 Haidershofen

 +43 7434 42806
 office@reitbauer.co.at
 www.reitbauer.co.at

Eierpackstelle

QUALITÄT UND SORGFALT IN JEDER PHASE

In unserer modernen Eierpackstelle setzen wir auf höchste Qualitätsstandards, um sicherzustellen, dass nur erstklassige Eier den Weg zu unseren Kunden finden. Eine behutsame Umlagerung und der Einsatz modernster Anlagen garantieren dabei, dass die Eier während des gesamten Prozesses schonend behandelt werden.

Durch maschinelle Kontrollen wird jedes Ei sorgfältig auf Bruchstellen, Mikrorisse und Verschmut-

zungen überprüft, um absolute Qualitätssicherheit zu gewährleisten. So stellen wir sicher, dass nur einwandfreie Eier in den Handel gelangen.

Die Verpackung erfolgt individuell nach Kundenwunsch und wird in umweltfreundlichen Materialien umgesetzt. Ob spezielle Verpackungsgrößen oder nachhaltige Lösungen – wir bieten maßgeschneiderte Verpackungslösungen, die sowohl praktisch als auch ressourcenschonend sind.



bioyum GmbH

**Frischeier | Eier gekocht
Eiprodukte flüssig
Eiprodukte getrocknet
Eierschalpulver**

Gewerbepark 11 · D-87775 Salgen · T +49 8265 22600 0
info@bioyum.de · www.bioyum.de

REIFENLAND

KREMSMÜNSTER

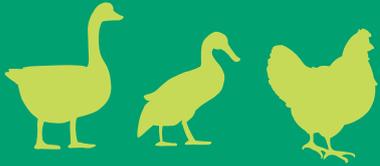
Hauptstrasse 29 · 4550 Kremsmünster · T 07583 7711
office@reifenland-krm.at · www.reifenland-krm.at



Dr. med. vet. Gansinger

Fachtierärztin für Geflügel

Schwerpunkt Phytotherapie
und Competitive Exclusion



Gesundes Geflügel

mit Fachkompetenz, Phytotherapie und Competitive Exclusion

Ein umfassender Blick auf Zusammenhänge war schon immer die Leidenschaft von Dr. Doris Gansinger. In ihrer jahrzehntelangen Tätigkeit als Tierärztin, spezialisiert auf Geflügel, entwickelte sie vor Jahren eigene Kräutermischungen unter der Marke bio fm zur Nutzung funktioneller Pflanzenstoffe bei Tieren. Ihr aktuellstes Projekt befasst sich mit dem regionalen Anbau von Kräutern und der vor Ort Gewinnung von ätherischen Ölen zur Unterstützung der Gesundheit von Mensch und Tier. Unter dem Namen feelgut PRANAROM® stellt sie in Zusammenarbeit mit anderen Spezialisten funktionelle ätherisch Öl Mischungen her, in denen auch die in der Region gewonnenen ätherischen Öle verwendet werden. Am Standort der Praxis, dem SeyringerGut im Innviertel wurde ein naturbotanischer Seminargarten geschaffen und es besteht die Möglichkeit für Fortbildungen aus den unterschiedlichsten Bereichen.

Dr. Gansinger

Ihre Expertin für Geflügelgesundheit

- Fachtierärztin Geflügel
- bio fm Kräutermischungen und Pflanzenstoffe
- Ätherische Öle u. Hydrolate für Mensch & Tier
- Ergänzungsfuttermittel für alle Tiere
- Alles für ein gesundes Darm- und Stallmikrobiom (Broilact, Probiotika und PIP)
- Fachvortragende Geflügelgesundheit und Phytotherapie

Ihre Dr. Gansinger



Dr. med. vet. Doris Gansinger Fachtierärztin für Geflügel

Telefon: 07752 81171 E-Mail: office@bio-fm.com BioFM Gansinger GmbH Seyring 3 4971 Aurolzmünster www.bio-fm.com

Bruderhahn

NACHHALTIGE AUFZUCHT FÜR BEWUSSTES GENIESSEN



Traditionell werden männliche Küken in der Legehennenhaltung oft aussortiert, da sie keine Eier legen und in der Fleischproduktion weniger effizient sind.

Wir sind Vorreiter auf diesem Gebiet. Bei uns werden diese Junghähne jedoch genauso wertgeschätzt wie ihre weiblichen Pendants.

Nach rund 10 bis 11 Wochen erreichen die Junghähne ein ideales Schlachtgewicht. Ihr Fleisch ist besonders zart und fettarm, was es zu einer hochwertigen und gesunden Wahl für bewusste Genießer macht.

Durch die Entscheidung, Bruderhähne aufzuziehen, tragen wir nicht nur zur Verbesserung der Tierwohlstandards bei, sondern schaffen auch ein regionales, erstklassiges Geflügelprodukt, das ganzjährig erhältlich ist.



*Dieser Ansatz spiegelt unsere Philosophie wider:
Verantwortung, Nachhaltigkeit und
höchste Qualität – von der Aufzucht bis
auf den Teller.*



Bio-Ente

NATÜRLICH, GESUND UND VOLLER GESCHMACK



REGIONAL

Wir sind stolz darauf, als Erste und Einzige in Österreich einen vollständigen Produktionsablauf für Bio-Enten anbieten zu können. Von unseren eigenen Elterntier-Herden bis zur Partnerbrütereier in Schlierbach und den familiengeführten Bio-Bauernhöfen in Ober- und Niederösterreich garantieren wir regionale Qualität vom Ei bis zur fertigen Bio-Ente.

ARTGERECHT

Unsere Bio-Enten wachsen in artgerechten Ställen mit viel Tageslicht auf, die täglich frisch eingestreut werden. Zusätzlich bieten wir ihnen Zugang zu einem Wintergarten, Wasserwannen und großzügigen Auslauf ins Freie. Die Fütterung erfolgt ausschließlich mit hochwertigem Bio-Futter, das eine gesunde und natürliche Entwicklung der Tiere unterstützt.

GANZJÄHRIG VERFÜGBAR

Dank unserer nachhaltigen Produktion sind Bio-Enten bei uns das ganze Jahr über verfügbar. Mit ihrem geringen Fettanteil und dem köstlichen Geschmack sind sie nicht nur im Winter ein Genuss, sondern entfalten auch auf dem Grill ihr volles Aroma.




wiesbauer
MÜHLE & MISCHFUTTERWERK

FUTTERMITTEL VON HÖCHSTER QUALITÄT!

- › VERANTWORTUNG FÜR MENSCH, TIER UND UMWELT STEHT DABEI IM MITTELPUNKT
- › ZERTIFIZIERTE WARE AUS DER REGION FÜR DIE REGION
- › PROMPTE LIEFERUNG MIT UNSEREN LKWS DIREKT ZU IHRER BEDARFSSTELLE

www.wiesbauer-muehle.at



Ihr Spezialisten für Tierernährung aus Österreich.

T +43 2757 2281-513 · verkaufssinnendienst@garant.co.at
www.garant.co.at

Unser Sortiment

ALLES, WAS DAS HERZ BEGEHRT

EIER:

Boden- und Freilandhaltungseier,
Bio-Freilandeier und Wachteleier

BIOMASTKÜKEN UND LEGEKÜKEN:

Aufzucht von Küken zur Fleisch und
Eierproduktion

BIO-HENNE:

Vom Ei bis zur fertigen Legehennen

GEFLÜGELFLEISCH:

Speziell Bio-Geflügelfleisch, verarbeitet in
der eigenen Fleischverarbeitungshalle



BIO-ENTENPRODUKTE:

GENUSS IN JEDER VARIATION

Entenfilet
Entenkeulen
Enten im Ganzen
Enteninnereien

SOUS-VIDE-PRODUKTE:

Entenfilet, Keulen, halbe Ente
Enten-Burger
Pulled Duck
Geräuchertes Entenfilet
Und vieles mehr!





IHR PARTNER FÜR VERPACKUNGSLÖSUNGEN

Wertvolle Inhalte.
Hochwertige Verpackungen.



MEHR ERFAHREN



Wertvolle Inhalte. Hochwertige
Verpackungen.



KONTAKT INFO

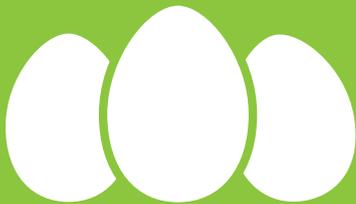
📍 **EHS-VERPACKUNGEN GMBH**
Landstraße 31
4553 Schlierbach

☎ +43 7582 81360 – 61
📞 Hotline +43 7582 81360 – 11
✉ office@ehs-verpackungen.at

PRODUKTE

Wellpappe
Vollpappe
Sicherheitsverpackung
Verpackungsfolien
Selbstklebebänder
Umreifungsbänder

Innovativ
und regional



EIERMACHER GMBH

Krift 51 | 4550 Kremsmünster

+43 7583 215 50 0
office@eiermacher.at
www.eiermacher.at
www.bio-ente.at



Die Eiermacher

