

# NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Schaden die warmen Temperaturen im Sommer dem Ei? Kann das Ei im Winter im Milchkasten gefrieren? Wie lagert man am besten die Eier? Dies sind wohl die uns am häufigsten gestellten Fragen. Aus diesem Grund werden wir im aktuellen Newsletter diesem Thema das Hauptaugenmerk widmen.

## *Wir verlosen 10 Mal je ein Glas Honig!*

Seit über 30 Jahren vermarktet Eier Meier frische Eier von Schweizer Bauernhöfen an ihre Kunden. Damit unterstützen wir diese Kleinbetriebe und tragen zu deren sicheren Einkommen bei. Immer wieder erhalten wir schöne Komplimente über unseren Service. Das freut uns sehr! Geben auch Sie Ihre Bewertung ab und schreiben Sie uns oder scannen Sie den nebenstehenden QR-Code. Wir verlosen unter allen Bewertungen, die bis Ende Oktober bei uns eintreffen 10 Mal ein Glas Honig.



Ende 2017 startete Eier Meier mit der Aufzucht von männlichen Küken. Seit diesem Zeitpunkt ist die Nachfrage ständig gewachsen. Dank unseren Kunden die sich daran beteiligten, konnten bis heute 2'350 Küken vor dem Vergasen gerettet werden. Nach wie vor ist Eier Meier der einzige Anbieter von Schweizer Freilandeiern, der dies anbietet.



**Erfahren Sie mehr über unser Programm und geniessen Sie unseren neusten Kurzfilm unter [www.eiermeier.ch](http://www.eiermeier.ch)**



Wir danken Ihnen für Ihre Treue zu Eier Meier und wünschen Ihnen viel Spass bei der Lektüre dieses Newsletters.

Ihr Eier Meier Team

# Das Ei ist das wertvollste natürliche Lebensmittel

**Das Ei ist ein Wunderwerk der Natur. Kein anderes Lebensmittel enthält so viele wertvolle Nährstoffe wie das Ei.**



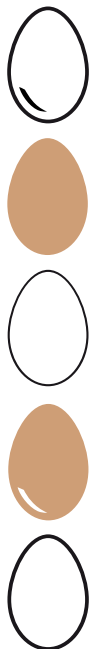
Das Protein ist hochverdaulich und hilft für den Muskelaufbau und den Erhalt der Muskelmasse. Die vielen ungesättigten Fettsäuren sind gut für die Herzgesundheit. Das Ei enthält 12 von 13 Vitaminen sowie zahlreiche Mineralstoffe für ein gesundes Leben. Nicht zu unterschätzen ist auch der gute Sättigungseffekt, welcher die Gewichtskontrolle unterstützt und dies alles bei nur 70 Kalorien pro Ei.

## Schaden hohen Temperaturen dem Ei?

In der Schweiz werden die Eier immer ungekühlt verkauft. Der Grund dafür ist, dass bei einer Kühlung gefolgt von wärmeren Temperaturen, die sich in der Regel nicht vermeiden lassen, sich auf der Schale Kondenswasser bilden kann. Dieses Wasser erlaubt es den Keimen, durch die Poren der Schale hindurch zu gelangen – sozusagen «hindurchzuschwimmen». Das muss unbedingt vermieden werden.

Trockene Eier haben einen ausgeklügelten Schutzmechanismus, welcher es den Keimen schwermacht, einerseits um ins Ei einzudringen und andererseits sich dort zu vermehren. Der Schutz bei Zimmertemperatur hält sicher 21 Tage an. Deshalb ist die Verkaufsfrist per Gesetz auf 21 Tag nach dem Legedatum begrenzt. So schaden auch kurzzeitig höhere Temperaturen, wie sie im Hochsommer vorkommen, dem Ei nicht, umso mehr, weil die Verpackung eine zusätzliche Isolation bedeutet.

Das Ei altert je schneller, desto länger es der Wärme ausgesetzt ist. Dies zeigt sich in Form der Zunahme der Luftkammer. Das Ei wird leichter.



Um jedoch spürbare Veränderungen zu erfahren, müsste ein Ei mehrere Tage lang neben einer Wärmequelle liegen. Dies wird übrigens absichtlich gemacht, wenn es darum geht aus frischen Eiern Pick Nick Eier herzustellen. Diese lassen sich in der Folge viel besser schälen.

Damit ein Ei möglichst lang frisch bleibt, empfiehlt Eier Meier die Eier nach Erhalt im Kühlschrank zu lagern. Dabei sollte die Spitze des Eis gegen unten schauen. Auf diese Art können Eier auch Wochenlang über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus gelagert werden.

Beachten Sie bitte, dass Eier relativ leicht auch Fremdgerüche annehmen können. Aus diesem Grund lagern Sie diese am besten im dafür vorgesehen Fach oder dann mit der ganzen Verpackung im Kühlschrank.

## *Können Eier auch gefrieren?*

Damit ein Ei gefriert, muss es über längere Zeit ungeschützt Temperaturen unter null Grad ausgesetzt sein. Die Verpackung bietet eine gute Isolation. Zudem schützt auch der Milchkasten zu einem gewissen Grad. Bis jetzt haben wir noch nie Mitteilungen erhalten, dass die Eier im Milchkasten gefroren sind.

## *Retiva Salatsauce bald nicht mehr erhältlich*



Leider hat sich der Produzent unserer feinen Retiva Salatsauce dazu entschlossen, die Herstellung einzustellen. Wir bedauern diesen Entscheid sehr, hatten wir doch sehr viele positive Rückmeldungen über die feinen Salatsaucen. Wir werden in den nächsten Wochen die letzten Flaschen noch anbieten. Aktuell sind wir auf der Suche nach einem gleichwertigen Ersatz.

## Wir stellen vor ...

Eier Meier arbeitet mit innovativen Unternehmer und Unternehmerinnen aus landwirtschaftlichen Kreisen zusammen. Gerne möchten wir Ihnen in denfolgenden Ausgaben unseres Newsletters einige unserer Produzenten vorstellen – heute Silvia Limacher aus Flühli LU (Chrütlimacher)

Die starke Verwurzelung zu Flühli und zur ganzen Region des Biosphärenreservats Entlebuch haben die gelernte Drogistin Silvia Limacher-Schmidiger dazu inspiriert, ihre erworbenen Fähigkeiten als Drogistin zu nutzen. Über 100 Heilpflanzen kennt sie aus ihrer vierjährigen Ausbildung. Die Drogistin und Bäuerin mit eidgenössischem Fachausweis begann im Jahr 2002 mit der Herstellung der ersten Rosenblütencreme. Heute werden neben Cremes auch Kräuter-Salben, Massageöle, Lippenpflege-Produkte, Bade- und Wellnessprodukte sowie Seifen hergestellt.



## «Sorglospaket» in Aktion

Tauchen Sie in die Naturwelt des Biosphärenreservats Entlebuch ein und lassen Sie sich mit den einmaligen Produkten so richtig wohl fühlen!



**Fr. 50.00** statt Fr. 58.60

Eier Meier bietet das «Sorglospaket» zum unschlagbaren Preis von **Fr. 39.00** an bestehend aus:

- **Thymiansalbe** (60 ml)
- **Thymianbad** (150 ml)
- **Inhalierkräuter** (10 g)

Weiter bieten wir eine **Pflegecrème** (125 ml) aus Ringelblumen zum Preis von **Fr. 19.60** an.

Beide Produkte zusammen bieten wir Ihnen zum Aktionspreis von **Fr. 50.–** anstatt Fr. 58.60 an.