

## Farbenpracht zu Ostern: Eröffnung der Eierfärberei von Lüchinger + Schmid

Am Dienstag, 16. April 2019, eröffnet der Eierspezialist Lüchinger + Schmid die neue Eierfärberei in Flawil. Der Anlass findet in der Woche des Osterfestes statt. Medienschaffende sind herzlich eingeladen. Auf Grund der erwarteten Teilnehmerzahl sind Anmeldung bis zum 12. April zwingend.

Es ist eines der grössten Geheimnisse der Menschheit: Wer hilft dem Osterhasen bei seinen vielen bunten Eiern? Seit dem Frühjahr 2019 erhält der Osterhase Unterstützung von Lüchinger + Schmid. Der Eierproduzent eröffnet in Flawil seine neue Eierfärberei. Rund 25 Millionen Eier werden jedes Jahr gekocht und gefärbt: die Hälfte davon, in den Wochen vor Ostern. «Wir färben traditionsbedingt in erster Linie an Ostern unsere Eier bunt», erklärt Unternehmensleiter Daniel Rüegg.

### ROLLENDE EFFIZIENZ

Dass man Eier färbt hat derweil auch einen praktischen Grund: «Wenn wir ein Ei kochen, waschen wir die äusserste Schutzschicht ab. Damit ist das Ei nicht mehr gleich gut geschützt, und Bakterien könnten eindringen.» Damit die Konsumenten auch nach dem Kochprozess auf ein gutes und gesundes Produkt zählen können, werden gekochte Eier direkt nach dem Kochprozess mit Farbe versiegelt. Mit Pinseln bemalt werden die Eier in Flawil anschliessend nicht. Dafür entweder bespritzt oder gerollt. Die sogenannte Rollfärbung gilt als eine der effizientesten Färbmethoden, entsprechend werden international fast alle Eier in Farbe gerollt, anstatt dass Farbe aufgetragen wird. «In der Rollfärbung lassen wir bis zu 16'000 Eier pro Stunde über in Farbe getränkte Moos-Gummi-Matten rollen», erklärt Produktionsleiter Dominik Gmür.

### SPRITZENDE INDIVIDUALITÄT

Zwar können mit dieser Rollfärbung mit Abstand am meisten Eier gefärbt werden, in der Schweiz geht aber Aussehen über Effizienz: «Bei uns werden fast 80 Prozent der Eier mit der Spritzfärbung gefärbt. Hier können wir zwar weniger Eier färben, aber wir haben mehr Möglichkeiten.» In der Spritzfärbung sorgen 78 kleine Farbpistolen für ein individuelles Muster auf dem Ei. «Knapp 12'000 Eier können wir so in der Stunde färben. Das ist zwar weniger als bei der Rollfärbung, der Fantasie sind dafür kaum Grenzen gesetzt», betont Dominik Gmür. «Während die Eier in der ersten Station die Grundierung erhalten, können in der zweiten und dritten Station bis zu vier übereinanderliegende Farben aufgespritzt werden.» Und egal ob gerollt oder gespritzt, die Farbe ist für den Konsumenten harmlos: verwendet wird ausschliesslich Lebensmittelfarbe.

### FARBTUPFER FÜR MEDIENSCHAFFENDE

Um auch Medienschaffende einmal einen Blick hinter die Kulissen des neuen Helfers des Osterhasen zu werfen, laden wir Sie herzlich zur offiziellen Eröffnung der Eierfärberei von Lüchinger + Schmid ein. Der Anlass findet am Dienstag, 16. April zwischen 16 und 18 Uhr auf dem Produktionsgelände in Flawil statt. Es finden unter anderem Rundgänge durch die Produktionsräumlichkeiten statt und Fachpersonen stehen gerne für Anfragen oder Interviews (nach dem offiziellen Anlass) zur Verfügung. Neben Vertretern von Lüchinger + Schmid, der M-Industrie und der Migros haben sich auch Architekt Daniel Küpfer, sowie politische Vertreter, unter anderem Gemeindepräsident Elmar Metzger sowie die beiden Gemeinderäte Pascal Bossart und Markus Lichtensteiger für den Anlass in Flawil angemeldet.

**Da die Platzzahl beschränkt ist, sind Anmeldung zur Eröffnung und spezifische Interviewwünsche (1:1-Interviews) bis zum 12. April zuhanden der Medienstelle schriftlich einzureichen. Spätere Anmeldungen können bei zu vielen Anmeldungen nicht mehr berücksichtigt werden.**



Dienstag, 16. April 2019



16 bis ca. 18 Uhr



Toggenburgerstrasse 23, 9230 Flawil

#### Kurzporträt Lüchinger + Schmid

[www.luechinger-schmid.ch](http://www.luechinger-schmid.ch)

Lüchinger + Schmid ist das führende Schweizer Produktionsunternehmen für Eier und Eiprodukte. Rund 120 Mitarbeitende stellen täglich den Kompetenzvorsprung bei der Beschaffung, Produktion und Logistik unter Beweis. Täglich verarbeitet Lüchinger + Schmid über eine Million Eier. Jedes einzelne davon wird gewogen, durchleuchtet und auf Herz und Nieren geprüft. Egal ob Bio oder Freiland, egal ob aus der Schweiz oder Europa: Jedes Ei ist stets bis auf den Bauernhof rückverfolgbar. Label, wie «Swiss Certified»; oder Initiativen, wie «Ei mit Herz», zeichnen die Produktqualität und das Tierwohlverständnis von Lüchinger + Schmid aus. Im Sinne einer Nachfolgeregelung wurde das Unternehmen in einem ersten Schritt 2015 von der M-Industrie übernommen und von der Saviva geführt; in einem zweiten wurde der Bereich Produktion / Verarbeitung in die Micarna integriert. Lüchinger + Schmid wird unter bestehendem Namen in der Business Unit Geflügel weitergeführt.

Flawil, 6. April 2019

#### Weitere Informationen | Medienstelle

Roland Pfister und Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, [media@luechinger-schmid.ch](mailto:media@luechinger-schmid.ch)