

INTERVIEW MIT EIER MEIER

«Täglich ein Ei zu geniessen, kann wahre Wunder bewirken.»

Seit 1991 verfolgt die Eier Meier AG aus Schötz ein Ziel und zwar Eier aus nachhaltiger und bäuerlich tiergerechter Legehennenhaltung zu verkaufen. Dabei engagieren sie sich für zeitgemässe Projekte und sehen beim Eierkonsum in der Schweiz noch viel Potenzial nach oben. Im Interview nehmen sie uns mit in ihre Welt der Eier.

Interview mit Peter Stadelmann, Geschäftsführer Eier Meier AG, Schötz LU

Erzählen Sie uns etwas über Ihr Unternehmen. Wann und wie ist es entstanden?

«Gegründet wurde die Eier Meier AG im Jahr 1991 als Tochterunternehmen des Herstellers für Tierfutter, der Firma Kunz Kunath AG – FORS-Futter. Hintergrund war, dass zahlreichen Kleinbauern aus Kostengründen der Eierabnahmevertrag gekündigt wurde. Eier Meier macht sich seither zum Ziel, Eier aus nachhaltiger sowie bäuerlicher tiergerechter Legehennenhaltung an Privathaushalte zu verkaufen.»

Können Sie uns den Prozess des Eis vom bäuerlichen Betrieb bis zur Kundschaft schildern?

«Zusammen mit einer Partnerfirma holen wir die Eier auf dem Bauernhof ab und lassen sie mit Hilfe einer

hochmodernen Maschine prüfen. Dabei werden Eier mit Mängeln ausgeschieden. Anschliessend werden die Eier nach der Grösse sortiert, gekennzeichnet und abgepackt. Unsere eigenen Fahrer bringen die Eier dann zum Milchkasten unserer Kunden. Dabei bedient jeder Chauffeur im Schnitt 200 Kundinnen und Kunden pro Tag. Diese erhalten alle 4 Monate eine Rechnung für die bezogenen Produkte. Wenn man also einmal aussetzen will, so ist das problemlos ohne Kostenfolge möglich.»

Wieso das Ei? Was macht das Ei für Sie zum Nummer 1 Produkt?

«Das Ei ist ein ideales Produkt für den Direktverkauf. Praktisch jeder Bewohner und jede Bewohnerin der Schweiz isst Eier. Das Ei ist ein Grundnahrungsmittel und jeder Haushalt ist gut beraten, wenn er immer einige Eier im Kühlschrank hat. Zudem ist die Haltbarkeit sehr unproblematisch. Für viele unserer



Die Eier der Eier Meier AG stammen alle aus tiergerechter Schweizer Freilandhaltung und werden stetig auf ihre Qualität geprüft.



Konsumentinnen sowie Konsumenten ist es wichtig zu wissen, wie und wo das Ei produziert wurde, und dass es einwandfrei und ausgezeichnet schmeckt. All dies können wir ihnen bieten. Dank dem Code auf dem Ei können die Kunden via unserer Webseite einen Blick auf den Produktionsbetrieb werfen.»

Laut Ihrer Webseite sind Eier sowohl für Sportler und ältere Menschen besonders wichtig. Können Sie uns erklären warum?

«Sportler benötigen eine hohe Zufuhr an Proteinen. Dies geschieht oft mit diversen Pulvern. Dabei gäbe es mit dem Ei eine natürliche Alternative. Das Ei weist von allen Nahrungsmitteln zusammen mit der Milch die höchste Wertigkeit des Proteins auf. Wir bieten extra für Sportler ein im Preis sehr attraktives Produkt mit Kleineiern an. Bei älteren Menschen ist das Problem oft, dass sie zu wenig essen. Dabei bietet sich das Ei als ideales Nahrungsmittel an. Einerseits da es so viele Nährstoffe in konzentrierter Form enthält. Andererseits ist die Zubereitung so einfach. Wir behaupten, dass täglich ein Ei im Alter zu geniessen, wahre Wunder bewirken kann.»

Sie bieten auch Wachteleier an. Was sind die Unterschiede des Wachteleis zum Freilandeier?

«Auffällig ist natürlich der Grössenunterschied. Das Wachtelei ist etwa 5–6 Mal kleiner. Zudem scheinen gewisse Allergiker von Hühnereiern die Wachteleier gut zu vertragen. Der Geschmack vom Wachtelei ist eher intensiver. Ansonsten ist die Zusammensetzung relativ ähnlich. Der Preis pro Inhalt ist beim Wachtelei natürlich viel höher. Aus diesem Grund wird das Wachtelei eher ein Produkt der gehobenen Küche bleiben.»

Erzählen Sie uns etwas über Ihr Projekt «Ei mit Bruder». Was möchten Sie damit erreichen?

«Seit Jahren wird immer wieder das Töten der männlichen Legeküken angeprangert. Dies geschieht heute,

weil es nicht wirtschaftlich ist, diese aufzuziehen und für die Fleischproduktion zu verwenden. Gegenüber der Mastrasse brauchen die männlichen Tiere 3 Mal länger und setzen dabei nicht einmal die Hälfte an Fleisch an. Zudem fressen sich auch mehr als 3 Mal so viel Futter.

Mit unserem Programm «Ei mit Bruder» wollen wir unseren Kunden eine Möglichkeit bieten, sich gegen das Töten der männlichen Legeküken zu engagieren. Dies indem sie mittels einem Zuschlag von 7,5 Rappen pro Ei mithelfen, die Aufzucht der männlichen Küken der Legerassen zu finanzieren. Die Nachfrage dafür nimmt von Jahr zu Jahr zu. Stand heute haben wir bereits 1700 solche Hähne aufgezogen. Eier Meier ist hiermit der erste und bis heute einzige Eierhändler, der in der konventionellen Legehaltung ein entsprechendes Produkt anbietet.»



Wie sieht die Zukunft von Eier Meier aus?

«Wir denken, dass die Bevölkerung auch in Zukunft Eier aus bäuerlicher Legehennenhaltung kaufen, aber zusätzlich die Sicherheit wünschen, dass jedes Ei eingehend kontrolliert wurde. Zudem sehen wir, dass der Eierkonsum in der Schweiz noch viel Potenzial nach oben hat. Nach wie vor hinken wir im Vergleich zu unseren Nachbarländern Deutschland und Österreich deutlich hinterher. Nicht zuletzt stellen wir fest, dass nicht jedes Ei gleich gut schmeckt. In Blinddegustationen wurde festgestellt, dass mit unserer Art der Fütterung der Legehennen, die Eier geschmacklich am besten abschneiden. Dies gibt uns viel Zuversicht für die Zukunft. Zudem kann es gut sein, dass wir neben unserem Omega-3 Ei weitere Spezial Eier auf dem Markt bringen werden. Schliesslich sind wir Tierernährungsspezialisten und verfügen über grosse Kenntnisse in der Ernährung von Legehennen.»

Herzlichen Dank an Peter Stadelmann für das Interview. Wir wünschen ihm und seinem Team weiterhin viel Erfolg und alles Gute!