
NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Wer kennt ihn nicht, den Begriff «ein Ei wie das andere». Trifft das tatsächlich zu? Sind wirklich alle Eier gleich oder gibt es Unterschiede? Wenn ja, welche und weshalb?

Die Zusammensetzung des Hühnereis hängt im Wesentlichen von der Ernährung der Henne ab. Die Tatsache, dass unsere Hühner Auslauf ins Freiland geniessen dürfen und sich auch im Stall frei bewegen können, ist zwar sehr wichtig für deren Wohlempfinden, hat aber keinen Einfluss auf Aussehen, Geschmack und Geruch der Eier.



Eier Meier hat mit seinen bäuerlichen Produzenten bezüglich der Tierfreundlichkeit eine sehr hohe Messlatte gesetzt. Wir haben nichts zu verstecken und zeigen dies mit einer 100%igen Rückverfolgbarkeit. Aber auch in der Ernährung der Hennen ist unser Partner FORS-Futter qualitativer Marktführer in der Schweiz. Das spiegelt sich im ausgezeichneten Geschmack der Eier.

In diesem Newsletter stellen wir ein ganz besonderes Ei vor – unser Omega 3 Ei. Neben dem guten Geschmack hat das Ei noch einen interessanten Zusatznutzen.

Was ist der Unterschied zwischen braunen und weissen Eiern? Wie lassen sich die Eier am besten schälen? Wieso ist das Eigelb nicht immer gleich dunkel? Auf diese uns oft gestellten Fragen geben wir Ihnen in diesem Newsletter eine Antwort.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und wünschen Ihnen viel Spass bei der Lektüre.

Herzlichst Ihr Team vom Eier Meier

Omega 3 Eier

Leider ist unsere Ernährung hinsichtlich der Zusammensetzung von Fettsäuren oft unausgeglich. Vor allem die wertvollen ungesättigten Fettsäuren sind häufig Mangelware. Die „ungesättigste“ Fettsäure überhaupt ist DHA, eine Omega-3-Fettsäure. Da diese Fettsäure im Körper nicht produziert und nicht gespeichert werden kann, ist eine regelmässige Zufuhr wichtig. Heute wird deshalb vielfach versucht, mit speziellen Produkten wie Nahrungsergänzungsmitteln dieses Ungleichgewicht auszumerzen. Dabei würde sich aber ein natürlich erzeugtes Lebensmittel hervorragend dazu eignen, diese wertvollen Fettsäuren aufzunehmen – das Ei.



Blühender Leinsamen

Wie gelangen die Omega-3-Fettsäuren ins Ei?

Die Zusammensetzung des Fettsäuremusters im Legehennenfutter spielt eine grosse Rolle für die Zusammensetzung des Fettsäuremusters im Ei. Leinsamen, welcher dem Futter beigemischt wird, enthält sehr hohe Gehalte an Omega-3-Fettsäuren. Diese gelangen so auf natürliche Weise ins Ei. Die Omega-3-Eier enthalten mit 450 mg pro 100 g Ei rund fünf Mal mehr dieser ungesättigten Fettsäuren als in einem normalen Ei vorhanden sind. Bereits zwei Eier decken so den täglichen Bedarf an Omega-3-Fettsäuren.

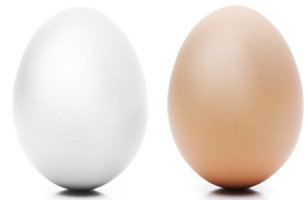
Eier Meier bietet Omega 3 Eier an

Einige unserer Produzenten haben wir auf dieses spezielle Futter umgestellt. Damit können wir garantieren, dass unsere Kunden Eier mit einem erhöhten Gehalt an Omega-3-Fettsäuren erhalten.



Das Omega 3 Ei ist in 6er Schachteln erhältlich. Bereits ab 2 Schachteln profitieren Sie von einem Rabatt!

Fragen rund um das Ei



Legen weisse Hennen weisse Eier und braune Hennen braune Eier?

Leider nein. Es ist nicht die Farbe des Gefieders, welche die Schalenfarbe bestimmt. Massgebend dafür ist die Farbe des unbefiederten Ohrläppchens, welches hinter dem Hühnerauge liegt. Hennen mit weissen Ohrscheiben legen weisse Eier, Hennen mit braunen Ohrscheiben legen braune Eier.

Interessanterweise bevorzugen Bewohner der Westschweiz und des Tessins, wie auch ihre Sprachverwandten auf der anderen Seite der Grenze, eher braune Eier. In der deutschen Schweiz hingegen hat das weisse Ei noch die Oberhand. Der Anteil der braunen Eier nimmt aber ständig zu, da viele Konsumenten irrtümlicherweise das braune Ei mit Freilandhaltung in Verbindung bringen.

Geschmacklich und von der Zusammensetzung sind weisse und braune Eier identisch. Auf Wunsch liefern wir die von Ihnen gewünschte Schalenfarbe!

Wieso lassen sich gewisse Eier schlecht schälen?

Wenn frische Eier gekocht werden, klebt die Schale sehr stark am Eiweiss. Deshalb empfehlen wir zum Kochen eher ältere Eier zu verwenden. Diese lassen sich besser schälen! Lagern Sie dazu die Eier vorher 24 Stunden lang bei Zimmertemperatur. Nehmen Sie nicht zu grosse Eier, da diese oft dünnschaliger sind und leichter brechen!



Wieso haben meine gekochten Eier einen grünen Rand um das Dotter?

Bei zu langem Kochen löst sich im Eigelb gebundenes Eisen und wandert Richtung Dotterrand. Gleichzeitig wird im Eiklar durch das Kochen Schwefel freigesetzt. Es entsteht Schwefelwasserstoff. Das Gas bewegt sich beim Kochen in Richtung Eigelb und reagiert mit dem Eisen. Daraus entsteht Eisensulfid. Dieses hat eine grünblaue Farbe. Zwar ist das Ei nicht mehr so schön anzusehen. Man kann aber beruhigt sein – der Konsum dieser Eier ist absolut unbedenklich. Um eine Verfärbung zu vermeiden, empfehlen wir, die Eier nicht zu lange zu kochen. Ein Anhaltspunkt kann der Dotter sein. Dieser sollte beim frisch gekochten Ei noch nicht völlig fest sein. Er wird sich beim Abkühlen dann noch verfestigen.

Beachten Sie, dass durch den Kochvorgang die Eierschale durchlässig wird. **Schrecken Sie daher die Eier nie ab!** Gekochte Eier sollten auch nicht zu lange gelagert werden. Erst durch das professionelle Färben der Eier, wie bei unseren Picknick- und Ostereier, werden die Poren wieder verschlossen. Das macht die Eier länger haltbar (Färben mit Zwiebelschalen reicht nicht).

Wieso gibt es helle und dunkle Eidotter?

Das Futter bestimmt die Farbe des Dotters. Zur Kontrolle benutzen wir eine spezielle Eidotterfarbskala. Diese reicht von 1 bis 15. Der Schweizer Konsument wünscht eine Farbe zwischen 12 und 13. Mit den natürlichen Gelbfarbstoffen, wie sie etwa im Mais oder im frischen Gras vorkommen, erreichen wir maximal eine 10. Damit das Dotter die gewünschte dunkle Farbe hat, fügen wir dem Futter Paprika, ein natürlicher Rotfarbstoff, bei. Dieser ist nicht gerade günstig. Es kann daher sein, dass mit diesem Zusatz im Futter gespart wird, wenn das Dotter hell ist oder dass die Hühner erst gerade mit Legen begonnen haben und daher noch nicht viel von diesem Futter gegessen haben.

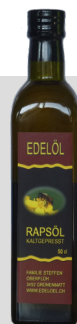
Viel wahrscheinlicher ist aber, dass eine Störung beim Huhn vorliegt. Diese kann z.B. einer Verwurmung der Henne zu Grunde liegen oder auch einer anderen Krankheit. Aber keine Angst, selbst in diesen Fällen sind die Eier absolut unbedenklich zu genießen! Wir prüfen regelmässig stichprobenweise die Dotterfarbe, aber eine Sicherheit, dass alle Eier immer die gewünschte kräftige Dotterfarbe aufweisen, können auch wir leider nicht geben!



**Unser
Tipp!**

Rapsöl

enthält im Vergleich zum Oliven- und zum Sonnenblumenöl wesentlich höhere Gehalte an Omega-3-Fettsäuren. Fachexperten bezeichnen es deshalb als das gesündeste Öl für die kalte und warme Küche. Unser kalt gepresstes Schweizer Rapsöl wird mit viel Leidenschaft auf einem Bauernhof im Emmental produziert.



Apfelbalsamico

Die Mischung und die Wahl der Apfelsorten sind entscheidend für die Qualität und den Geschmack eines Apfelbalsamico. In unserem Produkt werden deshalb ausschliesslich Thurgauer Äpfel verwendet. Diese werden direkt auf dem Hof verarbeitet. Unser Apfelbalsamico ist kein Essig. Er ist ein Buon Condimento, da er nur über einen Säuregehalt von 4.2% aufweist. Unser Apfelbalsamico wird mit Sulfid stabilisiert und weist keinerlei künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Aromen auf. Wir empfehlen einen Einsatz für Dressings, Vinaigrette, zu Speiseeis, Marinaden oder auch als erfrischendes Getränk im Sommer in Kombination mit Minze und Zitrone.

