



## Pressedienst

---

29. März 2023

### **Eier zu Ostern - aber bitte frisch!**

#### **Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz gibt Tipps zum richtigen Einkauf und zur Zubereitung/Eier nicht abschrecken**

Zur Osterzeit gehören Eier - traditionell bunt bemalt liegen sie zum Verzehr auf vielen Tischen bereit. Der Absatz von frischen Hühnereiern und gekochten, bunt gefärbten Eiern steigt vor Ostern um ein Vielfaches. Das Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz gibt daher Tipps, was beim Kauf zu beachten ist.

#### **Informationen in Form des Stempels**

FrISCHE, ungefärbte Eier müssen mit einem Stempel versehen sein. Aus dem Stempel, der nicht verwischt sein darf, geht der Erzeugercode hervor. Er besteht aus der Haltungsform, dem Herkunftsland, der Betriebs- und der Stallnummer. Verbraucher sollten auf die Haltungsform achten. Der Zahlencode und der Buchstabencode bedeuten folgendes: 0 steht für ökologisches Erzeugnis, 1 für Freilandhaltung, 2 für Bodenhaltung, 3 für Käfighaltung, DE für Deutschland, NL für Niederlande, es folgt die Betriebs- und Stallnummer. Auch das Bundesland ist daraus ersichtlich, beginnt zum Beispiel die Betriebsnummer mit 05 kommt das Ei aus Nordrhein-Westfalen.

#### **Mindesthaltbarkeitsdatum und Frischetest**

Das gesetzlich vorgeschriebene Mindesthaltbarkeitsdatum sollte beachtet werden. Daraus können Verbraucher das Alter der Eier ableiten. Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt vom Legedatum bis zum Ablauf 28 Tage. Das angegebene Datum ist also ganz entscheidend für die Frische der Eier. Eier müssen innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen an den Käufer abgegeben werden. Mit einem einfachen Frischetest können Verbraucher die vorhandenen oder gekauften Eier testen. Dazu füllt man ein Glas mit Wasser und legt das Ei dort hinein. FrISCHE Eier sinken auf den Boden, ältere Eier schwimmen oben im Glas. Ein aufgeschlagenes, frisches Ei ist am hochgewölbten Dotter und deutlich sichtbaren Schichten im Eiklar erkennbar. Bei einem alten Ei sind Dotter und Eiklar flach. Im gekochten Ei, das frisch ist,



## **Eier zu Ostern - aber bitte frisch!**

Seite 2

liegt der Dotter in der Mitte, die Luftkammer ist klein. Bei einem gekochten, alten Ei ist der Dotter zur Eischale verlagert, die Luftkammer ist hoch.

Der ideale Ort für die Aufbewahrung ist das Eierfach im Kühlschrank. Dort bleiben die Eier bis zu drei Wochen frisch. Zudem sollten die Eier nicht neben stark riechenden Produkten gelagert werden. Sonst nimmt die poröse Schale und bei sehr starken Gerüchen auch das Eiweiß den Geruch an.

### **Eier färben - gefärbte Eier**

Wer Eier selbst kochen und färben möchte, sollte auf eine unbeschädigte Schale achten. Durch Schalenrisse können Keime in das Innere des Eis dringen und einen schnelleren Verderb verursachen. Auch sollten Eier nach dem Kochen nicht abgeschreckt werden. Durch das Abschrecken zieht sich die Eischale und auch das Innere des Eis zusammen. Dadurch wird das Eiweiß und die innenliegende Schalenhaut voneinander getrennt. Unter Umständen erleichtert dies das Pellen des Eis, aber bei diesem Vorgang entstehen in der Eischale auch Mikrorisse, wodurch Mikroorganismen und Wasser in das Ei eindringen können. Soll das Ei, wie an Ostern üblich, länger aufbewahrt werden, verkürzt dies die Haltbarkeit deutlich, da der Eiinhalt nicht mehr geschützt ist. Ob sich ein Ei gut pellen lässt, hängt hauptsächlich vom Alter des Eis ab. Frische Eier lassen sich wesentlich schlechter pellen als ältere Eier.

Die im Zusammenhang mit Eiern oft erwähnten Salmonellen befinden sich bei frischen Eiern auf der Schale und in der Regel nicht im Inneren. Deshalb sollten Verbraucher sich nach der Zubereitung von Eiern immer gut die Hände waschen, besonders wenn sie zwischendurch andere Lebensmittel angefasst haben.

Bereits gekochte und gefärbte Eier aus dem Handel sind bei unbeschädigter Schale mehrere Wochen haltbar. Diese Eier werden nach dem Färben mit einem Schutzlack behandelt, der das Eindringen von Keimen verhindern soll. Eine einfache Alternative zu gekauften "bunten" Eiern ist das Selbstfärben zu Hause. Eierfarben aus dem Handel oder Farben aus der Natur wie etwa Petersilie, Zwiebelschalen oder rote Beete, bieten dabei eine große Vielfalt an Farben.



**Eier zu Ostern - aber bitte frisch!**

Seite 3

Weitere Fragen zum Thema Eier beantwortet das Institut für Verbraucherschutz und Veterinärwesen unter der Telefonnummer 0211-8993227.

Textversion:

[http://www.duesseldorf.de/fileadmin/Amt13/pld/txt/20230329-244\\_28.txt](http://www.duesseldorf.de/fileadmin/Amt13/pld/txt/20230329-244_28.txt)

**Kontakt: Paulat, Volker**

**presse@duesseldorf.de, Telefon +49.211.89-93131**