



Bestellungen

Bestellen Sie online und unkompliziert unter:
www.wachtelmeier.ch



Kontakt

Für Fragen, Feedbacks etc. steht Ihnen Wachtelmeier gerne zur Verfügung. Besichtigung der Wachtelfarm und Führungen sind auf Anfrage gerne möglich.

Saisonale Wachteleier-Apéros bei Wachtelmeier stellen zudem eine originelle Alternative für Ihren Firmenanlass oder Geburtstag dar!

Tobias Meier

Bündtenstr. 5
4416 Bubendorf

Tel. 079 738 37 02
info@wachtelmeier.ch



facebook.com/wachtelmeier

Und schauen Sie doch auf der Homepage vorbei, wo Sie weitere Informationen, Rezepte und Photos finden: www.wachtelmeier.ch.



Wachteleier vom Wachtelmeier

Garantierte Qualität aus dem Baselbiet

Wachteleier sind die kleinsten essbaren Eier, mit einem zarten Geschmack. Durch ihre Zusammensetzung sind sie sehr gut für Diäten geeignet und haben heilunterstützende Wirkung bei Allergien.

Wachtelmeier hat jahrelange Erfahrung in der Wachtelzucht sowie in der Produktion und im Vertrieb von Speiseeiern.

Wie das Wachtelei von der Wachtel zur Delikatesse auf Ihrem Teller wird - und was es sonst noch so kann - erfahren Sie in diesem Flyer!

Viel Freude bei der Lektüre,

Tobias Meier - Ihr Wachtelmeier

Wachtelmeier

Im Alter von 17 Jahren begann Tobias „Wachtelmeier“ Meier aus Bubendorf mit der Wachtelzucht, welche er heute neben seiner Ausbildung zum Primarlehrer betreibt.

Das Wachtelei erweckte grosses Interesse in der Region und die Wachteleier wurden immer begehrt. Mit der steigenden Nachfrage wuchs auch die Wachtelfarm. Heute zählt sie über 100 Tiere.

So wird das Wachtelei heute von Wachtelmeier in diversen Geschäften sowie übers Internet in die gesamte Schweiz vertrieben. Aber auch diverse Gastroküchen in der Region zählen auf die Qualitätseier von Wachtelmeier.

Das Wachtelei

Das Wachtelei hat viele gute Eigenschaften. Es ist nicht nur überaus schmackhaft, sondern auch gesund und verträglicher als das Hühnerei.

Schon in der Antike war das Wachtelei für seine antiallergenen Eigenschaften bekannt. Die heilige Hildegard von Bingen hielt Wachteleier für eine günstige Nahrung und rühmte deren stärkende Wirkung, was heutzutage auch wissenschaftlich belegt ist.

In einer dänischen Studie (1987) wurde die Wirkung von Wachteleiern auf Allergien (Heuschnupfen, Asthma, Dermatitis u.a.) untersucht. Bei 85% von 2000 beobachteten Personen wurde eine wesentliche Verbesserung oder sogar Heilung verzeichnet.

Doch nicht nur für den Körper ist das Wachtelei mit den Vitaminen A, B, D, E und K eine Wohltat - frisch zubereitet ist es eine reine Augenweide! Lassen Sie sich auf der Homepage von Rezepten und Menuvorschlägen inspirieren.

Überzeugen Sie sich selbst vom Wachtelei!



Haltung

Bei uns ist der Wachtel eine artgerechte Freilandhaltung durchs ganze Jahr garantiert. Die Einrichtungen werden möglichst naturgetreu gestaltet, so dass sich die Wachtel wohl und nicht gestresst fühlt. Die Wachtel verbringt bei uns eine tieregerechte Zeit. Gehalten wird sie in Gruppen mit einer maximalen Grösse von 60 Tieren. Die Wachteln werden nur mit Grün- und Biofutter gefüttert, was zur Lebensqualität für das Tier und einem erhöhten Genussfaktor für den Menschen beiträgt. Hygiene wird bei uns gross geschrieben, täglich wird das Wasser erneuert sowie das Futter kontrolliert.

Die gesamte Wachtelfarm ist nach dem Tierschutzgesetz erstellt sowie an den strengen Bio-Suisse Richtlinien ausgerichtet und untersteht der Kontrolle des kantonalen Veterinäramtes.

Reaktionen

Schauen Sie sich die Beiträge aus Zeitungen und Zeitschriften an und hören Sie Radiobeiträge über Wachtelmeier auf:

www.wachtelmeier.ch

„Die Wachteleier vom Wachtelmeier - ein nachhaltiges, regionales Produkt in hoher Qualität und Frische.“

Arthur Eikel, Küchenchef

Best Western Hotel Merian Spitz Basel

„Wachteleier ergänzen den kulinarischen Menüplan im Bethesda-Spital. Für die Qualität setze ich auf den Wachtelmeier aus Bubendorf“

Anton Wandeler, Eidg.dipl. Küchenchef

Bethesda-Spital Basel

„Wachtelmeiers Wachteleier: Klein, köstlich und aus der Region - Wachtelmeier, unser Wachteleierlieferant“

Christian Adam, Küchenchef Gastronomie

KPD Liestal

