



Ostereier ohne Bauchschmerzen genießen.

Hygieneregeln und "Sicherheitstipps" im Umgang mit (Oster-) Eiern

Neben rohem Geflügelfleisch gehören rohe Eier zu den Hauptquellen für Salmonellen, die vor allem eine unangenehme Durchfallerkrankung verursachen, die häufig mit Erbrechen und Kopfschmerzen einhergeht. Kinder unter fünf Jahren sind ebenso wie ältere und kranke Menschen besonders gefährdet. Hier deshalb die wichtigsten Hinweise zum Umgang mit rohen und gekochten Eiern:

1. Nur saubere, frische Eier auspusten und bemalen.
2. Zum Auspusten und Ausspülen der rohen Eiern einen dünnen Strohhalm, eine Einwegspritze mit Kanüle oder einen speziellen Blasebalg verwenden, um einen direkten Kontakt mit dem Mund zu vermeiden.
3. Die Eier vorsichtig mit einem spitzen Werkzeug anbohren, zum Beispiel mit einer Rouladennadel, und die verwendeten Werkzeuge vor und nach Gebrauch gründlich reinigen.
4. Die ausgeblasenen Eier vor dem Verzieren außen und innen mit lauwarmem Wasser und wenig Spülmittel gründlich reinigen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.
5. Verspritztes Eiweiß oder Eigelb mit Küchenpapier entfernen und die Arbeitsflächen gründlich reinigen.
6. Hände nach dem Auspusten und Verzieren von rohen Eiern gründlich mit warmem Wasser und Seife waschen und gut abtrocknen.
7. Beim Kochen und Färben von Ostereiern darauf achten, dass die Schale nicht beschädigt ist.
8. Die Eier hart kochen, was je nach Größe des Eis etwa zehn Minuten dauern kann. Nach dem Kochen nicht mit kaltem Wasser abschrecken, da hierbei Wasser und darin möglicherweise enthaltene Keime durch feine Risse oder durchlässige Schale ins Ei gelangen könnten.
9. Die hart gekochten Eier immer kühl, trocken und sauber aufbewahren, am besten im Kühlschrank, und innerhalb von vier Wochen verwenden.
10. Bereits gekochte und gefärbte Eier aus dem Handel werden nach dem Färben mit einem Schutzlack behandelt, der das Eindringen von Keimen verhindert. Sie sind über mehrere Wochen bei Raumtemperatur haltbar, vorausgesetzt die Schale ist nicht beschädigt. Vorsichtshalber empfiehlt sich deshalb auch hier die Aufbewahrung im Kühlschrank.

Hinweis: Kinder sollten möglichst gar nicht mit rohen Eiern in Berührung kommen. Am besten bemalen Sie mit Ihrem Kind hart gekochte Eier oder solche aus Holz, Styropor oder Kunststoff aus dem Bastelgeschäft.