

Audio-PR

16. März 2016

Ostern ohne Ei geht gar nicht - Alles Wissenswerte rund ums Osterei

Anmoderationsvorschlag: Bunte Eier gehören zu Ostern einfach dazu, ob in Blütenzweige gehängt, als Tischdeko, im Osternest oder auf den Frühstückstisch. Was man beim Eierfärben berücksichtigen sollte, wie man Eier am besten aufbewahrt und ob Eier gesund sind, weiß Marco Chwalek:

Sprecher: Will man Eier selber färben, verzieren oder bemalen kann man künstliche oder natürliche Färbemittel verwenden, weiß TÜV SÜD-Lebensmittelexperte Dr. Andreas Daxenberger und erklärt weiter:

O-Ton Andreas Daxenberger: 20 Sekunden

Zum Eierfärben werden üblicherweise zugelassene Lebensmittel-Farbstoffe verwendet, Gesundheitsgefahren gibt es dabei nicht. Also auch nicht, wenn zum Beispiel über Risse Farbstoffspuren ins Ei kommen. Wer auf chemisch-synthetische Farbstoffe verzichten will, kann aber auch Zwiebelschalen und Rote Beete Saft beispielsweise verwenden. Dann werden die Eier nicht ganz so bunt.

Sprecher: Auf alle Fälle will man sie essen. Da warnen die einen aber vor dem Cholesterin, die anderen meinen, dass Eier wahre Kraftpakete sind. Sind Eier denn gesund oder ungesund?

O-Ton Andreas Daxenberger: 23 Sekunden

Diese Frage kann für ein bestimmtes Lebensmittel allein nicht beantwortet werden. Eier enthalten viele hochwertige Nährstoffe, zum Beispiel Eiweiß und Vitamine. Gleichzeitig enthalten Eier auch relativ viel Cholesterin. Das ist für den Gesunden völlig harmlos. Wer jedoch unter Cholesterinstoffwechselstörungen leidet, der sollte eine spezielle Diät, in Abstimmung mit seinem Arzt halten.

Sprecher: Nun müssen wir nur noch wissen, wie lagert man Eier, damit sie lange haltbar bleiben?

O-Ton Andreas Daxenberger: 16 Sekunden

Eier sollte man zuhause immer im Kühlschrank aufbewahren. Auch frische Eier sind im Kühlschrank sehr, sehr lange haltbar. Eier, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, sollten nicht mehr roh verzehrt werden, die sollten am besten zum Kochen oder Backen verwendet werden.

Abmoderationsvorschlag: Wenn man hartgekochte Eier kühl lagert, halten sie sich mehrere Wochen, berichtet TÜV SÜD.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter www.tuev-sued.de/audio-pr.

Presse-Kontakt:

Carolin Eckert TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail carolin.eckert@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de
---	---

2016 wird TÜV SÜD 150 Jahre alt. Als einer der führenden Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung, Schulung und Knowledge Services sorgt TÜV SÜD für Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Seit 1866 schützt der technische Dienstleister gemäß seinem Gründungsauftrag Menschen, Umwelt und Sachgüter vor den nachteiligen Auswirkungen der Technik. Die Konzernzentrale hat ihren Sitz in München, weltweit ist das Unternehmen an über 800 Standorten vertreten. TÜV SÜD agiert weltweit mit rund 24.000 Experten aus den verschiedensten Disziplinen, die auf ihren Gebieten als herausragende Experten anerkannt sind. Der technische Dienstleister kombiniert unabhängige und neutrale Kompetenz und langjährige Erfahrung mit wertvollen Brancheninformationen und bietet Unternehmen, Verbrauchern und Umwelt damit echten Mehrwert. TÜV SÜD unterstützt seine Kunden auf der ganzen Welt mit einem umfassenden Leistungsspektrum um Effizienz zu steigern, Kosten zu senken und Risiken beherrschbar zu machen. TÜV SÜD hat sich für die Zukunft zum Ziel gesetzt, Innovation und technologischen Fortschritt maßgeblich zu begleiten. www.tuev-sued.de