

- Teilen
- Drucken
- Als PDF speichern

[Zurück zur Übersicht](#)
[Pressemitteilung](#)

„Oster-Eier“ richtig einkaufen und lagern!

07.04.2017

Gerade jetzt zur Osterzeit stellen sich Verbraucherinnen beim Kauf und der Lagerung von Eiern einige Fragen

Gerade jetzt zur Osterzeit stellen sich Verbraucherinnen und Verbraucher beim Kauf und der Lagerung von Eiern einige Fragen: Was bedeutet zum Beispiel der Code auf dem Ei? Und wie erkennt man, ob ein rohes Ei noch frisch ist?

Beim Einkauf von Eiern achten viele Verbraucherinnen und Verbraucher darauf, aus welcher Haltungsform die Eier kommen und ob die Eier aus regionalen Betrieben stammen. Der abgedruckte Code auf jedem Ei, das im Einzelhandel oder auf Märkten vertrieben wird, enthält genau diese Informationen. Die erste Ziffer des so genannten Erzeugercodes zeigt an, in welcher Haltungsform die Hühner leben. Die „0“ steht dabei für eine biologische Erzeugung, die „1“ für Freilandhaltung, die „2“ für Bodenhaltung und die „3“ für Käfighaltung. Dann folgt die Angabe des Landes, für Deutschland steht das Kürzel „DE“. Die Kontrolleure des Regierungspräsidiums raten zudem besonders auf die nächsten beiden Ziffern zu achten, denn diese verweisen auf das Bundesland, aus dem das Ei stammt. Baden-Württemberg erkennt man an den Ziffern „08“. Die letzten fünf Ziffern des Erzeugercodes geben Auskunft über den jeweiligen Erzeugerbetrieb und Stall.

Beim Verkauf direkt an der Produktionsstätte oder an der Haustür des Endverbrauchers müssen die Eier übrigens nicht mit dem Code bedruckt sein, sofern keine Sortierung nach Güte- und/oder Gewichtsklassen erfolgt ist.

Und wie lange ist das Ei schließlich nach dem Kauf noch haltbar?

Nach Auskunft der RP-Kontrolleure ist das Mindesthaltbarkeitsdatum gesetzlich auf maximal 28 Tage nach dem Legen beschränkt. Damit die Haltbarkeit gewährleistet werden kann, lagert man Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen. Auf keinen Fall sollten Eier aber häufigen Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit oder einer direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

Wegen der möglichen Gefahr einer Salmonellose sollten für Speisen, in denen rohe Eier ein wichtiger Bestandteil sind, nur frische Eier verwendet werden. Auch vor dem Auspusten der Eier ist es deshalb sinnvoll, die Eierschalen zuvor am besten mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen, um eine mögliche Salmonelleninfektion vorzubeugen.

Und wie erkennen Sie, ob ein rohes Ei noch frisch ist? Dazu gibt es einen einfachen Test. Legt man ein frisches Ei in ein Glas mit kaltem Wasser, sinkt es zu Boden. Ein älteres Ei richtet sich aufgrund der vergrößerten Luftkammer teilweise auf oder schwimmt sogar an der Oberfläche. Ist dies der Fall, sollte das Ei nicht mehr verzehrt werden.

Weitere Informationen rund ums Ei finden Sie auf den Internetseiten des Regierungspräsidiums Tübingen unter Eiermarkt mit einem Kurzvideo zum Thema „Ei“

Kategorie:

Pressemitteilung Pressemitteilung Pressemitteilung

Pressestelle

Konrad-Adenauer-Straße 20
72072 Tübingen
Sekretariat: Gudrun Gauß
07071 757-3009
07071 757-3190
pressestelle@rpt.bwl.de



**Dirk
Abel**
Leiter
der
Koordini
erungs-
und
Pressest
elle



**Katrin
Rochner**
Stellv.
Leiterin
der
Koordini
erungs-
und
Pressest
elle |
Pressesp
recherin
für die
Abteilun
gen
1,2,4,5



Martina

Bitzer

Pressesp
recherin
für die
Abteilun
gen 3,
10 und
11



**Dr.
Stefan
Meißner**

Pressesp
recher
für die
Abteilun
g 7



**Naomi
Krimmel**

Soziale
Medien