
NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Immer wieder erhalten wir von unseren Kunden Rückmeldungen, dass die Eier vom Eier Meier besser schmecken würden als andere Eier. Dass dies nicht irgendwelche Einbildungen sind, konnten wir bereits vor Jahren im Rahmen einer Blinddegustation feststellen. Dabei mussten die Tester gekochte Eier (4½ Minuten) nach Aussehen, Geruch und Geschmack beurteilen und benoten. Die Eier wurden aus unterschiedlichen Haltungsarten beschafft und es wurde auch berücksichtigt, welches Futter die Legehennen frassen.

Das für den Laien überraschende Resultat war, dass die Haltungsart überhaupt keinen Einfluss auf die Benotung der Eier hatte. Mit anderen Worten: Ob ein Huhn in Boden- oder in Freilandhaltung gehalten wird, ein Qualitätsunterschied der Eier konnte nicht festgestellt werden. Eier Meier bietet nur Eier aus tierfreundlichen Freilandbetrieben an. Dies allein führt jedoch noch nicht zu einer besseren Qualität der Eier. Hingegen hatte in der Degustation das Futter einen grossen Einfluss auf den Geschmack der Eier. Einerseits ist es wichtig, dass die Hennen Rohstoffe erhalten, die sie gut verdauen können und solche, die keine negativen Folgen auf den Geschmack des Eies bewirken. Andererseits sollten die Nährstoffe dem Bedürfnis der Tiere angepasst sein. Bei einer nicht bedarfsgerechten Versorgung können unerwünschte Abbaustoffe entstehen, die sich auch im Ei einlagern können.

Mit Abstand am schlechtesten schnitten die Bioeier ab. Feine Gaumen stellten in diesen einen stechenden Ammoniakgeschmack fest. In der Degustation schnitten diejenigen Eier am besten ab, welche von Hennen gelegt wurden, die mit FORS-Futter gefüttert wurden. Die Tierernährungsspezialisten von FORS betreiben eine strenge Qualitätspolitik und setzen nur beste und sichere Rohstoffe ein. Wir garantieren unseren Kunden, dass alle Eier Meier Produzenten ihren Tieren ausschliesslich FORS-Futter füttern.

Das Phänomen des Einflusses der Futterzusammensetzung auf den Geschmack von tierischen Nahrungsmitteln kann auch bei anderen Lebensmitteln festgestellt werden. Auf den nächsten beiden Seiten berichten wir über das Fleisch vom Kräuterschwein, welches dank einem Spezialfutter einen einzigartigen Geschmack aufweist.

Dank Kräutern zu einem total neuen Geschmackserlebnis

Seit Jahren kennen wir in der Medizin die Heilkraft von Naturkräutern. Dies haben auch Tierernährungsspezialisten erkannt. Korrekt eingesetzt, können phyto gene Wirkstoffe die Gesundheit und Leistung von Tieren positiv beeinflussen. Gerade in der Schweiz, wo der vorbeugende Einsatz von antimikrobiellen Wirkstoffen seit Jahren verboten ist, sind solche Substanzen bei der Fütterung von Tieren zum Mittel der Wahl geworden. Dass gewisse pflanzliche Stoffe aber auch den Geschmack der tierischen Produkte entscheidend beeinflussen können, ist eine relativ neue Erkenntnis. Dass seit einiger Zeit nun ein solches Produkt erhältlich ist, ist der Initiative von findigen Tierernährungsspezialisten zu verdanken. Diese untersuchten in jahrelanger Forschung die Wirkung diverser Kräuter im Tierfutter auf die Zusammensetzung und den Geschmack des Schweinefleisches. Schlussendlich definierten sie eine bestimmte Kräutermischung, welche die Tiere täglich zusammen mit dem Futter erhalten. Heute werden auf diese Art gefütterte Tiere unter der Marke Kräuterschweine vermarktet. Eier Meier führt in ihrem Programm luftgetrocknete Produkte wie Schinken, Speck und Coppa sowie eine Salami.

Was bewirken die Kräuter?

Die Geschmacksträger jedes Fleischstückes sind die Fette. Ein Fleischstück, welches kein Fett enthält, schmeckt in der Regel fad. Deshalb sollte jedes Fleischstück genügend intramuskuläres Fett aufweisen. Fette haben jedoch den Effekt, dass sie relativ schnell oxidieren können. Dies hat einen negativen Einfluss auf den Geschmack. Die den Schweinen verfütterten Kräuter verlangsamten unter anderem die Oxidation. In



Versuchen konnte dieser Effekt mit Messungen nachgewiesen werden. Ein sichtbares Zeichen dafür ist auch die schneeweiße Farbe des Fettes. Daneben haben die Kräuter weitere Wirkungen, die sich positiv auf den Geschmack des Fleisches auswirken.

Nicht zu Letzt wird von Konsumenten und Konsumentinnen auch der geringere Tropfsaftverlust beim Kochen sowie die längere Haltbarkeit erwähnt. Ernährungsfachleute sagen auch, dass das Fleisch gesünder sein soll.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

30% Rabatt

auf dem Kräuterschweinepaket vom 1.9. - 31.10.2021

Rohschinken geschnitten	Verpackung à 120 g	Fr. 10.90
Rohspeck geschnitten	Verpackung à 120 g	Fr. 10.20
Coppa geschnitten	Verpackung à 120 g	Fr. 7.90
Salami	am Stück à 250 g	Fr. 15.00
Kräuterschweine-Paket	Normalpreis	Fr. 44.00

Aktionspreis Kräuterschweine-Paket

Fr. 30.80

statt Fr. 44.00



Bestellen Sie das feine
Kräuterschweine-Paket unter
Tel. 0848 013 013
oder www.eiermeier.ch
oder scannen Sie den QR-Code

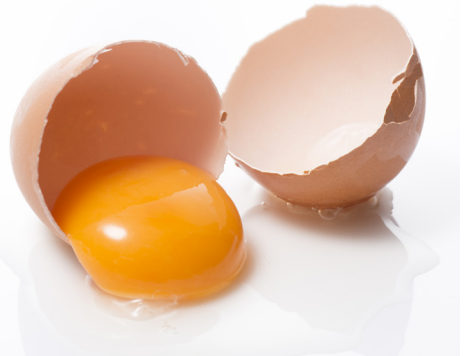


Das Auge isst mit!

Vielleicht ist Ihnen schon aufgefallen, dass unsere Eier eine sehr schöne und kräftige Dotterfarbe aufweisen. Schuld daran ist das Futter.

Dass das Eidotter in vielen Ländern bedeutend heller ist, als bei uns, haben vermutlich viele von uns schon auf Reisen erfahren. Wir Menschen sind Gewohnheitstiere. Für uns müssen Nahrungsmittel eine gewisse Farbe aufweisen, damit wir sie kaufen und auch mit Genuss essen. Dies ist bei den Eiern nicht anders. Eier die ein helles Eidotter aufweisen, werden in der Schweiz als nicht gut taxiert. Dass aber die Farbe des Eidotters nichts mit der Qualität des Eis und auch nichts mit der Haltungsart der Hennen zu tun hat, wissen viele nicht.

Damit das Dotter eine dunkle kräftige Farbe aufweist, muss das Futter, welches die Hühner fressen, auch genügend Gelb- und Rotfarbstoffe ausweisen. Füttern wir die Hennen mit Mais und lassen wir sie täglich ins Freiland, so wird der gelbe Farbstoff dieser Rohstoffe ins Dotter eingelagert. Dies allein genügt aber noch nicht für ein kräftiges Gelb. Deshalb enthält das Legehennenfutter hierzulande in der Regel einen Paprikaextrakt. Die rote Farbe dieses Extraktes sorgt schliesslich für die gewünschte dunkelgelbe Dotterfarbe.



Wenn aber trotzdem einmal ein Ei einen helleren Dotter aufweist, kann es sein, dass die Henne zu wenig Futter aufgenommen hat oder sonst irgendeine Störung aufgetreten ist. Sollte jedoch die ganze Herde helle Eidotter legen, so ist das ein Zeichen dafür, dass etwas nicht stimmt. Zwar kontrollieren wir regelmässig stichprobenweise die Dotterfarbe. Dass uns jedoch etwas entgehen kann, ist nicht auszuschliessen. Aus diesem Grund bitten wir Sie, falls bei allen Eiern der Verpackung helle Eidotter auftreten, uns die vierstellige Produzentenummer auf dem Ei zu melden. Wenn jedoch nur ein einzelnes Ei ein helleres Dotter aufweist, so schauen Sie für einmal einfach nicht so genau hin und denken Sie an unsere Zeilen!

Ihr Team vom Eier Meier

Eier Meier auch auf

