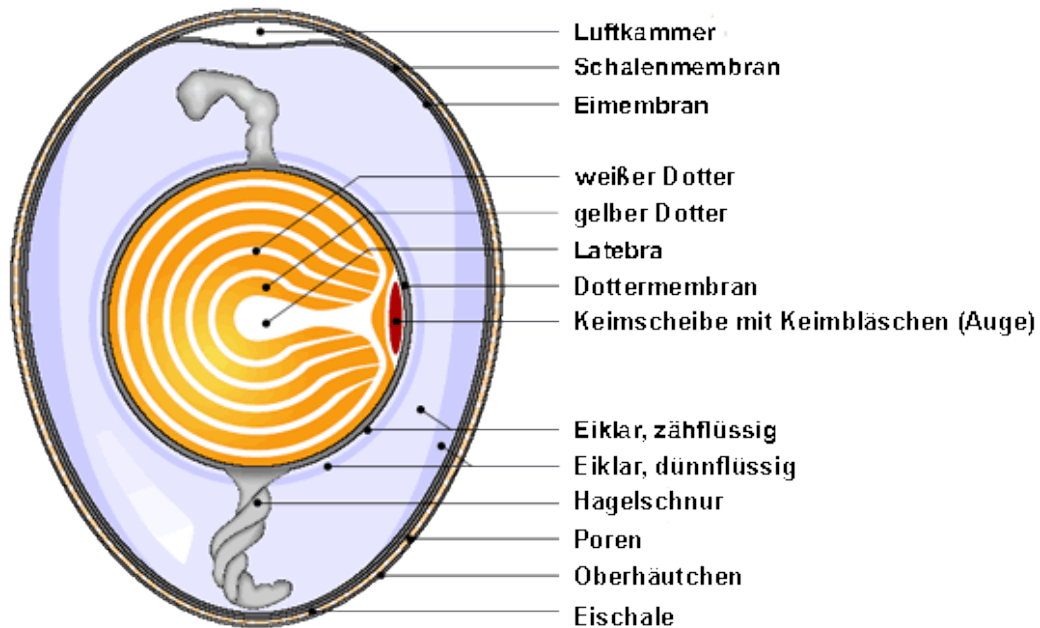


Aufbau eines Hühnereies



Ein Ei besteht nicht nur aus Schale, Dotter und Eiklar. Wer genau hinsieht, kann auch die anderen Teile, die auf der Folie angegeben sind, entdecken. Die Beschaffenheit einzelner Bestandteile gibt Hinweise auf die Qualität, vor allen Dingen auf die Frische eines Eies.

Oberhäutchen

Es wird zerstört, wenn ein Ei gewaschen und gerieben wird. Die Poren können verstopfen, das Ei kann nicht mehr „atmen“. Keime können in das Innere des Eies eindringen. Deshalb ist es auch verboten, verschmutzte Eier gewaschen in den Handel zu bringen.

Eischale

Sie ist leider oft zu dünn, so dass die Eier leicht zerbrechen. Braune Eier haben meistens eine festere Schale als weiße.

Eiklar

Beim aufgeschlagenen Ei sollte es im zähflüssigen Teil gewölbt sein – ein Zeichen für Frische. Läuft das Eiklar breit auseinander, ist das Ei schon längere Zeit gelagert.

Dotter

Auch der Dotter ist bei einem frischen Ei hoch gewölbt, bei einem alten stark abgeflacht. Zerreißt die Dottermembran beim Aufschlagen des Eies und läuft der Dotter aus, ist das ein Zeichen für Überlagerung.

Luftkammer

Ihre Größe ist ebenfalls ein wichtiges Indiz für den Frischezustand von Eiern. Bei der Lagerung verdunstet nämlich allmählich Wasser durch die Poren der Eischale, dadurch vergrößert sich die Luftkammer. Die Höhe der Luftkammer darf betragen:

- bei Klasse A „Extra“: höchstens 4 mm
- bei Klasse A: höchstens 6 mm

Übrigens:

Der Frischezustand von Eiern hängt nicht nur vom Alter ab, sondern auch von der Aufbewahrungsumgebung. Niedrige Temperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit (weniger Verdunstung) sind günstig. Im Haushalt gehören Eier deshalb in den Kühlschrank. Dort können sich auch Salmonellen weniger gut vermehren.