

13.03.2024

Kein Einerlei ums Osterei

Praktische Tipps rund ums Osterfest

Egal ob selbstgekauft, schnell gefärbt oder aufwendig dekoriert: Beim Osterfrühstück stehen die bunten Eier im Mittelpunkt und erfreuen Groß und Klein. Die Verbraucherzentrale NRW fasst Wissenswertes rund ums Osterei zusammen.

- **Tipps zum Kauf von gefärbten Eiern**

Wer fertig gefärbte Eier kauft, findet auf der Verpackung das Mindesthaltbarkeitsdatum, die verwendeten Farbstoffe sowie Name und Anschrift des Anbieters. „Angaben zur Herkunft der Eier und Haltungsform sind hier im Gegensatz zu rohen Eiern keine Pflicht“, erklärt Christiane Kunzel, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale NRW. Wer also auch bei Ostereiern Wert auf eine artgerechtere Tierhaltung legt, sollte darauf achten, ob die Haltungsform freiwillig auf dem Eierkarton gekennzeichnet wird, oder selber färben. Verpackte bunte Eier sind lange haltbar. Daher ist es empfehlenswert, auf das Mindesthaltbarkeitsdatum zu schauen. Bei bunten Eiern, die „lose“ auf Wochenmärkten oder im Einzelhandel verkauft werden, muss kein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben sein. Es reicht vielmehr, wenn auf einem Schild der Hinweis „mit Farbstoff“ angegeben ist. Bei solchen Eiern weiß man daher weder wann sie gefärbt wurden, welche Farbstoffe verwendet wurden noch wie alt und wie lange sie noch haltbar sind.

- **Tipps zum Kauf von rohen Eiern**

Bei rohen Eiern müssen auf der Verpackung das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Haltungsform der Legehennen angegeben sein. Des Weiteren ist auf jedem Ei der Erzeugercode aufgedruckt, der zeigt, woher es stammt. Doch „deutsche Eier“ garantieren nicht automatisch Eier „ohne Kükentöten“. Seit zwei Jahren dürfen in deutschen Brüteereien männliche Eintagsküken nicht mehr getötet werden. Doch schlüpfen die Legehennen im Ausland, bevor sie dann in Deutschland zum Eierlegen gehalten werden, können die Brüder dieser Legehennen auch weiterhin getötet worden sein. Wer diese Eier nicht kaufen möchte, muss auf den Hinweis „Ohne Kükentöten“ oder auf das „KAT“-Siegel des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen achten. „Die beste Alternative ist es, Eier von sogenannten Zweitnutzungshühnern zu kaufen, das sind spezielle Hühnerrassen, die sowohl zur Eier- und Fleischproduktion geeignet sind. Bei diesen Tieren legen die weiblichen Tiere die Eier und die männlichen werden ge-

tipp
tipp
tipp
tipp
tipp

Verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen e.V.

Verbraucherarbeit im Kreis Kleve

mobil & digital

Tel. (0211) 54 2222 11

service@verbraucherzentrale.nrw

www.verbraucherzentrale.nrw/kleve

mästet“, fasst die Expertin zusammen. Obwohl diese Rassen weniger Eier legen und langsamer Fleisch ansetzen als die üblicherweise verwendeten Hochleistungsrassen, werden Zweinutzungshühner auf immer mehr Biobetrieben gehalten. Online lassen sich über www.das-oekohuhn.de/einkaufsstuetten nahegelegene Verkaufspunkte finden.

- **Tipps zum Selberfärben**

Für das Färben eignen sich handelsübliche Ostereierfarben, etwa in Form von Brausetabletten oder bunten Stiften. Diese sind in der Regel unbedenklich, da die Farbstoffe laut Lebensmittelgesetz zur Färbung von Lebensmitteln zugelassen sein müssen und auch in Süßigkeiten vorhanden sind. Bei bestimmten Allergien sollte man vorab in der Zutatenliste auf der Verpackung die Farbstoffe prüfen. Das Färben funktioniert auch gut mit Pflanzenteilen: beliebt sind rote Zwiebelschalen, rote Bete oder Kurkuma-Pulver. Diese Variante dauert aber meist länger, da die Eier einige Zeit in der bunten Flüssigkeit liegen müssen, bevor sie die gewünschte Färbung annehmen.

- **Tipps zur Haltbarkeit**

Gekochte selbstgefärbte Eier sind etwa zwei bis vier Wochen haltbar. Am längsten halten sich nicht abgeschreckte Eier: Ist die Schale unversehrt, kann man sie auch nach vier Wochen noch essen. Abgeschreckte Eier sollten innerhalb von vierzehn Tagen verzehrt werden. Auch das Anpieksen der Eier vor dem Kochen ist nicht empfehlenswert. Bei Rissen in der Schale gilt: Kühl lagern und schnell verbrauchen, da Erreger in die Eier gelangen können, die die Haltbarkeit reduzieren. „Sowohl selbst gefärbte als auch gekaufte Eier empfehlen wir im Kühlschrank zu lagern“, fasst Christiane Kunzel zusammen.

Weiterführende Infos und Links:

- Mehr über Eierfarben und Kennzeichnungspflichten unter www.verbraucherzentrale.nrw/node/10592
- Mehr zum Thema Kükentöten unter www.verbraucherzentrale.nrw/node/11924