

# Verbraucherberatung: Fix gekauft und fertig ins Osterkörbchen – Bunte Eier im Handel

Fertig gekochte und fix bemalte Eier werden im Handel immer beliebter! Mehr als 500 Millionen bunte Hühnereier wandern besonders zu Ostern über die Ladentheke ins Osterkörbchen. „Wo das gekochte Ei herkommt, wie die Henne gehalten wurde, welche Farbstoffe verwendet wurden und wie alt es ist – solche Angaben sind für Händler, die die vorgekochte, bunte Pracht nicht abgepackt, sondern lose anbieten, vielfach ungelegte Eier“, erklären die Umweltberaterinnen Jutta Eickelpasch und Heike Herzig der Verbraucherzentrale Kamen.

„Um einschätzen zu können, wie lange ein gekauftes gekochtes Ei genießbar ist, sollten Kunden darauf achten, dass auch bei verzehrfertigen, bemalten Eiern im Einzelhandelsgeschäft oder auf dem Wochenmarkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben ist“, empfehlen die Umweltberaterinnen. Folgende Hinweise sorgen dafür, dass Kunden kein faules Osterei im bunten Sortiment finden:

- **Kennzeichnungsvorschriften:** Gefärbte und gekochte Eier unterliegen nicht der strengen Kennzeichnungspflicht, die EU-weit für rohe Eier gilt. Zudem wird auch noch zwischen verpackter und loser Ware unterschieden. Bei verzehrfertigen bunten Eiern im Karton oder in der Plastikschaale müssen Mindesthaltbarkeitsdatum, Verkehrsbezeichnung, Stückzahl oder Gewichtsangabe, Name und Anschrift des Anbieters sowie das Zutatenverzeichnis angegeben sein. Außerdem sind auf der Packung auch noch die verwendeten Farbstoffe aufgelistet. Bei lose angebotener Ware auf Wochenmärkten oder im Einzelhandel

reicht es, wenn auf einem Schild neben den bunten Eiern „mit Farbstoff“ steht. Doch selbst diesen Hinweis suchen Kunden oftmals vergeblich.

- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Anders als bei den rohen Eiern haben die industriell gefärbten Eier ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 36 Tagen. Dieses wird bei abgepackten Eiern auch angegeben. Bei losem Verkauf hingegen ist das Haltbarkeitsdatum häufig nicht angegeben!
- **Preise und Empfehlungen:** Im Schnitt sind die bunten Eier nicht teurer als die rohen. Fürs österliche Ess-Vergnügen muss man also nicht selbst zum Farbtopf greifen, da Qualität und Verzehr der fix und fertigen Ostereier – auch bei langer Lagerung – unbedenklich sind. Bunte Eier ohne Mindesthaltbarkeitsdatum sollten Kunden jedoch besser links liegen lassen! Verbraucher, die Wert legen auf deutsche Eier aus artgerechter Tierhaltung, sollten am besten selbst zu Pinsel und Färbepot greifen und für die individuelle Mal-Aktion natürliche Eierfarben wählen.

Weitere Informationen zur Haltbarkeit und zum Färben von Ostereiern gibt's kostenlos in der Beratungsstelle Kamen, Kirchstr. 7 oder im Internet unter [www.vz-nrw.de/eier](http://www.vz-nrw.de/eier).