

Wissen rund ums Ei: Die Eigrosse

Das Gewicht eines Eis hängt in erster Linie vom Alter der Legehennen ab. Je älter das Huhn ist, desto grössere Eier legt es. Aber auch die Rasse hat einen Einfluss. Vor allem das Zweinutzungshuhn, also eine Rasse, bei der sowohl Eier wie auch Fleisch produziert wird, legt viel kleinere Eier. Unsere spezialisierten Legerassen, seien es Braun- oder Weissleger, zeichnen sich dadurch aus, dass sie relativ viele Eier im Bereich zwischen 53 bis 70 Gramm legen.

Eier mit einem Gewicht unter 53 Gramm werden als Kleineier bezeichnet. In der Regel werden sie für die Herstellung von Industrieprodukten wie z.B. Backwaren oder Teigwaren verwendet. In den Verkauf gelangen normalerweise Schäleneier mit einem Gewicht von 53 bis 70 Gramm. Eier von 53 bis 60 Gramm werden als Normaleier, Eier von 60 bis 70 Gramm als grosse Eier und Eier über 70 Gramm als extragrosse Eier bezeichnet. Letztere eignen sich in der Regel nur beschränkt für den Verkauf. Einerseits sind die Eierschachteln nicht für sehr grosse Eier ausgelegt. Andererseits weisen diese Eier oft dünnere Eischalen auf, was sie zerbrechlicher macht. Generell gilt, dass je älter die Hennen sind, desto zerbrechlicher die Schale wird. Der Hühnerhalter kann dieser Entwicklung in beschränktem Masse vorbeugen, indem er den Hühnern eine zusätzliche Kalkquelle, wie z. B. Muschelschalenschrot, verfüttert. Die Muschelschalen haben den Vorteil, dass sich der Kalk im Verdauungstrakt langsam auflöst und somit der Henne in der Nacht, wo die Schalenbildung stattfindet, zur Verfügung steht.

Es ist unser Ziel, dass wir möglichst alle Eier unserer Produzenten als Schäleneier verkaufen können und somit faire Preise garantieren können. Das gelingt uns dank der Tatsache, dass die Nachfrage bei unseren Kunden nach grossen Eiern ab einem Gewicht von 60 Gramm sowie nach normalen Eiern ab

53 Gramm in etwa die Waage mit der effektiven Produktion der Legehennen hält.

Unser Sortiment

Grosse Eier	60g+	6er und 10er Schachteln
Normale Eier	53g+	6er und 10er Schachteln
Budget Eier	53g+	15er Schachteln
Omega Eier	53g+	6er Schachteln
Pic Nic Eier	53g+	6er Schachteln
Wachteleier		12er Schachteln

Alle Eier mit der Möglichkeit für «Ei mit Bruder» (ausser Wachteleier)

NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Vom Seelisberg im Kanton Uri, im Herzen der Schweiz, vertreiben wir seit Jahren ausgezeichnete Bergkäse. Mit grosser Leidenschaft wird hoch über dem Rütli, wo 1291 die Eidgenossenschaft gegründet wurde, Käse hergestellt. Die jungen Käser sind mit Leibe und Seele ihren Produkten verbunden. Wie sie diese herstellen, wieso sie so grossen Erfolg mit ihren Produkten haben und einiges Wissenswertes über Käse, erfahren Sie in diesem Newsletter! Gleichzeitig unterbreiten wir Ihnen ein interessantes Angebot diese feinen Produkte kennen zu lernen.

Das Ei ist ein Naturprodukt. Das heisst aber auch, dass es nicht einheitlich produziert werden kann und verschiedensten Einflüssen unterliegt. Einerseits bestimmt die Fütterung des Huhns, wie das Ei schmeckt oder ob es bestimmte Inhaltsstoffe aufweist. Letzteres ist zum Beispiel beim Omega-3 Ei der Fall, welches dank einem speziellen Futter fünf Mal mehr der wertvollen Omega-3-Fettsäuren enthält. Wir haben bereits früher darüber berichtet. Andererseits hat das Tier bzw. die Rasse einen Einfluss auf die Eigrösse. Welche Faktoren hier eine Rolle spielen und welche Herausforderungen sich stellen, erfahren Sie in diesem Newsletter!



Haben Sie gewusst, dass Sie Ihre Rechnungen auch per Email erhalten können? Wir haben zu diesem Zweck in unserem Kundenzentrum ein einfaches Formular eingerichtet. Mit wenigen Klicks erhalten Sie so die Rechnung in Zukunft als PDF Anhang per Email. Besuchen Sie dafür folgende Bereich auf unserer Website oder scannen Sie den QR-Code:

www.eiermeier.ch/kundenzentrum/email-rechnung.html

Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung beim Lesen dieses Newsletters und danken Ihnen für Ihre Treue zu Eier Meier.

Das Eier Meier Team



Bergkäserei Seelisberg

Die Bergkäserei Seelisberg wird in der dritten Generation von Selina Aschwanden geführt. Die 13 Mitarbeitenden aus der Region sammeln die Milch in der Region, produzieren daraus feinen Käse und pflegen diesen im betriebseigenen Käsekeller, bis er verkaufsfähig ist. Selina Aschwanden ist es auch ein Anliegen, dass sie junge Milchtechnologen und Milchpraktiker ausbildet.

Der Käse auf dem Seelisberg wird ausschliesslich aus frischer Rohmilch hergestellt. «Diese schmeckt einfach besser, was sich auch in der Qualität des Käses widerspiegelt», sagt die Käserin. «Dabei produzieren wir vor allem geschmierte Mutschli in der Grösse von ungefähr 700 Gramm.»

Selina Aschwanden hat zusammen mit ihren Mitarbeitenden sich das Ziel gesetzt eine konstante hohe Qualität zu liefern. «Wir halten uns stur an die bereits von meinem Grossvater erstellten Rezepte. Ausserdem kontrollieren wir den gesamten Verarbeitungsprozess vom Einkauf der Milch bis zum ausgereiften Käse. Die Reifung findet im betriebseigenen Käsekeller vor Ort statt. Wichtig ist, dass der Käse dabei regelmässig gepflegt wird, damit er auch das entsprechende Aroma erhält. Die ersten Laibe gelangen bereits nach knapp fünf Wochen in den Verkauf – die ältesten reifen bis zu einem Jahr.»

Wichtig für die Käserin ist aber auch, dass man nicht stehen bleibt und auch mal etwas wagt. «Bei aller Tradition sind wir immer für Neues offen und weichen dabei manchmal auch etwas von der sogenannten «Norm» ab.» Dies gelingt dem Team bestens, wurde doch der Käse vom Seelisberg auch schon international mit Preisen ausgezeichnet.

Die versierte Spezialistin gibt uns auch noch den Tipp, wie Sie bei Ihnen zu Hause den Käse aufbewahren sollten, damit er das feine Aroma nicht verliert: «Am besten wird der Käse in einer Tupperware gelagert. Dieses sollte aber so im Kühlschrank platziert werden, dass der Deckel quasi den Boden bildet und das

eigentliche Gefäss den Deckel darstellt, also auf den Kopf gestellt. Über die Käse sollten ein oder zwei Tücher Haushaltspapier gelegt werden, sodass der Käse nicht nass wird, aber dennoch feucht bleibt. Bevor der Käse gegessen wird, sollte er vorher auf Zimmertemperatur gebracht werden.»

Aktion! 1 Stück feiner Bergkäse à 150 Gramm

Für jeden Mutschli offerieren wir gratis ein Stück Bergkäse à 150 Gramm. Die Aktion gilt vom 1. September bis zum 31. Oktober. Entscheiden Sie sich zwischen folgenden feinen Käsesorten oder bestellen Sie alle aufs Mal, um zu profitieren:



Fr. 17.80 min. 490g

Seelisberger Bergkäse



Fr. 22.00 min. 590g

*Seelisberger Chäsli
(würzig)*



Fr. 21.30 min. 610g

*Seelisberger Chäsli
(mild)*



Fr. 17.00 min. 460g

*Seelisberger
Rahmchäsli (mild)*

Eine neue Eiersorte zu ihrem bestehenden Lieferservice können Sie auch unter folgender Website hinzufügen:

www.faire-eier.ch