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

Woran erkennt man, ob ein Ei frisch ist?

Mon, 05/22/2017 - 14:08

Die Mindesthaltbarkeitsfrist bei Hühnereiern beträgt 28 Tage ab Legedatum. Wer das exakte Legedatum kennen möchte, braucht also nur 28 Tage vom Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abzuziehen. Das MHD muss auf der Verpackung, nicht jedoch auf dem einzelnen Ei angegeben werden.

Es gibt mehrere Methoden, um ein frisches Ei von einem älteren Ei zu unterscheiden.

Man hält das Ei dicht neben das Ohr und schüttelt es leicht. Ein frisches Ei gibt dabei so gut wie kein Geräusch von sich. Ein älteres Ei macht dabei ein glucksendes Geräusch, da das Eiklar dünnflüssiger ist. Für den Wasserglas-Test wird ein breites Glas mit Wasser gefüllt und das Ei vorsichtig hineingelegt. Bleibt das Ei flach am Boden liegen, ist es sehr frisch. Frische Eier haben im Inneren nämlich nur eine kleine Luftblase. Während der Lagerung verdunstet Wasser durch die Eierschale, wodurch die Luftblase größer wird und das Ei im Wasser aufsteigt. Wenn das Ei mit einem Ende den Boden berührt und sich mit dem anderen Ende schräg aufstellt, ist es nicht mehr ganz frisch. Steht das Ei fast senkrecht im Glas, ist es zwischen zwei und drei Wochen alt. Ein Ei, das im Wasser aufschwimmt, ist vermutlich schon älter als 28 Tage.

Auch das Aufschlagen eines Eis gibt Aufschluss über sein Alter. Bei einem frischen Ei wölbt sich das Eigelb nach oben, und das Eiklar ist dickflüssig. Bei älteren Eiern ist das Eigelb flacher, das Eiklar ist flüssiger und vermischt sich am Rand mit dem Eigelb.

Für die Zubereitung von Speisen mit rohen Eiern, für Spiegeleier und für weich gekochte Eier sollten nur wirklich frische Eier verwendet werden. Ältere Eier können in der Regel bedenkenlos verwendet werden, sollten aber immer gut durchgegart, also für einige Minuten auf mindestens 70 Grad erhitzt werden. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist ein Ei nicht automatisch verdorben, sofern es nach dem Einkauf kühl gelagert wurde. Eier, die nach dem Aufschlagen unangenehm riechen, müssen jedoch entsorgt werden.