



Augen auf beim Ostereier-Kauf

dpa | Meldung vom 04.04.2022



Klasse 4

Berlin (dpa) - Rot, blau, grün, gelb. Bunte Eier gehören für viele Menschen zu Ostern einfach dazu. Man kann sie selbst färben oder kaufen. In Supermärkten und beim Bäcker zum Beispiel sind sie oft schon Wochen vor Ostern zu finden. Wer sich für den Kauf entscheidet, sollte einiges wissen, raten Fachleute.



Zum Beispiel ist nicht immer klar, aus welcher Haltungsform die gefärbten Eier eigentlich stammen. Bei rohen Eiern ist das leicht zu erkennen. Ziffern zwischen 0 und 3, die auf das Ei gedruckt sind, verraten es.

Bei der 3 leben die Hühner in Kleingruppen in sogenannten ausgestalteten Käfigen. Dort haben die Tiere wenig Platz. Die 2 steht für Bodenhaltung in geschlossenen Ställen, die 1 für Freilandhaltung. Bei Eiern aus ökologischer Haltung haben die Hühner mehr Platz in den Ställen und Tageslicht. Sie können auch nach draußen und bekommen Bio-Futter. Solche Eier haben die Ziffer 0. Diese Angaben sind bei rohen Eiern Pflicht.

Bunte Ostereier aber sind gekocht und gefärbt. Sie gelten als verarbeitetes Lebensmittel, für die es keine solche Pflicht gibt. Silvia Monetti von der Verbraucherzentrale in Nordrhein-Westfalen sagt allerdings: Immer öfter findet man freiwillige Angaben der Hersteller dazu. Steht nirgendwo etwas, sollte man nachfragen. Dann ist man sicher, welche Eier man zu Ostern auf dem Tisch hat.

Vor dem Kauf sollte man außerdem einen Blick auf die Eierschalen werfen. Haben diese Risse oder Löcher, sollte man die Eier besser nicht mitnehmen, sagen Fachleute. Denn dann können Keime eindringen und die Eier verderben.

Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte am besten rohe Eier aus ökologischer Haltung kaufen und diese mit Naturfarben selbst färben. Das macht auch noch Spaß.