

# NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Immer mehr Konsumenten und Konsumentinnen schätzen unseren Service der Heimlieferung von frischen Bauernhofeiern und feinen Lebensmitteln. So durften wir auch im 2020 sehr viele Neukunden begrüßen. Viele von ihnen wurden dank Ihrer guten Mund zu Mund Werbung auf uns aufmerksam. Dafür danken wir Ihnen herzlich.

Eier Meier feiert heuer das 30-jährige Jubiläum. Gerne erzählen wir Ihnen in diesem Newsletter die interessante Entstehungsgeschichte der Firma. Im Jubiläumsjahr profitieren Sie auf ausgewählten Produkten von einem 30 % Jubiläumsrabatt. Im Januar und Februar sind dies unsere feinen Wachteleier.

Wir danken Ihnen für Ihre Treue zu Eier Meier.

Herzlichst Ihr Team vom Eier Meier

**30% Rabatt**

**Jubiläumsangebot  
Wachteleier**

Schachtel à 12 Eier **Fr. 5.10**  
statt 7.20, gültig bis 28.2.2021

Wachteleier sind sehr schmackhaft. Sie eignen sich für jede Küche – sei es zum Beispiel als raffinierte Beilage zu Ihrem Gourmet Menue oder einfach als kleine Zwischenmahlzeit. Die ungefähr 9 bis 12 Gramm schweren Eier sind auch als Dekoration von Menus sehr beliebt. Der Geschmack der Eier ist intensiver als derjenige der Hühnereier. Im Kühlschrank können Wachteleier ungefähr 10 Wochen gelagert werden.

# 30 Jahre Eier Meier – eine interessante Geschichte

Bis zu Beginn der 90er Jahre gab es in der Schweiz neben den professionellen Geflügelbetrieben sehr viele kleinere Geflügelhalter. In der Regel hielten diese 500 Legehennen. Die vom Staat beauftragten Eiersammelorganisationen sorgten dafür, dass die Eier regelmässig bei den Produzenten abgeholt wurden. Für diese Tätigkeit wur-



den sie entschädigt. Als beschlossen wurde, die Sammeltätigkeit nicht mehr finanziell abzugelten, lohnte es sich für die Organisationen nicht mehr, die Eier bei den Kleinbauern abzuholen. Damit blieben diese auf ihren Eiern sitzen. In dieser Situation schlug die Geburtsstunde von Eier Meier.

Eier Meier wollte einerseits den Kleinbauern die Möglichkeit geben, ihre Eier weiterhin verkaufen zu können, um damit ein wertvolles Zusatzeinkommen zu generieren. Andererseits wurde auch die Chance erkannt, dem Schweizer Konsumenten weiterhin ein Ei vom Bauernhof anzubieten. Da jedoch sämtliche Detailhändler bereits ihre Eierlieferanten hatten und zudem kein Interesse an einem Ei aus Kleinbetrieben bestand, startete Eier Meier den Direktverkauf der Eier an Privathaushalte. Bis heute ist das so geblieben.

Bereits nach wenigen Jahren wurde erkannt, dass die Qualität verbessert werden muss. Anstatt die Eier weiterhin durch den Geflügelhalter unkontrolliert in die Eierkartons abpacken zu lassen, wurden sämtliche Eier einer umfassenden Kontrolle



unterzogen. Heute finden unsere Eier den Weg über die modernsten Eiersortieranlagen der Schweiz. Jedes Ei wird dabei rundum auf Verschmutzungen hin fotografiert und angeklopft, um durch akustische Veränderungen mögliche Rissstellen festzustellen. Es wird auf innere Unregelmässigkeiten wie Blutflecken durchleuchtet, gewogen und

schliesslich mit dem Produzentencode ausgezeichnet und ins Schachteli abgepackt. Alle Eier, die nicht einwandfrei sind, werden aussortiert. Gleichzeitig finden regelmässig weitere Kontrollen wie Untersuchungen auf Salmonellen oder auf die Frische des Eies statt. Damit wird sichergestellt, dass der Kunde ein einwandfreies Produkt erhält.

Eier Meier arbeitet heute mit 35 bäuerlichen Freilandproduzenten zusammen. Jeder wird regelmässig auf die Einhaltung unserer Standards kontrolliert. Sämtliche Hennen fressen das bekömmliche und beliebte FORS-Futter. Damit wird sichergestellt, dass auch die Eierqualität stimmt. Wir brauchen nichts zu verstecken. Aus diesem Grund kann auch jeder Konsument auf unserer Website nachschauen, woher das Ei stammt.

Damit die Ökobilanz stimmt, bedient sich Eier Meier eines ausgeklügelten und optimierten Verteilnetzes. Der Kunde wird alle zwei Wochen mit PW's angefahren. Ein Chauffeur bedient circa 220 Haushalte pro Tag. Der Kilometerschnitt pro Kunde liegt dabei deutlich unter 1. Damit sind wir im Normalfall auch viel sparsamer unterwegs, als wenn ein Konsument extra mit seinem Auto zum Bauernhof fährt, um die Eier dort abzuholen.



Zudem werden seit 8 Jahren die Eier der Legehennenhalter aus der Ostschweiz in einer zweiten Sammelstelle in Märstetten TG angeliefert, kontrolliert und an die Kunden aus der gleichen Region ausgeliefert. Wir reduzieren so unnötige Fahrten.



Seit einiger Zeit ist man daran, die Geschlechterbestimmung bereits im Ei festzustellen. Bevor dies aber praxistauglich ist, werden weiterhin die männlichen Küken getötet. Aus diesem Grund haben wir vor 3 Jahren das Programm Ei mit Bruder gestartet. Damit wollen wir unseren Beitrag zur Aufzucht der männlichen Legeküken leisten. Mittlerweile hat das Interesse stark zugenommen und wir konnten bereits 1'500 männliche Küken aufziehen.

Eier Meier ist also seit 30 Jahren stets am Ball. Wir freuen uns, wenn Sie uns und unsere Schweizer Kleinbauern auch weiterhin unterstützen.

NEU auch auf







## Trüffelkäse

Für die Liebhaber von Trüffel und Käse. Der Geschmack von beidem in einem Produkt. Halbharter Käse, mit mindestens 3% echt italienischem Trüffel.



Fr. 12.60 Chäslì à 200 g

## Wieder erhältlich

Nachdem die Baumnüsse und der Kräuterschweinesalami im vergangenen Jahr nicht mehr erhältlich waren, sind wir in der glücklichen Lage, diese beiden Artikel wieder in unserem Sortiment anzubieten.



## Kräuterschwein Salami

Fr. 15.00 pro Stück (ca. 250 g)



## Schweizer BaumNüsse

Fr. 9.00 pro Packung à 500 g

## CORONA - Eier Meier systemrelevant

Eier Meier wurde vom Bundesamt für wirtschaftliche Landesversorgung BWL als systemrelevant eingestuft. Das heisst auch bei einer allfälligen Schliessung von Betrieben auf Grund der Corona-Pandemie, dürfen wir die Schweizer Konsumenten und Konsumentinnen weiterhin mit unseren Produkten beliefern. Wir interpretieren dies auch als Anerkennung zur Versorgungssicherheit der Bevölkerung mit wichtigen Lebensmitteln.