

LISELOTTE KELLER, Fachstelle Paralandwirtschaft & Hauswirtschaft

Eier sind zu Ostern sehr gefragt. Damit sie gut haltbar sind, muss man sie richtig aufbewahren.

Selber Eier färben gehört in vielen Familien traditionell zu Ostern. Unsere Mütter und Grossmütter haben früher vor allem mit Zwiebelschalen gefärbt.



Ostern ist das älteste christliche Fest. Für die Christen war und ist das Osterei das Symbol der Auferstehung. Das Ei symbolisiert Leben und Fruchtbarkeit. Während der Fastenzeit durfte man keine Eier essen. Um sie haltbar zu machen, wurden sie darum gekocht. Damit man sie von den rohen Eiern unterscheiden konnte, wurden sie gefärbt. In vielen Familien wird heute noch der Brauch des Eierfärbens gepflegt. Sei es traditionell mit Gräsern und Zwiebelschalen oder mit natürlichen oder künstlichen Farben. Am Ostersonntag werden dann die versteckten Eier gesucht und "getütscht". Der Besitzer des härtesten Eis, das nicht zerbricht, hat gewonnen.

Frische Eier richtig aufbewahren

Eier sind von Natur aus gut haltbar. Unbeschädigte Eier sind bei richtiger Aufbewahrung problemlos 2 bis 3 Wochen über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus geniessbar. Für rohe Eierspeisen sollte man immer frische Eier verwenden. Das Lebensmittelrecht schreibt vor, dass Eier nur bis zum 21. Tag nach dem Legedatum verkauft werden dürfen. Das vorgeschriebene Mindesthaltbarkeitsdatum liegt bei 28 Tagen nach dem Legedatum. Eier werden in der Regel ungekühlt verkauft. Spätestens 3 Wochen nach dem Legedatum sollten sie für eine längere Haltbarkeit im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es ist wichtig, Eier immer mit der Spitze nach unten zu lagern. Die Luftkammer befindet sich am oberen, stumpfen Ende vom Ei. Wird das Ei verkehrt gelagert, kann die Luftblase aufsteigen, wodurch sich die Eihaut löst und Keime ins Ei eindringen können. Wurden Eier gekühlt, ist es wichtig, die Kühlkette nicht zu unterbrechen. Ansonsten kann sich Kondenswasser bilden, was den natürlichen Keimschutz zerstört. Aus diesem Grund sollten rohe Eier auch nicht gewaschen werden.

Eier richtig kochen

Für hartgekochte Eier sollte man keine frischen Eier verwenden. Idealerweise kocht man zehn Tage alte Eier, da diese besser geschält werden können. Ein veralteter Tipp für gute Schälbarkeit war die Eier nach dem Kochen kalt abzuschrecken. Mittlerweile ist es erwiesen, dass das nicht stimmt. Es ist im Gegenteil problematisch, da sich die Haltbarkeit der gekochten Eier dadurch stark verringert. Durch das Abschrecken entsteht im Ei ein Unterdruck und es kann Wasser mit den darin enthaltenen Keimen durch die Schale eindringen.

Ostereier färben

Es ist wichtig, nur intakte, festschalige Eier zum Färben zu verwenden. Bevor man mit Färben beginnt, sammelt man auf einem Spaziergang zarte Blätter und Blüten. Es gibt viele natürliche Färbemittel, Zwiebelschalen sind eines davon. Als erstes bereitet man den Farbsud vor. Schalen von zirka 10 Zwiebeln mit einem Liter Wasser aufkochen und mindestens zehn Minuten kochen lassen. Um die Farbe zu verstärken, kann man zwei Esslöffel Kaffeepulver zum Sud geben.

Während der Sud etwas abkühlt, werden die Eier vorbereitet. Blätter und Blüten auf das benetzte Ei kleben, mit einem Stück Strumpf umwickeln und dann abbinden. Die vorbereiteten Eier vorsichtig in den lauwarmen Sud legen, aufkochen und während zehn bis zwölf Minuten hart kochen. Danach die Eier aus dem Sud nehmen, auskühlen lassen und vom Strumpf befreien. Für glänzende Eier diese mit einem öligen Lappen einreiben.



Haltbarkeit Ostereier

Unbeschädigte, hartgekochte Ostereier können bei Zimmertemperatur bis zu zwei Wochen, im Kühlschrank sogar bis zu vier Wochen gelagert werden. Industriell gefärbte Ostereier sind mit einem Schutzlack überzogen und deshalb bei Raumtemperatur lange haltbar.



Ostereier mit Zwiebelschalen gefärbt

Wussten sie, dass man

- ▶ einmal gekühlte Eier weiterhin im Kühlschrank aufbewahren sollte
- ▶ Eier mit der Spitze nach unten lagern sollte
- ▶ frische Eier nicht zum Hartkochen verwenden sollte
- ▶ Eier nach dem Kochen nicht abschrecken sollte