
NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Bei keinem anderen Nahrungsmittel schaut der Schweizer so sehr auf die Herkunft, wie beim Ei. In 75 Prozent der Fälle wird ein Schweizer Ei gegenüber dem wesentlich günstigeren Importei bevorzugt. Dies ist sehr erfreulich und ist ein deutliches Zeichen dafür, dass dem Konsumenten die Haltung der Tiere wichtig ist.

Eier Meier geht bei den Haltungs- und Fütterungsanforderungen noch einen Schritt weiter. So vermarkten wir Eier aus der bäuerlichen Geflügelhaltung - das heisst aus Freilandbetrieben mit einer Herdengrösse von maximal 2'000 Tieren. Bei dieser Grösse wird sichergestellt, dass die Hennen auch regelmässig den Auslauf benutzen. Vom Detailhandel wurden diese Betriebe aus Kostengründen links liegen gelassen. Eier Meier setzt jedoch seit Jahren auf diese tierfreundlichste aller Haltungen. Wir sind zudem der einzige Vermarkter, der auf eine vollständige Transparenz setzt. So kann der Konsument mit Hilfe des Codes, der auf dem Ei aufgedruckt ist, auf unserer Homepage nachsehen woher das Ei stammt.

Die Hennen erhalten ein Futter, das ausschliesslich aus gesunden Komponenten besteht, die auch nachhaltig erzeugt worden sind. Darum setzen wir auf FORS-Futter. FORS setzt keine Rohstoffe ein, deren Herkunft nicht genau rückverfolgt werden kann oder solche, die aus Regionen stammen, wo Urwald gerodet wurde. Ebenso sehr verzichtet FORS auf gentechnisch veränderte Rohstoffe und auf antimikrobielle Zusätze. Der Mehrwert spiegelt sich im ausgezeichneten Geschmack der Eier. Mehr über dieses Thema erfahren Sie auch unter www.fors-futter.ch.

Nicht zuletzt bieten wir unseren Kunden mit dem Programm «Ei mit Bruder», die Aufzucht der männlichen Legeküken zu ermöglichen, die ansonsten am ersten Lebenstag getötet werden.

Wir unternehmen einiges für eine gesunde, nachhaltige und tiergerechte Schweizer Legehennenhaltung! Unser Ziel, dass möglichst viele Schweizer Konsumenten von der Qualität und vom Service von Eier Meier profitieren können, motiviert uns eine Verlosung durchzuführen, bei der Sie als zufriedener Kunden profitieren können. Erfahren Sie mehr darüber in dieser Ausgabe auf den Seiten 3 und 4!

Herzlichst Ihr Team vom Eier Meier

Wachteleier – immer beliebter

Die kleinsten Vertreterinnen der Familie der Hühnervögel sind die Wachteln. Es gibt von ihnen weltweit rund 40 Arten. Domestiziert wurde jedoch nur die Japanwachtel. Wichtig für die Tiere ist, dass sie nicht der direkten Sonnenbestrahlung ausgesetzt sind. Ausserdem suchen sie gerne Deckung gegen oben, denn in der Natur droht ihnen vor allem von Greifvögeln Gefahr. Deshalb sind die Ställe für unser Empfinden eher dunkel.



Unsere Wachteleier stammen von der Familie Gassmann aus Sempach. Die Tiere werden in Kleingruppen in strukturierten Ställen gehalten. Diese weisen jeweils einen Fressplatz mit Trögen und Tränken auf, einen mit Dinkelspreu eingestreuten Scharraum sowie ebenfalls eingestreute Legenester. Nicht zuletzt bietet die Familie Gassmann ihren Tieren an, sich unter Gegenständen zu verstecken. Als natürliche Boden- und Unterholzbewohner fühlen sich die Tiere deshalb sehr wohl und sind auch erstaunlich ruhig und zutraulich.



Wachteleier werden immer beliebter. Sie sind sehr schmackhaft und sollen sehr gesund sein. Zudem eignen sie sich auch für Hühnereiallergiker. Wachteleier sind ein hochwertiges Nahrungsmittel und sind ideal für jede Küche. Die ungefähr 9 bis 12 Gramm schweren Eier sind auch als Dekoration von Menus sehr beliebt.

Wachteleier können wie andere Eier zubereitet werden. Hartgekocht, geschält und halbiert bereichern und verschönern sie z.B. Salate, Hors d'oeuvre-Platten oder belegte Brote. Wachtelspiegeleier, z.B. auf Toast oder in einem Kresse-Nest, sind nicht nur eine Augenweide, sondern schmecken auch vorzüglich. Spiegeleier aus Wachteleiern runden das Raclette ab und passen ideal in die Pfännchen.

Für harte Wachteleier gibt man die Eier in kochendes Wasser und lässt sie ca. 3 bis 4 Minuten lang kochen. Die Eier sind nicht einfach schälbar, da sie klein sind. Ein Trick dabei ist, wenn man zuerst die Eier unter leichtem Druck auf dem Tisch rollt bis die Schale rundum gebrochen ist und dann am stumpfen Ende (Luftkammer) zu schälen beginnt. Es ist darauf zu achten, dass die Membran unter der Schale miterfasst wird.

Eier Meier verkauft die Wachteleier im 12er Pack.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

VERLOSUNG



Gewinnen Sie ein Wochenende auf dem Bauernhof

Sprechen Sie mit Ihren Freunden und Bekannten über den praktischen Eier-Service und die gute Qualität von Eier Meier und motivieren Sie diese ebenfalls einer der über 20'000 zufriedenen Kunden von Eier Meier zu werden!

Vermitteln Sie uns einen Neukunden und gewinnen Sie ein Wochenende mit Ihrem Partner, Ihrer Partnerin oder mit Ihrer Familie (bis 5 Familienmitglieder) von Freitag bis Sonntag auf einem Bauernhof in der Schweiz. Wir verlosen aus allen Einsendungen, die bis zum 31. Dezember 2020 eintreffen (Poststempel) total fünf Wochenende.



Melden Sie den Neukunden mittels diesem Flyer, telefonisch auf 0848 013 013 oder über www.eiermeier.ch !

Zudem erhält jeder Neukunde dieses praktische Eierset mit Becher und Köpfer im Edelweissdesign.

Ich nehme an der Verlosung teil, die Neukundenbestellung vermerke ich auf der Rückseite.



Name/Vorname: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Ich nehme nur an der Verlosung teil

NEUKUNDEN-Bestellung:
Folgende Person möchte neu vom Eier-Service profitieren

Anzahl Eier (bitte ankreuzen) Preis (Fr.) pro Ei, inkl. Lieferung	6	10	12	15	18	20	24
Grosse Eier (63-75 g)	<input type="radio"/> -90	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -80	<input type="radio"/> -80
Normale Eier (57-63 g)	<input type="radio"/> -80	<input type="radio"/> -74	<input type="radio"/> -74	<input type="radio"/> -74	<input type="radio"/> -74	<input type="radio"/> -70	<input type="radio"/> -70
Budget Eier (53-57g)				<input type="radio"/> -64			
Omega Eier (ab 60 g)	<input type="radio"/> -95	<input type="radio"/> -91	<input type="radio"/> -91	<input type="radio"/> -91	<input type="radio"/> -91	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -85
Wachteleier			<input type="radio"/> -60				<input type="radio"/> -60
Picknick Eier (ab 53g)	<input type="radio"/> -90	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -85	<input type="radio"/> -80	<input type="radio"/> -80
<input type="radio"/> Ei mit Bruder, Zuschlag 7,5 Rappen pro Ei (weitere Infos auf www.eiermeier.ch)							

Lieferadresse - Eier alle 14 Tage liefern an:

Name/Vorname: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Rechnung an: wie Lieferadresse Unterschrift: _____

Name/Vorname: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Eier Meier AG
 Hauslieferdienst
 Sentmatte 1
 Postfach 5
 6247 Schötz



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
 ne pas affranchir
 non affrancare
 50304704
 000003

DIE POST

B

