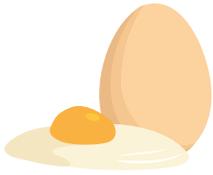


Das Ei

Fakten

Jedes einzelne Ei und jede Packung Eier, die in der EU verkauft werden, sind beschriftet. Die Zahlen und Buchstaben verraten aus welchem Land und von welchem Bauernhof das Ei kommt und wie das Huhn gelebt hat. Wie lange das einzelne Ei hält kann freiwillig dort stehen. Bauern, die ihre Eier direkt am Hof verkaufen, müssen sie nicht beschriften.



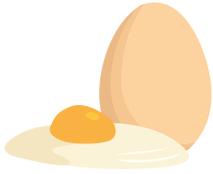


Das Ei

Fakten

Auch verarbeitete Lebensmittel können Eier enthalten. Beispiele sind Gebäck, Nudeln oder Saucen. Das Ei muss dann in der Zutatenliste stehen. Du erfährst nicht immer, wie die Hühner gehalten wurden oder woher die Eier kommen.



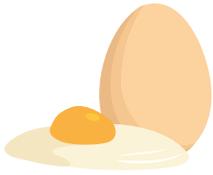


Das Ei

Fakten

Die Hühner in Österreich legen im Jahr zusammengerechnet 2,2 Milliarden Eier. Würde man alle in einem Jahr in Österreich gegessenen Eier verteilen, bekäme jede Person 236 Eier. Eine einzelne Henne legt sogar mehr, nämlich jedes Jahr ungefähr 300 Eier.

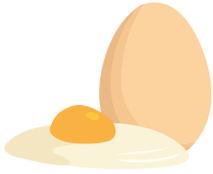




Das Ei

Fakten

Bei einem verarbeiteten Ei muss nicht stehen, woher es kommt. Verarbeitet bedeutet zum Beispiel, dass das Ei gekocht oder gefärbt ist. Oder, dass es in einem Lebensmittel als Zutat enthalten ist.

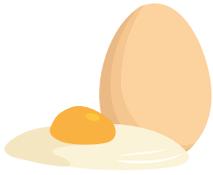


Das Ei

Fakten

Manche Eier haben auf der Packung das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel. Das bedeutet, dass sie in Österreich gelegt worden sind. Es bedeutet auch, dass sie von österreichischen Hennen kommen. Sie wurden in Österreich ausgebrütet und sind hier geschlüpft und aufgewachsen.





Das Ei

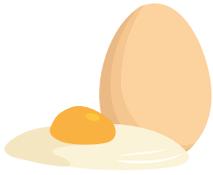
Fakten

Eier nicht abschrecken

Kaltes Wasser auf heiße Eier bringt keinen Vorteil. Eier lassen sich dann nicht besser schälen.

Durch das Abschrecken entstehen sogar Risse in der Schale. Das macht gekochte Eier kürzer haltbar. Ältere Eier lassen sich gekocht leichter schälen.





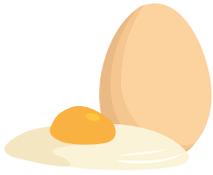
Das Ei

Fakten

Funktionen in der Küche

Für viele Rezepte sind Eier eine wichtige Zutat. Sie verbinden Stoffe wie Öl und Wasser, die sich sonst abstoßen. Eier stecken in Mayonnaise und Margarine, Speiseeis und Saucen. Für Biskuitteig braucht man Ei, weil es Schaum bildet. In Teigen und zum Bestreichen von Gebäck verwendet man Ei als Färbemittel.





Das Ei

Fakten

Eine Legehennen frisst täglich zwischen 110 und 120 Gramm Futter. Das Futter ist meistens ein Gemisch aus Mais, Weizen und Soja. Die richtige Mischung ist wichtig damit das Huhn gesund bleibt und viele Eier legt. Deshalb ist im Futter viel Eiweiß, aber auch Kalk und andere Stoffe. Im Freiland sind die Hennen keine reinen Vegetarier. Im Freien fressen sie auch Tiere wie Würmer, Schnecken und Käfer.

