

# Eiertest



Apiwat - AdobeStock.com

## Tipps zum Thema "Eier"

### Schwimmtest:

Legt man ein frisches Ei in kaltes Wasser, bleibt es am Boden liegen. Ältere Eier richten sich aufgrund der vergrößerten Luftkammer teilweise auf oder schwimmen sogar an der Oberfläche. Wenn das Ei senkrecht im Wasser steht, ist es schon 2 - 3 Wochen alt. Überalterte Eier, d. h. älter als 28 Tage, schwimmen an der Wasseroberfläche. Sofern sie geruchsfrei sind, können sie noch zum Backen verwendet werden.

### Schütteltest:

Alte Eier verursachen beim Hin- und Herschütteln ein glucksendes Geräusch, weil das Eiklar dünnflüssiger geworden ist.

### Aufschlagtest:

Beim frischen Ei ist der Dotter hochgewölbt und das Eiklar deutlich in zwei Zonen geteilt, nämlich dickes, fast gallertartiges Eiklar sitzt am Dotter und dünneres Eiklar drum herum. Mit zunehmendem Alter wird der Dotter flacher und das Eiklar dünner und zerfließt.

## Wie kann man sich vor Salmonellen schützen?

Je frischer das Ei, desto geringer die Chance, dass sich die Bakterien darin vermehren. Explosionsartige Zunahme der Bakterien bei unsachgemäßer Lagerung (zu warm). Nachträgliche Kühlung - selbst Tiefgefrieren - tötet die Bakterien nicht. Nur das Erhitzen auf 70°C macht Salmonellen unschädlich. Deshalb gilt:

- Eier frisch kaufen und bald verbrauchen;
- 10 Tage vor Ablauf des MHD Eier kühlen;
- Nur ganz frische Eier für Speisen verwenden, die rohe Eier enthalten (Tiramisu, Mayonnaise etc.)
- Speisen, die rohe Eier enthalten, immer im Kühlschrank aufbewahren;
- Rühreier gut durchbraten und Frühstückseier mind. 5 Minuten brodelnd kochen;
- Beschädigte Eier sofort verbrauchen und nur für durch erhitzte Speisen verwenden
- Eier, bei denen das MHD abgelaufen ist, nur noch durch erhitzt verzehren.  
rische Eier können Spuren von Salmonellen enthalten. Diese gelangen über die Eierstöcke oder den Kot der Hühner an oder in das Ei. Kühlschranktemperaturen von max. 6°C töten Salmonellen zwar nicht ab, verhindern aber deren Vermehrung.

## Wie müssen Eier aufbewahrt werden?

LegEFRISCHE Eier erhalten nach einer Mindestreifezeit von 3 Tagen ihr volles Aroma. 10 Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums müssen Eier gekühlt werden. Das Ei verfügt durch seinen unsichtbaren Mantel auf der Schale und durch Enzyme im Eiklar über einen natürlichen Selbstschutz, der das Eindringen und die Vermehrung von Keimen verhindert. Dieser Schutz bleibt nur dann wirksam, wenn das Ei keinen extremen Temperaturschwankungen (Sonne, Feuchtigkeit) ausgesetzt ist.

Werden Frühstückseier mit dem Silberlöffel verzehrt, schmecken sie bitter und riechen streng. Der beste Eierlöffel ist aus Horn oder ersatzweise Kunststoff. Der Geschmack von Eiern ist wesentlich von der Frische abhängig. Nach 3 Tagen stellt sich der optimale Geschmack ein und hält 14 Tage an.

## Was bedeutet der Stempel auf dem Ei?

Mit Hilfe des Erzeugercodes auf dem Ei kann man feststellen, in welcher Haltungsform die Eierproduktion stattfindet. Außerdem ist eine Rückverfolgbarkeit bis in den Stall möglich.

### Beispiel:

- Erzeugercode = 1-DE-0812341 Die erste Ziffer erklärt die Haltungsform  
1 = Freiland, 2 = Bodenhaltung, 3 = Käfighaltung, 0 = Ökologische Haltung
- Herkunftsland = DE besagt, dass die Eier in Deutschland produziert wurden.
- 08 = Die nächsten beiden Ziffern sind der Code für das Bundesland (08 = BaWü)
- 1234 = Kennnummer des registrierten Legehennenbetriebes, 1 = Stall-Nummer