

DIE ENTSTEHUNG DES EIES

Die Entstehung des Hühnereis dauert etwa 24 Stunden. Das Huhn kann daher maximal ein Ei pro Tag legen. Ob Hennen die Eier in einem Nest ausbrüten, hängt von Rasse, Tageslichtlänge und Umgebungstemperatur ab. Der Bruttrieb (= erhöhter Spiegel des Hormons Prolaktin) wird durch 12-h-Tage gefördert, ebenso durch den Druck vieler Eier (bis zu 30) gegen den Unterbauch der Henne, er endet nach 21 Tagen oder mit dem Piepsen der ersten Küken. Heutzutage im Handel erhältliche Hühnereier sind in der Regel unbefruchtet.

Die Farbe der Kalkschale

Die Farbe der Kalkschale des Hühnereis ist genetisch bedingt. Reinrassige Hühner mit weißen Ohrscheiben legen meist weiße Eier, solche mit roten Ohrklappen dagegen meist braunschalige. Eine Besonderheit stellen Araukaner-Hühner dar, die Ohrklappen in verschiedenen Farben haben, aber stets grünlich-bläuliche Eier legen. Bei nicht reinrassigen Hühnern lässt die Ohrklappen- und -scheibenfarbe keine Rückschlüsse auf die Eifarbe zu. Alle Kombinationsmöglichkeiten treten auf.

Die Farbe des Dotters

Die Farbe des Dotters wird dagegen weitgehend durch das Futter bestimmt. Mais und Grünfütter führen eher zu einem hellgelben Dotter, Paprika und Krustentiere ergeben einen rötlicheren. Der Rotton kann aber auch durch Zusatz von deutlich billigeren synthetischen Farbstoffen erzielt werden. ökologisch geführte Betriebe produzieren aus Preisgründen überwiegend rein gelbe Dotter. Während in Europa rötliche Dotter von den Verbrauchern als Zeichen von gesunden Eiern interpretiert werden, verlangen in den USA aus gleichen Gründen die Verbraucher blasse oder hellgelbe Dotter.

Die Zubereitung

Gekocht wird meist in einem Topf mit normalem Leitungswasser, oft mit etwas Salz- oder Essig-Beigabe. Ganze Eier werden dazu an ihren Enden punktiert, um die Abgabe von Gasen zu erleichtern. Vor dem Erhitzen in einer Mikrowelle ist generell zu warnen, da es zu einem Aushärten von außen nach innen mit sehr starker Gasbildung führt, was in der Regel zum explosionsartigen Bersten des Eis führt. Die Zubereitung in der Pfanne ist für die aufgeschlagene Form meist die gebräuchlichste. Für Teigwaren ergeben sich keine besonderen Einschränkungen ihrer Zubereitung wenn sie Ei enthalten.

Eierschalen

Eierschalen werden dagegen meist weggeworfen, können aber auch durch Ansetzen im Wasserbad als Dünger für Zier- und Nutzpflanzen dienen. Mit einer gewissen störenden Gasbildung durch einsetzende Gärprozesse ist zu rechnen.

Beim Kochen mit Schale bestimmt die Kochdauer und die Temperatur wie stark sich die Substanzen im Ei von ihrer anfänglich eher flüssigen Form zu einem zähflüssigen bis schnittfesten bzw. bröseligen Zustand verändern. Das Eiweiß härtet meist schneller aus als das Eigelb. Es findet eine nicht umkehrbare chemische Veränderung statt (Denaturierung der Proteine).

Frischetest

Dieser Test beruht darauf, dass Wasser aus dem Inneren durch die Schale hindurch verdunstet und die Luftblase allmählich größer wird.

- Wenn das Ei noch ganz frisch ist, geht es komplett unter und liegt flach am Boden.
- Ist es einige Tage alt, liegt es am Boden und die Spitze steht leicht nach oben.
- Wenn das Ei senkrecht oder fast senkrecht steht, ist es zwei bis drei Wochen alt und sollte bald verbraucht werden.
- Schwimmt es an der Oberfläche und das stumpfe Ende mit der Luftblase ragt aus dem Wasser, so ist es etwa zwei Monate alt und nicht mehr genießbar.

Ein weiteres Indiz für die Frische eines bereits gekochten Eis ist die Lösbarkeit der Schale. Lässt sich diese einfach entfernen, ist das Ei mindestens etwa vier Tage alt. Bei ganz frischen Eiern haften die Schale und die darunterliegende Haut stark am Ei, so dass dieses oft nur mit Beschädigungen gepellt werden kann.

Gekocht oder roh?

Um festzustellen, ob ein Ei bereits gekocht oder noch roh ist, muss man es lediglich auf eine ebene Fläche legen und wie einen Kreisel in Rotation versetzen. Während das rohe Ei relativ prompt zum Stehen kommt, dreht sich das gekochte Ei wesentlich länger weiter.