

NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Das für Wild- und Nutzgeflügel tödliche Vogelgrippe-Virus tritt seit einiger Zeit vermehrt in weiten Teilen Europas und auf der ganzen Welt auf. Bisher hatten wir in der Schweiz grosses Glück. Während im Ausland bereits Millionen von Legehennen infiziert und getötet werden mussten, betraf es bei uns nur drei kleine Hobbytierhalter.

*Mithelfen
und die
Verbreitung
gemeinsam
verhindern!*

Die Hühner hatten in diesen Fällen keinen Kontakt zu Wildgeflügel, welches die Krankheit vorwiegend überträgt. Die Vermutung liegt jedoch nahe, dass Personen das Virus mit den Schuhen, Kleidern oder durch ungewaschene Hände in die Geflügelhaltung eingeschleppt haben. Aus diesem Grund ist es absolut erforderlich, dass Besuchern kein Zugang zu den Stallräumlichkeiten von Legehennen gewährt werden soll.

Um die Ausbreitung der Krankheit zu vermeiden galt bis zum 30. April 2023 absolute Stallpflicht. Im Fokus steht dabei, den Kontakt zwischen Wildvögeln und Hausgeflügel zu verhindern und spezielle Hygienevorschriften beim Betreten von Geflügelhaltungen einzuhalten. Die Behörden entscheiden wie lange die Stallpflicht gilt.

Wichtig zu wissen ist, dass unsere Hühner aber ständig den Zugang zu einer geschützten Aussenklimazone haben. Zwar ersetzt diese den Auslauf ins Grüne nicht, wie ihn im Normalfall alle gefiederten Eier Meier «Mitarbeiterinnen» geniessen dürfen. Im aktuellen Fall wird aber die Gesundheit der Tiere über das Tierwohl gestellt. Zurzeit besteht keine gesetzliche Grundlage für die Kennzeichnung der Eier, die zwar als Produkte aus Freilandhaltung deklariert, jedoch auf Grund der zurzeit vom Bund verordneten Massnahmen zum Schutz vor dem Vogelgrippe-Virus nicht als solche produziert werden. Wir hoffen aber, dass in Kürze unsere Legehennen wieder den gewohnten Auslauf ins Freie geniessen dürfen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis

Das Eier Meier Team

Wodurch wird die Farbe der Eischale bestimmt?

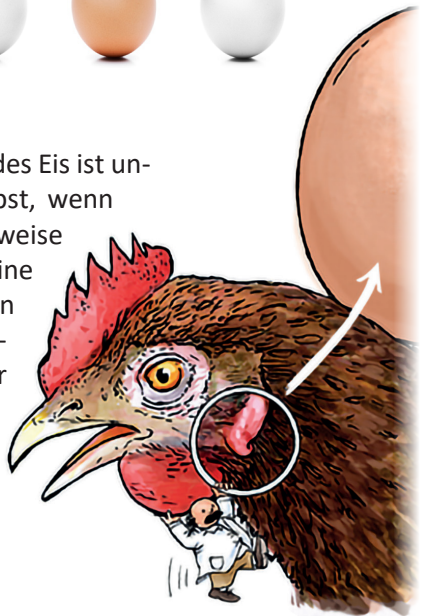
Bevorzugen Sie lieber Eier mit braunen oder weissen Schalen? Wo liegen die Präferenzen bei den Konsumentinnen und Konsumenten? Gibt es Unterschiede?

Zunächst einmal zur Quizfrage, wie die Schalenfarbe zu Stande kommt! Es ist nicht etwa das Gefieder, welches die Farbe der Eier bestimmt. Braune Hennen können auch weisse Eier legen und umgekehrt. Nein, es ist die Farbe des Ohrläppchens – oder genauer gesagt der Ohrscheibe, welche für die Schalenfarbe verantwortlich ist. Hühner mit weissen Ohrscheiben produzieren weisse Eier. Hennen mit roten Ohrscheiben legen jedoch braunfarbige Eier.



Die Zusammensetzung und Qualität des Eis ist unabhängig von der Schalenfarbe, selbst, wenn das immer wieder behauptet wird. Interessanterweise bevorzugen trotzdem aber gewisse Landsleute eine bestimmte Schalenfarbe. So schwören die Franzosen und auch die Italiener auf braunschalige Eier, während z. B. die Osteuropäer und die Nordländer eher weissschalige Eier bevorzugen.

Falls Sie eine bestimmte Farbe bevorzugen, so vermerken wir dies selbstverständlich bei unseren Lieferungen!



Ei mit Bruder – eine Erfolgsgeschichte

Seit Jahren wird eine Lösung angestrebt, um dem Töten der frisch geschlüpften männlichen Küken ein Ende zu bereiten.

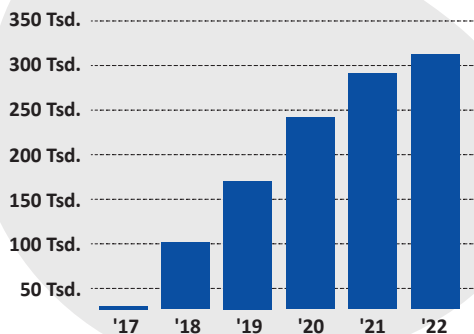
Die Geschlechterbestimmung im Ei ist ein Weg dazu. Leider sind die Methoden noch nicht praxistauglich oder sie können nur in einem so späten Stadium im Ei erfolgen, wenn die Küken bereits Schmerz empfinden. Eine andere Alternative ist die des Zweinutzungshuhns – also einer Rasse, die sowohl für die Legeproduktion als auch für die Geflügelmast eingesetzt werden kann. Leider ist man heute züchterisch noch weit von zufriedenstellenden Resultaten entfernt. Solche Rassen legen nämlich viel weniger Eier als reine Legerassen – bei einem gleichbleibenden Legezeitraum. Ausserdem sind die Eier auch viel kleiner. Um diese zu kompensieren, müssten also viel mehr Hühner gehalten und somit viel mehr Ställe gebaut werden.



Aus diesem Grund hat Eier Meier bereits vor Jahren unter dem Programm «Ei mit Bruder» mit der Aufzucht der männlichen Küken angefangen. Zwar fressen diese drei Mal so viel Futter und brauchen auch drei Mal länger als die Hühner der Mastrassen bis sie das Endgewicht erreicht haben. Zudem weisen sie nur etwa halb so viel Fleisch auf. Dafür schmeckt dieses aber ausgezeichnet.

Immer mehr Kunden und Kundinnen von Eier Meier unterstützen das Programm «Ei mit Bruder», wie nebenstehende Grafik zeigt. Damit konnten wir bereits 3'000 Küken aufziehen. Es ist uns aber ein Anliegen, dass Sie weiterhin die Wahlfreiheit haben, denn es gibt auch Gründe wie z. B. der massiv höhere Futteraufwand, welche nicht alle vom Programm überzeugen lässt.

Anzahl verkaufte Eier unter dem Programm Ei mit Bruder von 2017 bis 2022



www.eiermeier.ch

Mehr über das Programm «Ei mit Bruder» erfahren Sie auf unserer Website!

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



Wir stellen vor: Luzerner Hausgemachte Birnwegge

Das Birnbrot ist ein traditionelles Gebäck aus dem Schweizer Alpen- und Voralpenraum. Es besteht aus einer Füllung von gedörrten Birnen. Bekannte Formen sind das Bündner Birnbrot oder Huxelbrot (*rätoromanisch Paun cun paira*), das Glarner Birnbrot, das Toggenburger Birnbrot sowie die Luzerner Birnwegge.

Birnbrot und Birnweggen unterscheiden sich durch die Zubereitung und die geographische Verbreitung. Beim Birnbrot wird die Birnenfüllung mit Brotteig aus Ruchmehl gemischt und ist von einer dünnen Schicht Hefeteig umschlossen. Bei der Birnwegge wird die Füllung auf den dünn ausgerollten Hefeteig gestrichen und dann wie eine Roulade aufgerollt. Birnweggen sind in der Zentralschweiz verbreitet, Birnbrot dagegen im Ostschweizer Alpen- und Voralpenraum.



Ursprünglich war Birnbrot eine Brotvariante der armen Leuten, die im hauptsächlich von Viehwirtschaft lebenden Alpen- und Voralpengebiet das teure Brotgetreide aus dem Unterland mit Dörrfrüchten streckten. In Graubünden gibt es heute noch solche lokale Varianten von Birnbrot mit einem grösseren Anteil an Brotteig, die ohne Teigumhüllung gebacken werden.

Traditionell sind Birnbrot und Birnweggen ein Gebäck der Advents- und Weihnachtszeit. Heute sind diese Köstlichkeiten in der Deutschschweiz über das ganze Jahr erhältlich. Gegessen wird es am besten dünn mit Butter bestrichen zum Kaffee oder kombiniert mit rezentem Käse. Sehr beliebt ist es auch als Picknick für Wanderer und Skifahrer. Unsere Birnenwegge beziehen wir aus der Hausbäckerei von Josy Müller aus Altishofen LU, die jeweils mit viel Leidenschaft auch die Weihnachts- und Ostergewölz für uns herstellt.

Entdecken Sie das feine Gebäck selbst,
ganz bequem bestellbar in unserem
Onlineshop unter www.eiermeier.ch



Fr. 9.60 je Stück 350g