

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 97 (1971)
Heft: 28

Rubrik: Aus der Welt der Technik : das Ei des Loewe

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Aus der Welt der Technik

Das Ei des Loewe

Oskar Loewe, 57, spielt in der Bundesrepublik Deutschland eine ähnliche Rolle wie der bekannte Dr. Wander in der Schweiz. Loewe ist durch das «Loewe-Ei zum Frühstück» Legende geworden.

Wer sich in Hamburg nach Oskar Loewes Eierkonzern durchfragt, wird allerdings überrascht sein, wenn er am rechten Elbe-Ufer, in Richtung Wedel, nicht etwa auf ein Gebiet ausgedehnter Hühnerfarmen, sondern auf eine chemische Fabrik stößt, mit allem, was dazu gehört: Fraktionierungstürmen, 186 Kilometer Rohrleitungen unter freiem Himmel, Verwaltungshochhaus, eigener Hafencmole, riesigen Lagerhäusern und dampfenden Kühltürmen, die denen eines Atomkraftwerkes in nichts nachstehen. Denn Loewe fabriziert seine Eier nicht selbst, sondern unterhält in Dänemark, Schleswig-Holstein, Mecklenburg und Niedersachsen ein Netz von über 1200 Vertragsfarmen, aus denen sich ein unaufhörlicher Strom von Eiern auf den deutschen und internationalen Markt ergießt.

Loewe aber ist vor allem Chemiebaron geworden; er fabriziert Frühstückskraftnahrung («Die Kraft des Loewen»), Stärkungsmittel, Eierlikör mit Vitamin C, B1 und B2, Medikamente, Hunde- und Katzennahrung, Dünger und Granulat für die Kunstfaserherstellung.

Und doch gackert es munter auch hinter den Mauern dieses Chemiekombinats an der Elbe, im dritten Stock des «Dividendensilos», in welchem uns der Portier in bester Generalsuniform durch die Glas-Schwingtüre mit der Aufschrift «Biologie - Forschung - La-

bor» geleitet. «Die Herren von der Presse», meldet uns der General beim Abteilungschef an, einer jungen Blondine mit randloser Brille und üppigen Formen, namens Dr. Dr. Hildegard Worpsswede. Mit wiegenden Hüften geht uns «die Worpsswede», wie sie von ihren Untergebenen genannt wird, in dem langen Korridor mit den vielen Türen voran, und schließlich stehen wir in dem Saal von Turnhallengröße (selbstverständlich überall Schallschluckplatten an Wänden und Decken), in welchem es gackert und piepst und scharrt und pickt, und wo stolze Hähne ab und zu ein herzhaftes Kikeriki-Konzert mit Inbrunst aus der Kehle schmettern, einen großen Sieg der Wissenschaft verkündend: In Oskar Loewes biologischer Abteilung wurde die Hühnersorte «Weiße Loewen» gezüchtet. Die «weißen Loewinnen» legen Eier mit unzerbrechlicher Schale!

«Die Schale eines normalen Hühnerereis», so spricht Dr. Dr. Hildegard Worpsswede, die blonde Busen-Dame, «besteht zu 89 bis 97 vom Hundert aus Calciumcarbonat und zu 2 bis 5 vom Hundert aus organischen Stoffen.» Sie spielt kokett mit ihrer randlosen Brille. «Das macht die Schale so zerbrechlich.» Man habe ausgerechnet, berichtet Hildegard weiter, daß man etwa 18 «vom Hundert» an den Verpackungs- und Transportkosten einsparen könnte, wenn es gelänge, «den Gehalt an Calciumcarbonat auf einen Drittel zu reduzieren und den Anteil an organischen Stoffen zu erhöhen».

Wir nicken verständnisvoll, und Hilde fährt fort: «Unsere über

fünfjährigen Versuche, die Desoxyribonukleinsäuren-Ketten in den Chromosomen der Eizellen auf chemischem und radiologischem Wege zu beeinflussen, haben schließlich zum Erfolg geführt: Die von uns durch künstlich forcierte Mutationsrate gezüchtete Sorte «Weiße Loewen» legt Eier mit einer Schale, deren Festigkeit derjenigen eines Ping-pong-Bällchens ähnlich ist. Sehen Sie hier» ... Dr. Dr. Hildegard Worpsswede greift in einen Eierkorb auf dem Labortisch und beginnt, uns Eier zuzuwerfen. Wir sind ... verblüfft ist ein schwacher Ausdruck. Tatsächlich: das «Ei des Loewe» ist unzerbrechlich. Ich lasse meines auf die Chromstahlplatte des Labortisches fallen: Es hüpf wie ein Bällchen und kommt dann mit dem Geratter einer kreiselnden Münze zur Ruhe. Ich lasse es aus Kopfhöhe auf den Boden fallen: Es springt kniehoch wieder auf und rollt mit Effet an die Wand.

«Hier», grinst Doktor Hildegard und hält mir ein kleines Messerchen hin. Ueber einem Bunsenbrenner schmort Fett in einem Pfännchen. Ich schneide das «Loewe-Ei» vorsichtig ein Stück weit ein und breche es dann über der Pfanne auseinander. Im Pfännchen brutzelt ein währschaftes Spiegelei. «Salz gefällig?» - zwinkert Hildegard mit ihren Kunstwimpern. «Ja», - sage ich, «und bitte etwas Pfeffer.» Hinter der blonden Worpsswede gackern und scharren und picken die «weißen Loewen».

«In etwa anderthalb Jahren können wir unsere Vertragsfarmer mit den neuen Leghennenbeständen ausrüsten», sagt die Blonde. «Dann werden Sie mal was erleben!»

Martel Gerteis

