

NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Schmecken frische Eier am besten oder ist es wie mit dem Fleisch, das jeweils ein paar Tage abgehangen werden muss, damit es seinen vollen Geschmack entwickeln kann? Wie sicher ist ein Ei vor einem Verderb mit Bakterien? Was geschieht, wenn ein Ei älter wird und ist es dann noch gut? Das sind alles Fragen die uns immer wieder gestellt werden. Aus diesem Grund berichten wir in dieser Ausgabe des Newsletters über dieses Thema.

Gerne möchten wir Sie belohnen, weil Sie uns immer wieder neue Kunden vermitteln. Erfahren Sie mehr in dieser Ausgabe des Newsletters!

Wir danken Ihnen für Ihre Treue zu Eier Meier und wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen.

Das Ei des Kolumbus

Wir sprechen vom Ei des Kolumbus, wenn wir eine verblüffend einfache Lösung für ein unlösbar scheinendes Problem gefunden haben. Die Herkunft der Redensart soll auf einer Anekdote beruhen, die in etwa so erzählt wird:

Christoph Kolumbus wird nach seiner Rückkehr aus Amerika während eines Essens bei Kardinal Mendoza im Jahr 1493 vorgehalten, es sei ein Leichtes gewesen, die Neue Welt zu entdecken, es hätte dies schliesslich auch jeder andere vollführen können. Daraufhin verlangt Kolumbus von den anwesenden Personen, ein gekochtes Ei auf der Spitze aufzustellen. Es werden viele Versuche unternommen, aber niemand schafft es, diese Aufgabe zu erfüllen. Man ist schliesslich davon überzeugt, dass es sich hierbei um eine unlösbare Aufgabe handelt, und Kolumbus wird darum gebeten, es selbst zu versuchen. Dieser schlägt sein Ei mit der Spitze auf den Tisch, so dass diese leicht eingedrückt wird, und das Ei stehen bleibt. Als die Anwesenden protestieren, dass sie das auch gekonnt hätten, antwortete Kolumbus: «Der Unterschied ist, meine Herren, dass Sie es hätten tun können, ich hingegen habe es getan!»

Quelle: Wikipedia

Frische und Geschmack der Eier

Wie alt darf ein Ei sein, damit es noch gut schmeckt? Wie entscheidend ist die Frische? Was sagt das Alter über die Qualität aus?

Die Natur hat mit dem Ei eine geniale Erfindung gemacht. Dank der Schale und den Innenhäuten ist ein Ei sehr gut vor Eindringlingen und damit vor Verderb geschützt. So ist es z. B. für Salmonellen unmöglich diese Barriere in den ersten zwei Wochen zu durchdringen. Voraussetzung ist aber, dass die Schale nicht verletzt wird. Aus diesem Grund untersagen wir unseren Produzenten, dass die Eier nass gereinigt werden. Denn dadurch könnten Keime ins Ei gelangen. Das Gleiche kann passieren, wenn man die Eier hart kocht und anschliessend nicht versiegelt (z. B. durch Färben). Dies hat wohl der eine oder andere auch schon festgestellt, als er Eier ganz gekocht hat und dann nicht sofort gegessen hat.

Schmeckt ein Ei besser, wenn es ganz frisch ist? Experten verneinen dies eindeutig. Demnach soll der optimale Geschmack eines Eis sich erst etwa ab dem 10. Tag nach dem Legen entwickeln. Die Lebensmittelverordnung gibt ein Haltbarkeitsdatum von mindestens 28 Tagen vor.

Wenn man die Eier nach Erhalt im Kühlschrank lagert, bleibt die Qualität sehr lange erhalten und die Eier können noch lange über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinweg konsumiert werden. Der Autor dieser Zeilen hat auch schon Eier gegessen, die mehrere Monate alt waren und er erfreut sich immer noch bester Gesundheit.

Eier haben einen natürlichen Alterungsprozess. Dieser ist aber viel mehr von den Lagerungskonditionen als von der Zeit abhängig. Je wärmer die Eier über eine längere Zeit gelagert werden, desto mehr Gewicht verlieren sie. Die Luftkammer im Ei nimmt zu. Sichtbar wird dies, wenn ein Ei beim Kochen in der Pfanne nicht mehr auf den Grund sinkt oder beim Spiegelei der Dotter verläuft. Das heisst aber nicht unbedingt, dass das Ei schlechter schmeckt. Auf jeden Fall empfehlen wir Ihnen jedoch, die Eier nach Erhalt in Ihrem Kühlschrank zu lagern.



Mit der «Haugh Unit»-Messung wird die Frische des Eis gemessen und so die Qualität sichergestellt.



Hart gekochte Eier sind ein gesunder Leckerbissen. Am besten werden dafür mindestens zehn Tage alte Eier verwendet.

Eier Meier versucht seinen Kunden möglichst frische Eier zu liefern. Allerdings versuchen wir auch ökologische Aspekte zu berücksichtigen. So sammeln wir bei unseren Kleinproduzenten ein bis zweimal in der Woche die Eier. Dabei versuchen wir die Sammeltouren so zusammenzulegen, dass die Wege möglichst kurz sind. Dass dabei nicht jeden Tag gleich viel Eier gesammelt werden, ist eine Folge davon. Noch am gleichen Tag werden sämtliche Eier auf einer modernen Anlage kontrolliert, sortiert und gekennzeichnet und sind bereits am nächsten oder übernächsten Tag bei Ihnen im Milchkasten. Dass im Extremfall die Eier dann auch gut eine Woche alt sein können, ist möglich. Aber diese Eier sind immer noch sehr frisch und schmecken ausgezeichnet.

Wenn Sie die Eier hart kochen wollen, dann empfehlen wir Ihnen mindestens zehn Tag alte Eier zu verwenden. Bei frischgelegten Eiern löst sich die Schale nur schwer vom Ei. Aus diesem Grund lassen die professionellen Hersteller von Pick Nick und Ostereier die Eier vor dem Kochen künstlich altern.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!

Besuchen Sie die Eier Meier AG auf Social Media und erhalten Sie spannende Einblicke in diverse Themen:

 [/eier.meier](https://www.instagram.com/eier.meier)

Profiteren Sie von unserem Angebot!

Als treue Kunden haben Sie den Service und die Produkte von Eier Meier schätzen gelernt. Nichts ist so wertvoll für uns wie zufriedene Konsumenten und Konsumentinnen, die begeistert über unsere Firma und Produkte sprechen.

Mund zu Mund Werbung ist für uns eine der wichtigsten Quellen für neue Kunden. Wir danken Ihnen herzlich dafür! Gerne möchten wir Sie deshalb belohnen, wenn es Ihnen gelingt, Interessenten für unseren Service zuzuhalten.

Gratis Molkeprodukte-Set



Für jeden Neukunden, der mind. fünf Eierlieferungen bestellt, welcher von Ihnen vermittelt wird, schenken wir Ihnen ein Set Molkeprodukte im Wert von **Fr. 22.90**.

Weiter verlosen wir aus allen Eingängen für Sie insgesamt fünf Mal drei Monate lang Gratiseier.

Gültig für alle Neukundenmeldungen bis 31. August 2022.

So vermitteln Sie Kunden



Rufen Sie uns direkt an unter ☎ **0848 013 013** oder besuchen Sie unsere Website **www.eiermeier.ch** und klicken Sie auf folgenden Menüpunkt:

Kundenzentrum ⇨ **Kunden werben Kunden**