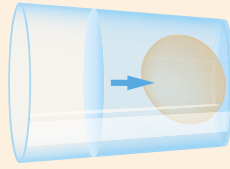


Luftkammer
Die Luftkammer am stumpfen Ende des Eis bildet sich durch das Abkühlen nach dem Legevorgang. Je älter das Ei, desto größer wird diese Kammer.

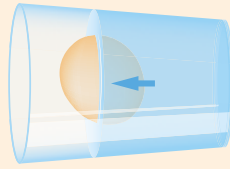
Frisch oder nicht?

Das ist die Frage

Ein gekochtes Ei ist leicht erkennbar: Es dreht sich – im Unterschied zum rohen Ei – schnell um die eigene Achse. Doch wie erkennt man bei einem ungekochten Ei, ob es noch gut ist oder nicht? Dazu gibt man es einfach in ein Glas mit Wasser: Ein altes Ei schwimmt nach oben, da die Luftkammer mit der Zeit immer größer wird und für den entsprechenden Auftrieb sorgt.



Frisch



Nicht mehr frisch

Eierpecken:

Ein Brauch mit vielen Namen

Das Eierpecken ist zur Osterzeit ein alter Brauch in Tirol. Der schalenharte Wettkampf nach der frühlichen Nestersuche hat in Tirol verschiedene Namen. Eine kleine Auswahl: Gepfen, Gefflen, Gupfla, Gufla, Tütschen, Turtschen.



1 2 3

2 AT 1234567

MHD 27.03.2016

4

Eier-Code:

Viel Info in wenigen Zahlen

Auf jedem Ei können interessierte Konsumenten erfahren, woher ihr Ei stammt und wie lange es haltbar ist.



Haltung

- 0 ... Biohaltung
- 1 ... Freilandhaltung
- 2 ... Bodenhaltung
- 3 ... Käfighaltung

1

Herkunftsland (Beispiele)

- AT ... Österreich
- DE ... Deutschland
- IT ... Italien
- NL ... Holland



2

Betriebsnummer

Jedem Eier produzierenden Betrieb ist eine Nummer zugeordnet.



3

Mindesthaltbarkeitsdatum

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht verpflichtend.



4

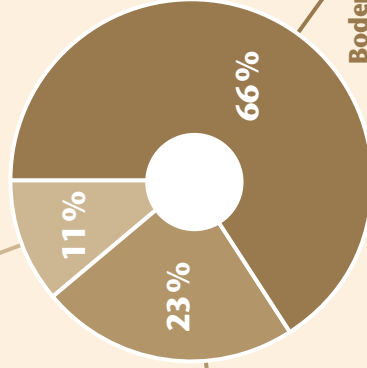


Haltungsform:

Wo die Henne die Eier legt

Die Käfighaltung von Hühnern ist verboten, die meisten der 6 Millionen Legehennen in Österreich leben in Bodenhaltung (66 Prozent), der Rest in Freiland- und Biohaltung. Immer mehr Konsumenten wollen über Herkunft und Haltung der Tiere Bescheid wissen. Unter www.eierdatenbank.at erfährt man Details.

Biohaltung



Freilandhaltung

Bodenhaltung