LZ-Rheinland

Artikel vom 27.03.2024 · Ausgedruckt am 20.11.2026, 23:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/hilfsmittel-zum-eier-ausblasen-schuetzen-vor-lebensmittelinfektionen

Hilfsmittel zum Eier ausblasen schützen vor Lebensmittelinfektionen



Foto: imago/Panthermedia

Mit Malereien oder bunten Aufklebern verziert sind ausgeblasene Eier ein beliebter Osterschmuck. Allerdings sollten die Eier möglichst nicht mit dem Mund, sondern mit einem Strohhalm oder einem anderen Hilfsmittel ausgepustet werden. So lässt sich das Risiko von Infektionen mit Salmonellen oder anderen Durchfallerregern reduzieren. „Vor allem bei kleinen Kindern ist Vorsicht angebracht, weil ihre Abwehrkräfte gegen entsprechende Erreger noch nicht vollständig ausgebildet sind“, sagt Professor Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR).

Infektionserreger

Bei Eiern finden sich die Infektionserreger wie Salmonellen oder Campylobacter vor allem außen auf der Schale; in seltenen Fällen können Salmonellen auch im Inneren vorkommen. Beim Hantieren mit den rohen Eiern, vor allem beim Auspusten mit dem Mund, können die Erreger in den Körper gelangen. Abhängig von der aufgenommenen Dosis und der individuellen Empfindlichkeit können sie dann eine Durchfall-erkrankung zur Folge haben, die mitunter schwerwiegend verläuft.

Die Salmonellose und die Campylobacteriose gehören zu den häufigsten Infektionserkrankungen in Deutschland, wobei neben Eiern auch andere Infektionsquellen, wie zum Beispiel frisches Hühnerfleisch ursächlich sind. Generell ist zu berücksichtigen, dass nur ein kleiner Teil der Infektionen überhaupt gemeldet und damit erfasst wird, weil viele Betroffene die Beschwerden zu Hause auskurieren, ohne einen Arzt zu konsultieren.

Aufgrund der Infektionsgefahr empfiehlt das BfR, grundsätzlich nur optisch saubere und frische Eier auszupusten. Eier haben ein vorgeschriebenes Mindesthaltbarkeitsdatum von 28 Tagen nach dem Legen, diese Zeitspanne sollte also noch möglichst lang sein. Die Eier sollten zudem mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel abgewaschen werden. Auch die Werkzeuge zum Anbohren der Eier sollten sauber sein – und nach Gebrauch wieder gründlich gereinigt werden.

Hilfsmittel nutzen

Wenn es an das eigentliche Ausblasen geht, sollten Verbraucher besser auf Hilfsmittel zurückgreifen. Das können zum Beispiel dünne Strohhalme sein. Im Handel sind auch kleine Blasebälge erhältlich, mit denen Eigelb und -klar aus der Schale gepustet werden können. Eireste, die an der Schale hängen bleiben, sollten wiederum mit Wasser und Spülmittel entfernt werden.

Beim anschließenden Bemalen und Verzieren der Eier gilt es, grundlegende Hygieneregeln einzuhalten, also zum Beispiel verschmutzte Arbeitsflächen gründlich zu reinigen oder die Hände nach dem Basteln mit Wasser und Seife zu waschen.

Einsatzmöglichkeiten

Das ausgeblasene rohe Ei kann als Eimasse zum Backen oder auch als Ei-speise verwendet werden. Dabei ist darauf zu achten, dass es vor dem Verzehr gründlich durcherhitzt wird.

Wer auf das Ausblasen, aber nicht auf die Eier verzichten möchte, kann bereits ausgeblasene Exemplare kaufen, in Form von Gänseeiern auch in XXL. Weitere Alternativen sind Eier aus anderen Materialien, etwa aus Holz, Styropor oder Kunststoff – oder einfach klassisch das hart gekochte Ei.

BfR