

EIN EI KOMMT NIEMALS ALLEIN

OB HENNE ODER EI – WER ZUERST DA WAR? WER WEISS, ABER HIER DAS EI IN SEINEN VOLLEN!

2-DE-02-12341

HALTUNGSSYSTEM

- 0 – ökologisch
- 1 – Freilandhaltung
- 2 – Bodenhaltung
- 3 – Käfighaltung

LÄNDERCODE

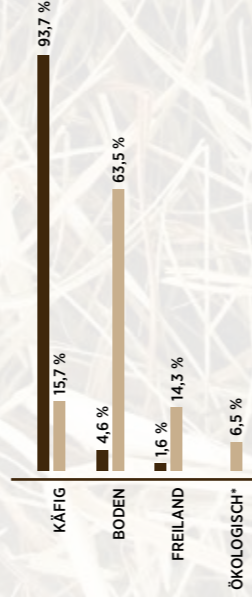
Zwei Buchstaben für den EU-Mitgliedsstaat, in dem das Ei produziert wurde, wie De für Deutschland

BETRIBSNUMMER

Die beiden ersten Stellen codieren das Bundesland, die dritte bis sechste Stelle den Betrieb und die siebte Stelle den jeweiligen Stall

SAG MIR WOHER DU BIST

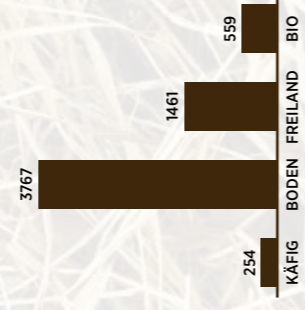
Ja, da raschelte es gehörig im Eierkarton: Während 1995 noch fast alle Eier aus Käfighaltung kamen, stammen 2010 die meisten Eier aus Bodenhaltung. Löblich!



* 1995 ■ 2010 | AUFTEILUNG MILLIONEN STÜCK
*DIE ÖKOLOGISCHE HALTUNG WIRD ERST SEIT 2007 GESONDERT ERFASST, VORMALS ZÄHLTE SIE ZUR FREILANDHALTUNG.

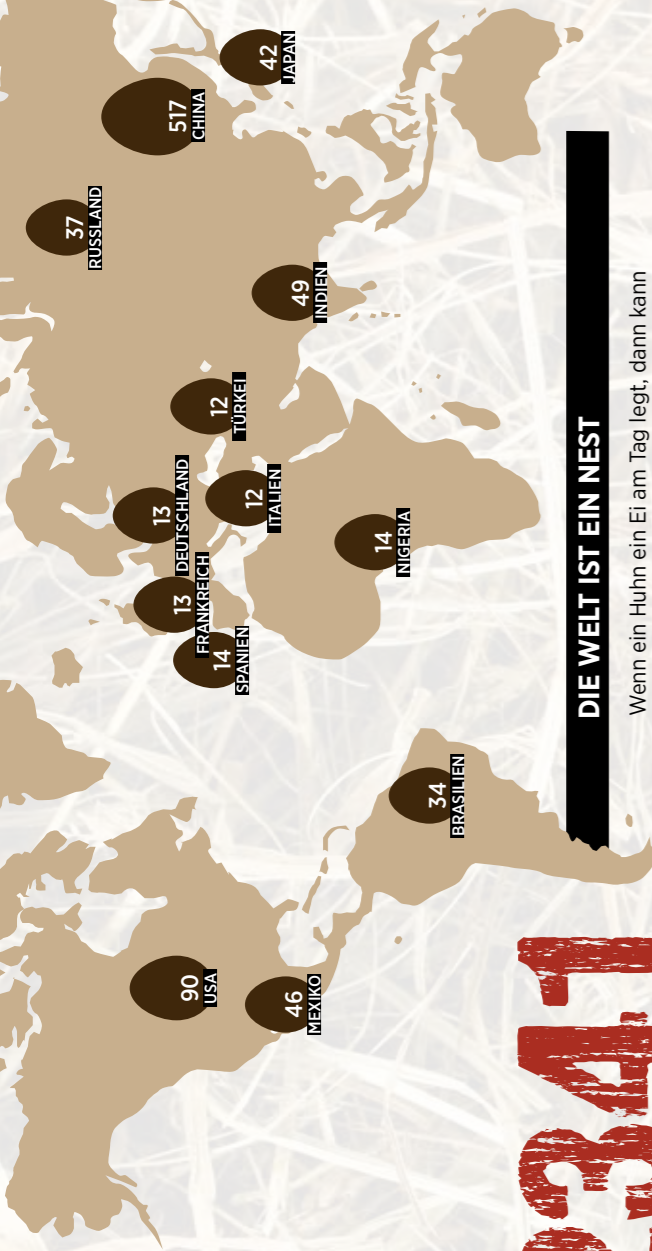
DU DARFST MIT NACH HAUSE

Eierkäufe 2011 nach Haltungsform in Millionen Stück in Deutschland



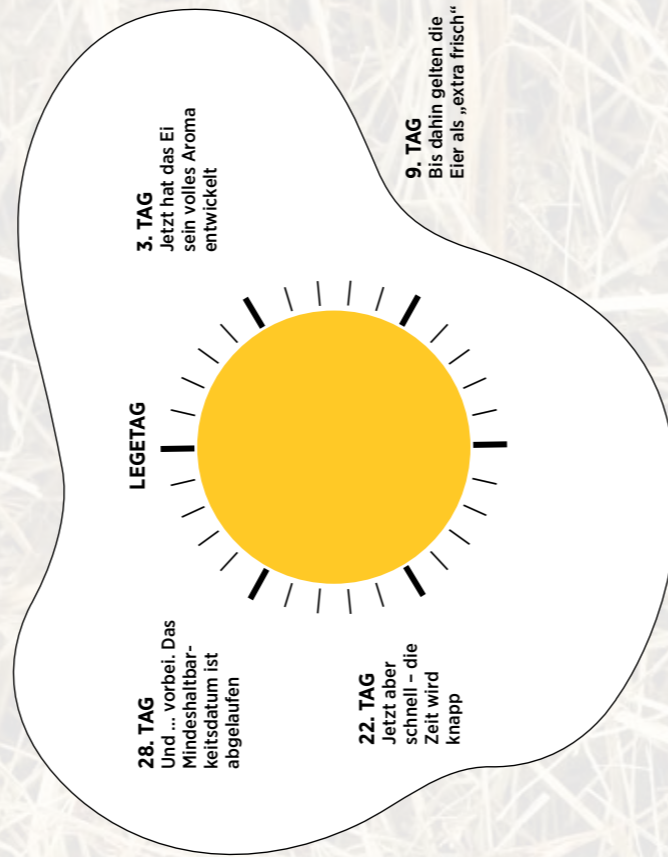
DIE WELT IST EIN NEST

Wenn ein Huhn ein Ei am Tag legt, dann kann man in etwa hochrechnen, wie viel Geggacker es in diesen Ländern gibt. Denn das ist die Produktionsmenge der Eier pro Jahr in Milliarden ...



KEIN EI FÜR DIE EWIGKEIT

Eier gibt es auch in der tausendjährigen Variante. Aber hier der Guide zur Frischeberechnung eines Normalo-Eies!



EIN EI, SO VIELSCHICHTIG WIE EINE ZWIEBEL

Dotter und Eiweiß? Das soll alles sein? Pustekuchen, in so einem Hühnerrei ist noch allerhand mehr zu entdecken.



WEISS ODER BRAUN?

Weiche Farbe das Ei hat, bestimmt die Genetik. Und Punkt. Ein Huhn, das braune Eier legt, wird niemals weiße Eier legen.

ZARTES HÄUTCHEN

Die dünne Pelle, die beim Schalen immer stört, ist ein Zeichen dafür, dass das Ei frisch ist. Wartet man ein wenig, steigt der pH-Wert und die Haut löst sich einwandfrei.

LEBENSMITTELPUNKT

Genau hier, in der Keimsehle, beginnt in befruchteten Eiern, der Embryo zu wachsen. Das ist nicht nur dem Huhn vorbehalten, sondern bei jedem Ei dasselbe.

MARIONETTE

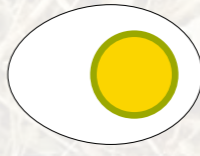
Die Hagelschnur stört nur optisch, denn ihre Funktion ist wichtig. Sie hält den Eidotter dort, wo er sein soll. In der Mitte des Eies!

WEISSER WÄCHTER

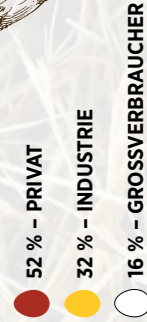
Das Eiklar besteht fast nur aus Wasser und Eiweiß. Und passt auf, dass keine Keime in den Dotter gelangen.

DAS GELBE VOM EI

Hmmm, lecker. Der beste Teil des Eies besteht zu 30 Prozent aus Fett, aber zu 100 Prozent aus Geschmack. Sollte sich nach dem Kochen ein grüner Rand gebildet haben: keine Sorge, nicht gefährlich, sondern Schwefelverbindungen.



Von den zehn Milliarden Eiern, die 2009 in Deutschland produziert wurden, kam die Hälfte in Privathäuser.



LUFT ANHALTEN UND DURCH

Je älter das Ei wird, desto größer wird die Luftkammer. Deshalb niemals ein Ei verwenden, das an der Oberfläche schwimmt.

DOPPELT GEMOPPELT

Während 1960 jedes Huhn im Schnitt 152 Eier gelegt hat, waren es 2010 bereits 285.

EIER
+133

EI, WAS WIRST DU?