



Oberwiggertal | 6210 Sursee | www.oberwiggertaler.ch | insetate@powernord.ch
 Redaktion: Bahnhofstrasse 6c | 6210 Sursee | Tel. 041 926 93 00 | redaktion@oberwiggertaler.ch
 Aboservice: Tel. 062 745 94 49 | abo@oberwiggertaler.ch

Woche 16, 18. April 2019
 GZA /P.P.A., 4800 Zofingen, Post CH AG

... natürlich hören

PHONAK Premium Hersteller

Gutschein für einen kostenlosen Hörtest mit Beratung

Ihre inhabergeführte Hörberatung in der Region

Alois Gilli, Hörgeräteakustiker
 Andrea Gilli, Administration

Gilli-Hörberatung GmbH
 Oberer Graben 7, 6210 Sursee
 Telefon 041 921 67 67
info@gilli-hoerberatung.ch
www.gilli-hoerberatung.ch

ZWEI ZEITUNGEN

POWER NORD Luzern-Land

EIN WERBEMARKT

DAGMERSELLEN

Englandreise musikalisch präsentiert

Bei ihrem Konzert in Dagmersellen liess die Musikgesellschaft ihre Englandreise noch einmal musikalisch Revue passieren und bot viele Höhepunkte, wie etwa das Posaunensolo von Joel Kaesmacher.

SEITE 7

Eier Meier in Schötz hat das Programm «Ei mit Bruder» lanciert

Hier dürfen männliche Küken weiterleben

Die Empörung in der Bevölkerung war gross: Vor drei Jahren zeigte der Kassensturz, was mit männlichen Küken von Legerassen passiert. Sie werden, kaum geschlüpft, getötet – aus wirtschaftlichen Gründen. Eine Umfrage der Senderverantwortlichen ergab damals, dass viele Konsumenten bereit wären, einen Aufpreis bei Eiern zu bezahlen, um diese Praxis zu verhindern.

Das war die Initialzündung für das Programm «Ei mit Bruder» bei der Firma Eier Meier in Schötz. Das Anfang der neunziger Jahre gegründete Unternehmen vertreibt frische Eier von IP-Suisse-Bauernhöfen an Privatkunden. «Die Problematik des Tötens von Ein-Tages-Küken war uns schon lange bewusst», sagt Peter Stadelmann, Geschäftsführer von Eier Meier. Doch eine Lösung zu finden war schwierig. Das Problem: Die

Mast von männlichen Legerassen-Küken rechnet sich nicht. «Ein Mastpoulet ist nach 35 Tagen schlachtreif», erklärt Stadelmann, «für zwei Kilo Wachstumszunahme braucht es nur drei Kilo Futter, deshalb ist Poulet so preiswert.» Doch ein sogenannter Bruderhahn braucht hundert Tage, bis er die zwei Kilo zugenommen hat und schlachtreif ist, verzehrt dabei acht Kilo Geflügelfutter (vor allem Getreide) – und auch dann liegt sein Fleischanteil bei mageren 25 statt wie bei einem Masttier bei 75 Prozent. «So ein Poulet würde im Laden niemand kaufen, es wäre viel zu teuer und hätte dennoch zu wenig Fleischanteil», erklärt der Geschäftsführer von Eier Meier.

Um den kleinen Hähnen trotzdem eine Chance zu ermöglichen,

Frische Eier direkt vom Bauernhof

Die Firma Eier Meier in Schötz vertreibt jährlich rund vier Millionen Eier von IP-Suisse-Bauernhöfen mit Legehennen aus tierfreundlicher Haltung, die in kleinen Herden von durchschnittlich 500 Tieren gehalten werden. Die Kunden erhalten im Abo 14-täglich ihre frischen Eier, auf Bestellung auch andere Produkte vom Bauernhof. Dank einem ausgeklügelten Logistiksystem können 200 bis 400 Kunden pro Tag und Chauffeur beliefert werden.

RED



Die sogenannten Bruderhähne werden während hundert Tagen auf einem Bauernhof gemästet. Bei herkömmlichen Poulets beträgt die Mastdauer 35 Tage.

hat Eier Meier das Programm «Ei mit Bruder» entwickelt. Pro Ei bezahlt der Kunde einen Aufpreis von 7,5 Rappen, um die Aufzucht eines Bruderhahnes zu ermöglichen. Damit werden einerseits die Aufzüchter entschädigt, andererseits werden die in einer spezialisierten Schweizer Metzgerei hergestellten Fleischprodukte wie Burger, Hackbraten und Würste vergünstigt. Für diese Produkte, sagt Stadelmann, eigne sich das Fleisch der Bruderhähne gut, da es aufgrund der längeren Aufzuchtzeit kräftiger schmecke als das von Mastpoulets.

Trotz grossem Echo in der Öffentlichkeit musste man bei Eier Meier feststellen, dass das Interesse bei den Kunden mässig war. Das Programm lief nur zögerlich an. «Gut ein Jahr nach dem Start machten weniger als ein Prozent unserer 20000 Kunden mit», so Stadelmann. Bis Ende 2018 konnten 700 Tiere auf einem Hof im Emmental aufgezogen werden. Mittlerweile lasse sich ein langsamer, aber stetiger Aufwärtstrend ausmachen, die Nachfrage entwickle sich «erfreulich».

Vor allem Neukunden, die Wert auf Nachhaltigkeit und Frische, legten und deshalb bei Eier Meier kaufen, seien bereit, mehr zu bezahlen, beobachtet Peter Stadel-

mann, dem Transparenz wichtig ist. «Von der Bruterei über den Geflügelaufzuchtbetrieb bis zum Legebetrieb ist es ein weiter Weg, deshalb können wir nicht den effektiven Bruder einer Legehenne aufziehen, von dem ein Kunde seine Eier bezieht», erklärt er. Man arbeitet daher mit einer so genannten Massenbilanz: Pro 320 Eier – das entspricht der Lebensleistung einer Legehenne – die unter dem Programm Ei mit Bruder verkauft werden, wird ein männliches Legeküken aufgezogen. Er räumt weiter ein, dass es durchaus auch Gegenargumente für die Aufzucht von männlichen Legehennen-Küken gebe: «Da sie dreimal mehr Futter als herkömmliche Mastpoulets brauchen, kann man die Nachhaltigkeit in Frage stellen und von Food Waste sprechen.» Kritiker argumentieren ausserdem, dass die Tiere so oder so getötet würden, ob nun nach einem oder erst nach hundert Tagen. Was de facto stimmt, lässt allerdings ethische Überlegungen ausser Acht. Deshalb ist man bei Eier Meier froh, den Kunden eine Wahl bieten zu können. Wer beim Programm Ei mit Bruder mitmacht, kann einen Beitrag leisten für eine verantwortungsvolle und moralisch vertretbare Eierproduktion und Fleischverwertung.

ROSMARIE BRUNNER

BESCHRIFTUNGEN

www.emg.ch
 Gebäudebeschriftung

Familie P. und L. Serratore
 Gasthaus Adler da Pasquale
 Vorstadt 4, 6244 Nebikon
 Telefon 062 756 21 22
info@gasthausadler-dapasquale.ch
www.gasthausadler-dapasquale.ch

RESTAURANT - PIZZERIA - Hotel

Pizza und Pasta, Fleisch- und Fischgerichte, verschiedene Risottos

Bankette bis ca. 120 Personen, Kommunion, Firmung, Hochzeit, Geburtstagsfest, Traueressen und Seminare.

Pizza auch zum Mitnehmen.

Öffnungszeiten: Mo, Mi - Sa 11.30-14.00 / 17.30-23.30
 Sonntag 11.00-15.00 / 17.30-22.30
 Dienstag - Ruhetag

Partyservice Tel. 079 330 22 75

Aus tiergerechter CH-Freilandhaltung - kontrolliert - einmaliger Geschmack

Der Hauslieferdienst für frische Eier vom Bauernhof

NEU: Ei mit Bruder - Unterstützen Sie die Aufzucht von männlichen Legehennen! Lösen Sie heute nach Ihr Abo und profitieren Sie alle 2 Wochen von frischen Eiern!

Abo ab 6 Eier - jederzeit unterbrechbar oder kündbar - Rechnung alle 4 Monate

Tel. 0848 013 013 eiermeier.ch

Diese Woche auf www.regiolive.ch/Sursee

- Surenaltaler Frühjahrsschwinget - Impressionen des Schwingfestes in der Fotogalerie und im Video
- Eröffnung Sportarena Campus Sursee - Bilder der neuen Sportarena sowie Stimmen zum Bauwerk

LETZTE 3 TAGE!

Liquidation ARMEEMATERIAL

Jetzt auch mit Onlineshop: www.army-shop.ch + Outdoorartikel

Öffnungszeiten: Donnerstag 10.00 - 18.30 Uhr
 Karsamstag 08.00 - 16.00 Uhr
 Ostersonntag geschlossen
 Ostermontag 10.00 - 18.30 Uhr

nochmals für Sie aufgefüllt!

Ostermontag, 22.4. letzter Verkaufstag!
 Kreuzmatte 1A, 6260 Reiden