

Aus der Welt der Technik : das Ei des Loewe

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **97 (1971)**

Heft 28

PDF erstellt am: **17.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 Hafenmole, 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 Vertrags-Farmen, 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 Worpswede. Mit wiegenden Hüften geht uns «die Worpswede», 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 Hühnerreis», so spricht Dr. Dr. Hildegard Worpswede, 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 Worpswede 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 hüpfte 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 Worpswede 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

