

Verbrauchertipps zu Ostern

**XX.** März 2007

## Eier-Uhr schon abgelaufen? TÜV SÜD-Tipps zur Frische von Eiern

**München. Eier sind den Deutschen nicht nur zu Ostern wichtig. 17 Milliarden Eier verbrauchten sie im vergangenen Jahr. Für ungetrübten Genuss gilt es, auf Frischekriterien zu achten. Tipps der Lebensmittel-Experten von TÜV SÜD.**

2006 lag der Pro-Kopf-Verzehr in Deutschland durchschnittlich bei 205 Eiern - knapp eine Zehner-Packung weniger als noch vor drei Jahren. Ostern und Weihnachten sind die absoluten Verbrauchsspitzen im Jahr. Die meisten der konsumierten Eier stammen nach wie vor aus der Käfighaltung (43 Prozent), nur sechs Prozent der in Deutschland verbrauchten Eier sind Bio-Eier. Aber was passiert, nachdem das Ei gelegt ist und wie lange ist ein Ei „frisch“?

Die Lebensmittel-Fachleute von TÜV SÜD antworten darauf: Ein Ei erreicht heute 24 bis 48 Stunden nach dem Legen den Handel. Ab dem dritten Tag schmeckt das Ei richtig gut, es hat die so genannte Genussreife erlangt. Ein „frisches“ Ei ist mit der „Güteklasse A“ oder „A frisch“ gekennzeichnet. Es hat eine saubere, unverletzte Schale und ist frei von fremden Gerüchen. Was Verbraucher von außen nicht erkennen können: Die Luftkammer ist höchstens sechs Millimeter hoch und das Ei ist frei von fremden Einlagerungen. Wenn die Eier nicht älter als neun Tage sind, darf die Eier-Packung eine Banderole mit dem Aufdruck „extra frisch“ tragen, erläutert TÜV SÜD. In diesem Fall darf die Luftkammer nur maximal vier Millimeter hoch sein. Das letzte mögliche Verkaufsdatum ist der 21. Tag nach dem Legedatum.


Nach dem Legetag ist ein Ei mindestens 28 Tage lang haltbar. In dieser Zeit kann es auch roh verzehrt werden. Allerdings nur, wenn das Ei nach dem 18. Tag bei Temperaturen zwischen +5 bis +8 Grad Celsius gekühlt, trocken und lichtgeschützt aufbewahrt wurde, so die Lebensmittel-Experten von TÜV SÜD. Um auf Nummer sicher zu gehen, sollten die Verbraucherhinweise auf den Verpackungen grundsätzlich befolgt werden. Zum Beispiel: „Nach Kauf bei Kühlschranktemperatur aufbewahren“ und „Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“.

Übrigens: Der Frischetest, bei dem ein Ei in ein Glas Wasser gelegt wird, ist berechtigt. Denn die Frische von Eiern spiegelt sich wider in der Größe der Luftkammer. Je mehr sie mit Luft gefüllt ist, um so eher richtet sich das Ei im Wasser nach oben. Schwimmt es gar an die Oberfläche, ist die Eier-Uhr tatsächlich schon abgelaufen.

Weitere Lebensmittel-Tipps von TÜV SÜD gibt es unter [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)

#### Media-Kontakt:

Mareike Lehnhardt TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation MENSCH Westendstraße 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:mareike.lehnhardt@tuev-sued.de">mareike.lehnhardt@tuev-sued.de</a> Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>
--	---

 Die TÜV SÜD Management Service GmbH zertifiziert weltweit Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheitsmanagementsysteme für alle Branchen. Die rund 700 Mitarbeiter führten bisher mehr als 32.000 Zertifizierungen weltweit durch.

TÜV SÜD ist ein international führender Dienstleistungskonzern in den Strategischen Geschäftsfeldern INDUSTRIE, MOBILITÄT und MENSCH. Mit 11.000 Mitarbeitern sind wir an über 600 Standorten präsent. Als Prozesspartner sorgen unsere Spezialistenteams für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. So stärken wir die Wettbewerbsfähigkeit unserer Kunden weltweit.