

## Kunterbunt durchs ganze Jahr

**Pünktlich zum Osterfest wurde die neue Eierfärberei von Lüchinger+Schmid in der Karwoche offiziell eröffnet. 25 Millionen Eier werden jedes Jahr in Flawil neu gekocht und gefärbt.**

Ostern ist vorbei. Hunderte, tausende bunte Eier sind in den letzten Tagen in Schweizer Gärten versteckt und (hoffentlich) gefunden worden. Zu keiner anderen Zeit im Jahr konsumieren wir so viele gekochte und gefärbte Eier wie zu Ostern. Das bedeutet Hochbetrieb für die Schweizer Eierfärbereien, darunter auch die neue Eierfärberei von Lüchinger+Schmid in Flawil. Kurz vor Ostern offiziell eröffnet, liegen bereits jetzt intensive erste Wochen hinter dem Eierspezialisten. Rund die Hälfte der 25 Millionen Eier, welche jährlich in Flawil gekocht und gefärbt werden, werden in den zehn Wochen vor dem Osterfest verarbeitet. Eine planerische Meisterleistung und das gleich zu Beginn einer neuen Ära. «Es macht mich unglaublich stolz, dass wir als einer der führenden Eierspezialisten der Schweiz unsere Eier wieder selbst kochen und färben», betont Daniel Rüegg im Rahmen der Feierlichkeiten. Der Unternehmensleiter richtet seinen Dank auch an die Mitarbeitenden in der Produktion. «Was Sie in den letzten Tagen und Wochen geleistet haben, ist beeindruckend. Wir haben nicht nur zu Beginn des Jahres unsere neue Eierfärberei in Betrieb nehmen dürfen, wir haben in den letzten Wochen auch in mehreren Schichten das Ostergeschäft erfolgreich abgeschlossen.»

## INDIVIDUALITÄT SCHLÄGT EFFIZIENZ

Eine Freude, die auch Albert Baumann, Leiter des Segments 1 der M-Industrie, teilt. «Seit knapp zwei Jahren ist Lüchinger+Schmid Teil unserer Unternehmensgruppe. Und auch wenn sich am Anfang viele gefragt haben, was ein Fleischspezialist mit einem Eierspezialist zu tun hat, sehen wir heute, wie viel uns über das eigentliche Produkt hinaus verbindet. Die Verbundenheit zu unserer Tradition und Herkunft sowie das Vertrauen in die eigene Wertschöpfungskette sind für beide Unternehmen entscheidend.» Gemeinsam mit rund 40 geladenen Gästen liess es sich Albert Baumann anschliessend nicht nehmen, sich selbst ein Bild der neuen Eierfärberei zu machen.

Auf einem Rundgang durch die Produktion erhielten Gäste und Medienschaffende Einblick ins Farbenwerk der Vor-Osterzeit und sahen, wie 78 kleine Farbpistolen die Eier individuell verzieren. «12'000 Eier können wir mit der Spritzfärbung in der Stunde färben», erklärt Daniel Rüegg. Eine zweite Möglichkeit, Eier zu färben, bietet die Rollfärbung. «Dabei werden die Eier nicht einzeln mit Farbe besprüht, sondern über in Farbe getränkte Matten gerollt. Auch wenn wir mit dieser Färbemethode viel schneller sind und bis zu 16'000 Eier in der Stunde färben können, ist die Rollfärbung bei Weitem nicht so beliebt wie die Spritzfärbung.» Rund 80 Prozent der Eier bei Lüchinger+Schmid werden individuell mittels Spritzfärbung gefärbt – und das obwohl im Ausland fast ausschliesslich die effizientere Rollfärbung zum Einsatz kommt. «Schweizer Konsumenten mögen wohl die Individualität des Eies, die Vielfalt in den Farbmustern und die Mehrfarbigkeit auf dem Ei», mutmasst der Eierspezialist.

## BIOFILTER SORGT FÜR REINE LUFT

Viel entscheidender als die Färbemethode ist allerdings, dass die Eier gleich nach dem Kochen gefärbt werden. «Einerseits benutzen wir Lebensmittelfarbe, die auf dem heissen Ei besser hält, andererseits geht es beim Eierfärben um den Schutz des Eies», erklärt Daniel Rüegg. «Wenn man das Ei kocht, wäscht man die äusserste Schutzschicht des Eies ab und es könnten Bakterien durch die Poren eindringen. Damit das nicht geschieht, werden die Eier gleich nach dem Kochprozess mit Farbe versiegelt.»

Rund 50 Tonnen Farbe werden in Flawil verarbeitet. Das hat bei einem solchen Neubau auch Einfluss auf das technische Konzept, wie Bauingenieur Daniel Küpfer bei seiner Rede betont. «Bei der neuen Eierfärberei ging es unter anderem darum zu definieren, was mit dem Ethanol in den Farben geschehen soll. Es gibt immer zwei Varianten: Entweder man richtet sich nach den gesetzlichen Vorgaben, oder man geht mit seinen eigenen Bemühungen darüber hinaus.» Mit dem Projekt in Flawil hat sich Lüchinger+Schmid für einen zukunftsgerichteten Weg entschieden. Besonders macht die neue Anlage unter anderem der Biofilter zur Abluftreinigung. «Nach einer ersten Reinigung der Luft durch einen Luftwäscher, der feste Farbpartikel und VOC-Partikel auswäscht und so bereits einen Abbaugrad von 82 Prozent aufweist, sorgt der Biofilter auf dem Dach mit seinen rund 350 Kubik befeuchteten Holzschnitzeln für eine erneute Abbaurate von 75 Prozent», erklärt der Geschäftsführer des für die neue Eierfärberei zuständigen Planungsbüros Schiess ITI.

## ARBEITSPLÄTZE NICHT NUR ZU OSTERN

Reine Luft in der Umwelt und eine unbedenkliche Farbe auf dem Ei, damit steht einem farbenfrohen Osterfest nichts im Weg. Aber was geschieht eigentlich mit dem neuen Bauwerk, wenn die Osterfeiertage vorbei sind? Wird nun alles wieder zusammengepackt und bis ins nächste Jahr verstaut? «Wir produzieren das ganze Jahr über gekochte und gefärbte Eier», betont Daniel Rüegg. Ein wichtiger Aspekt, gerade auch für die Standortgemeinde, schliesslich hat Lüchinger+Schmid mit der neuen Eierfärberei rund zwei Duzend Arbeitsplätze geschaffen. «Es freut uns immer, wenn sich Industrieunternehmen für einen regionalen Standort entscheiden», betont Flawils Gemeindepräsident Elmar Metzger. «Und Lüchinger+Schmid ist als Lebensmittelhersteller ein zukunftsorientierter Betrieb: Essen werden wir immer.» Gut zwei Duzend Arbeitsplätze schafft Lüchinger+Schmid mit der Eröffnung der Eierfärberei. Und auch wenn im Gegensatz zur Osterzeit im restlichen Verlauf des Jahres nur noch ein- statt mehrschichtig gearbeitet wird, zu tun gibt's genug. Schliesslich werden in Flawil nicht nur Eier gekocht und gefärbt, sondern auch sortiert, kontrolliert und als Konsumeier abgepackt. 80 Millionen Eier werden so in Flawil jedes Jahr verarbeitet.

Wer also meint, der Osterhase hätte jetzt ein ruhiges Leben, weil die Osterfeiertage für dieses Jahr um sind, der irrt. Zumindest seine neuen Helferinnen und Helfer in Flawil werden das ganze Jahr über für eine kunterbunte Farbenpracht in den Eierregalen sorgen.

Bilder, Film und weiterführende Informationen zur neue Eierfärberei: <http://bit.ly/eierfaerberei>

### 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, 23. 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)