Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Muss man Eier im Kühlschrank aufbewahren?

Mon, 03/21/2016 - 11:54

Frische Eier sind hygienisch empfindliche Lebensmittel und verderben leicht. Da sie im Supermarkt oft außerhalb der Kühlung im Regal stehen, fragen sich viele Verbraucher, wie man sie zu Hause am besten lagert. Der Handel darf Eier bis zu 21 Tage nach dem Legedatum ungekühlt anbieten. Denn frische Eier haben eine natürliche Schutzschicht auf ihrer Schale, die Keime hemmt. Eier werden deshalb nicht abgewaschen. Daher empfiehlt es sich, Eier immer gleich nach dem Kauf bei maximal sieben Grad zu kühlen, und vor Ablauf des Halbarkeitsdatums zu verzehren. Denn kühle Temperaturen sind der beste Schutz gegen das Wachstum von krankheitserregenden Bakterien wie Salmonellen. Sind die Eier einmal im Kühlschrank, sollten sie bis zum Verzehr dort bleiben. Andernfalls kann sich Kondenswasser auf der Schale bilden. Dies begünstigt, dass Keime in das Ei eindringen.

Medien-Information
Bozen, 21.03.2016