

Nicht nur zu Ostern ein Hit

Das Ei hat in Österreich ganzjährig Hochsaison.

Pro Jahr werden zwei Milliarden

Eier verbraucht, im Urzustand bzw.

in Nudeln oder Kuchen verarbeitet.

Interessante Fakten zu einem hochwertigen Lebensmittel.

Schale

Zunächst zur Farbe des Eis: Diese hat nichts mit der Haltungsfarm, sondern der Hühnerrasse zu tun. Die Eischale hat Tausende Poren, dadurch können Bakterien eindringen, aber auch Gase entweichen.

Haut

Das dünne Häutchen unter der Eischale stört oft beim Eischälen. Andererseits ist dieses Häutchen verantwortlich dafür, dass Eier so lange haltbar sind – es schützt u. a. vor Bakterien.

Eiklar

Das Eiklar hat eine bakterienhemmende Wirkung. Es besteht allerdings nur zu 10 Prozent aus Eiweiß, dafür zu 90 Prozent aus Wasser.

Keimscheibe

Die Keimscheibe befindet sich auf dem Dotter, ist mit dem Auge erkennbar. Daraus würde sich bei befruchteten Eiern das Küken entwickeln.

Eigelb

Der Dotter ist – falls das Ei befruchtet wurde – Träger des Embryos. Daher enthält er viele Nährstoffe. Die Farbe des Eigelbs wird von der Fütterung beeinflusst.

Hagelschnur

Die Hagelschnur hält den Dotter in der Mitte. Damit wird ausgeschlossen, dass der Embryo an der Schale anhebt und abstirbt.

