

NEWSLETTER



Seit 2025 nur noch weibliche Legeküken

Im Newsletter vom Januar haben wir Ihnen mitgeteilt, dass die gesamte Schweizer Geflügelbranche beschlossen hat, nur noch weibliche Legeküken schlüpfen zu lassen. Die Geschlechtererkennung erfolgt für den Embryo schmerzlos im Brutei. In der Folge werden die Eier mit männlichen Küken aussortiert. Das unnötige Kükentöten nach dem Schlüpfen gehört seit diesem Jahr somit der Vergangenheit an.

Die Rückmeldungen der Konsumentinnen und Konsumenten sind sehr positiv verlaufen. Die Preiserhöhungen von wenigen Rappen pro Ei, welche auf Grund des neuen Verfahrens auf das Ei abgewälzt wurden, sind klaglos akzeptiert worden. Das zeigt einmal mehr, dass es in unserem Land wichtig ist, neben der Herstellung von qualitativ hochstehenden und sicheren Nahrungsmitteln, auch auf eine tierfreundliche Haltung zu achten. Das Bekenntnis zu unseren einheimischen Nahrungsmitteln freut natürlich auch unsere Produzenten – die Schweizer Bauern.

Seit vielen Jahren lebt Eier Meier diese Qualitätsstrategie. Mit der Haltung der Legehennen auf Bauernhöfen mit täglichem Auslauf ins Freie, dem natürlichen, vegetarischen und gentechnikfreien Futter, welches für die ausgezeichnete Qualität der Eier verantwortlich ist, sowie der im 2017 erfolgten Aufzucht der männlichen Legeküken, leben wir dies tagtäglich. Nun fällt der letzte Punkt weg, da es keine männlichen Legeküken mehr gibt. Wir danken allen Kunden, welche beim Programm «Ei mit Bruder» mitgemacht haben. Dank Ihnen konnten in den vergangenen Jahren Tausende von Küken aufgezogen werden. Ab Juni werden Sie wieder auf das Standardprogramm von Eier Meier umgestellt. Der Zuschlag für die Aufzucht fällt weg, da die Geschlechtskennung im Ei günstiger ausfällt. Sie werden ab diesem Zeitpunkt deshalb 5 Rappen weniger pro Ei bezahlen müssen.

Wir danken Ihnen für Ihre Treue zu Eier Meier und damit zur Unterstützung der bäuerlichen Schweizer Geflügelhaltung.

Ihr Eier Meier Team



OMEGA 3

Omega-3-Eier

Omega-3-Fettsäuren sind mehrfach ungesättigte Verbindungen. Ihre Bedeutung in der menschlichen Ernährung wurde schon früh erkannt. Deshalb ist es auch nicht erstaunlich, dass sie einst als Vitamin F bezeichnet wurden.

Während gesättigte und einfach ungesättigte Fettsäuren vom Körper selbst hergestellt werden können, müssen die mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren mit der Nahrung zugeführt werden. Sie werden deshalb auch als essenzielle Fettsäuren bezeichnet. Sie sind unverzichtbarer Bestandteil der Zellmembranen im menschlichen Körper. Vor allem im Gehirn und in den Nervenzellen sind sie in hoher Konzentration enthalten. Unter anderem spielen sie auch als Bestandteil der Netzhaut des Auges eine bedeutende Rolle. Aus Omega-3-Fettsäuren werden entzündungshemmende Stoffe gebildet. Diese sollen einen positiven Einfluss auf rheumatische Erkrankungen haben, da sie Entzündungsvorgänge eindämmen können. Weiter sollen Omega-3-Fettsäuren die Blutgefässe erweitern und die Fließeigenschaften des Blutes und die Konzentration der verschiedenen Blutfette verbessern. Dies ist vor allem bei hohem Blutdruck vorteilhaft. Wissenschaftler sagen, dass dadurch das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen gesenkt wird.

Quellen für Omega-3-Fettsäuren sind Algen. Diese werden auch von den Fischen aufgenommen. Aus diesem Grund weisen Fische hohe Gehalte dieser gesunden Fettsäuren auf. Weiter enthalten auch diverse Speiseöle Omega-3-Fettsäuren.

6 Omega-3-Eier



Fr. 1.00 pro Ei

ab 12 Omega-3-Eiern



Fr. 0.95 pro Ei

Diese sind jedoch sehr unterschiedlich. Während die Gehalte bei Raps- und Sojaöl in etwa bei 10 Prozent liegen, enthält Leinöl bis zu 60 Prozent. Die vorhin erwähnten Erkenntnisse sind mittlerweile bei vielen Menschen angekommen. Deshalb boomt auch die Nahrungsergänzungsbranche. Kapseln aus Omega-3-Fettsäuren, Ernährungsdrinks oder Algenpräparate sind die Mittel der Wahl. Dabei gäbe es aber ein ganz einfaches Mittel, um den Omega-3-Fettsäurenbedarf zu decken: Nämlich mit täglich zwei Omega-3-Eiern!

Die Frage ist nur: Wie gelangen die Omega-3-Fettsäuren ins Ei? Die Antwort darauf ist erstaunlich einfach. Es ist das Legehennenfutter! Die Zusammensetzung des Fettsäuremusters im Futter bestimmt auch die Zusammensetzung des Fettsäuremusters im Ei. Wir mischen unter das Futter speziell aufgeschlossene Leinsamen. Diese enthalten sehr viele der hochverdaulichen Omega-3-Fettsäuren. Dadurch wird das Ei mit diesen wertvollen Substanzen angereichert. Ein Omega-3-Ei enthält den 5-fachen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren gegenüber einem konventionell erzeugten Ei.

Seit vielen Jahren führen wir Omega-3-Eier in unserem Sortiment. Die Gehalte der Eier überprüfen wir periodisch, um wirklich sicherzustellen, dass die Eier genügend Omega-3-Fettsäuren aufweisen.

Haben auch Sie Interesse mit Hilfe dieser sehr einfachen Art Ihren täglichen Bedarf an Omega-3-Fettsäuren zu decken? Dann profitieren Sie von unseren Vorzugskonditionen ab einer grösseren Bestellmenge!

ab 24 Omega-3-Eiern



ab 30 Omega-3-Eiern





Schweizer Eier sind knapp

In den vergangenen Wochen berichteten die Medien immer wieder, dass Schweizer Eier rar sind und dass nicht alle Bedürfnisse gedeckt werden können. Was steckt genau dahinter?

Zuerst das Positive: Eier Meier hat genügend Eier! Wir können und konnten unsere Kunden jederzeit ausreichend mit Eiern beliefern. Dies auch zu Ostern, wo Schweizer Eier immer sehr nachgefragt sind, und es in der Vergangenheit immer wieder zu Engpässen gekommen ist.

Aber weshalb sind die Schweizer Eier plötzlich rar, nachdem wir noch vor drei Jahren mit massiven Überschüssen zu kämpfen hatten?

Zum einen stellen wir eine erhöhte Nachfrage nach Eiern fest. In der Schweiz ist der Konsum um fast 10 Prozent gestiegen. Nach wie vor aber liegt der Verzehr hinter unseren Nachbarländern Deutschland und Österreich. Ein Grund für die grössere Lust auf Eier ist, dass diese eine sehr preiswerte Proteinquelle darstellen und damit auch vermehrt preissensible Kunden ansprechen. Eier sind eine günstige Möglichkeit, den Eiweissbedarf zu decken. Immer mehr Menschen zeigen Fleisch die kalte Schulter und greifen zum Ei. Dieses Phänomen lässt sich übrigens aktuell weltweit beobachten.

Zum anderen sorgen die Auswirkungen der weltweit grassierenden Vogelgrippe für eine Verknappung. Alleine in den USA mussten über 22 Millionen Hühner getötet werden. Die USA hat sogar die Schweiz angefragt, um das knappe Gut zu liefern. Dies führte auch dazu, dass die Preise von Eiern weltweit stark gestiegen sind. Die Differenz vom einheimischen Ei zum Importei hat sich verringert.

Wieso produzieren wir nicht mehr Eier? Neue Ställe für Legehennen zu bauen ist in der Schweiz eine Prozedur, die sehr viele Herausforderungen mit sich bringt. Zum einen unterliegen Neubauten strengen Vorschriften. Zum anderen sind die Baukosten stark gestiegen, was einen Einstieg in die Eierproduktion weniger attraktiv erscheinen lässt. Daher müssen wir auch in nächster Zeit damit rechnen, dass Schweizer Eier ein begehrtes Gut bleiben werden. Gut fährt man deshalb, wenn man vom Eier Meier Service profitieren kann!