

## Eier kochen – richtig gemacht !

In etwas mehr als einem Monat ist Ostern, und für viele Betriebe hat die «Hochsaison» des Eierkochens schon begonnen. Höchste Zeit also für eine kleine «Checksite» zum Eierkochen!

Empfehlung	Präzisierung/Begründung
Eier mit guter Schalenqualität verwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schwache Schalen bersten beim Kochen (Brucheier müssen entsorgt werden)</li> <li>• Am besten sind Eier von jungen Herden bis ca. 40 Alterswochen</li> </ul>
Nicht zu frische Eier verwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden zu frische Eier gekocht, sind diese schlecht schälbar (pH-Wert des Eiklars unter 8,7); auch entstehen beim Kochen frischer Eier etwas mehr Brucheier</li> <li>• Die Eier sollten 1 bis 2 Wochen gelagert sein, im Kühlraum gelagerte bis 3 bis 4 Wochen; (der pH-Wert des Eiklars steigt während der Lagerung über den kritischen Wert von 8,7)</li> <li>• Müssen «zu frische» Eier gekocht werden, diese vor dem Kochen mind. 1 Tag warm lagern (z.B. vor einem Warmluftgebläse)</li> </ul>
Gelagerte Eier von einwandfreier Qualität verwenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach mehr als 2 bis 3 Wochen Lagerung ist keine weitere Verbesserung der Schälbarkeit mehr festzustellen</li> <li>• Korrekte Lagerbedingungen für die mehrwöchige Lagerung von (roher) Kochware sind: 2 - 5°C Lagertemperatur bei 70 - 85% Luftfeuchtigkeit</li> <li>• Nach langer Lagerung die Eier vor dem Kochen noch einmal sortieren und durchleuchten (Gewichtsverlust, faule bzw. schimmelige Eier)</li> <li>• Qualitätsmängel gekochter Eier wegen «alter» bzw. schlecht gelagerter Rohware sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>– der Dotter befindet sich am Rand des Eies (das gallertige Eiklar, das den Dotter in der Mitte hält, ist verflüssigt)</li> <li>– das Risiko blau-grüner Dotterverfärbungen steigt (Eisensulfid-Bildung wegen schwacher Dottermembran und bei gleichzeitig langer Kochzeit)</li> <li>– die Luftkammer ist zu gross</li> </ul> </li> </ul>
Einheitliches Eigewicht innerhalb einer Koch-Charge wählen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grosse Eier brauchen eine längere Kochzeit als kleine Eier</li> <li>• Für ein einheitliches Kochresultat idealerweise Eier innerhalb eines Gewichtsbereiches von 5 g in der gleichen Charge kochen</li> </ul>
Eier bei Raumtemperatur vorlagern	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eier direkt aus dem Kühlraum brauchen eine längere Kochzeit</li> <li>• Für ein einheitliches Kochresultat sollten alle Eier einer Charge die gleiche Ausgangstemperatur haben</li> </ul>
Richtige Kochzeit einstellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kochzeit nach (dokumentierten!) Erfahrungswerten richten, die für eine jeweilige Kochmethode nach standardisiertem Ablauf gelten</li> <li>• Anpassung der Kochzeit je nach: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Grösse der Eier (je schwerer, desto länger)</li> <li>– Anzahl Eier pro Charge (je mehr desto länger)</li> <li>– Alter der Eier (ältere Eier brauchen etwas länger, bis das Eiklar fest wird)</li> <li>– Ausgangstemperatur der Eier (je kühler desto länger)</li> </ul> </li> </ul>
Stichproben nehmen kurz vor Ablauf der Kochzeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 bis 4 Eier pro Charge (grosse und kleine) aus dem Kocher nehmen und aufschneiden</li> <li>• Das Eiklar soll vollständig fest sein</li> <li>• Der Dotter darf in der Mitte noch zur Hälfte flüssig sein (verfestigt sich beim «Nachkochen» ausserhalb des Kochers)</li> </ul>

Eier nicht mit kaltem Wasser abschrecken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abschrecken mit kaltem Wasser reduziert die Haltbarkeit (durch Unterdruck beim Abkühlen werden Wasser und Keime durch die Schalenporen gesogen)</li> <li>• Abgeschreckte Eier sind <u>nicht</u> besser schälbar</li> <li>• Statt Abschrecken das «Nachkochen» durch verkürzte Kochzeit kompensieren</li> </ul>
Brucheier aussortieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es dürfen nur gekochte Eier mit intakter Schale verkauft werden (gekochte Brucheier verderben rasch)</li> </ul>
Eier korrekt färben	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezielle, lebensmitteltaugliche Eierlacke verwenden, welche die Schale luftdicht versiegeln und damit die Haltbarkeit erhöhen (siehe auch Datierung)</li> <li>• Eier direkt nach dem Kochen, d.h. noch warm färben (Farbe trocknet schneller)</li> <li>• Auf eine vollständige Farbabdeckung (Versiegelung) der Schale achten</li> <li>• Vor dem Abpacken Eierfarbe trocknen und die Eier abkühlen lassen</li> </ul>
Qualität (Kochgrad) ca. 1 Stunde nach dem Kochen überprüfen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auch nach Verlassen des Kochers bleibt die Temperatur im Innern der Eier hoch («Nachkochen»), deshalb kann der Kochgrad erst nach dem Abkühlen abschliessend beurteilt werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>– bei zu wenig lang gekochten Eiern ist der Dotter immer noch flüssig</li> <li>– bei idealer Kochzeit ist der Dotter von wachsartiger, verformbarer Konsistenz und hat eine schöne Farbe und ein gutes Aroma</li> <li>– bei zu langer Kochzeit ist der Dotter hell, «trocken», von brüchiger Konsistenz und von «mehligem» Aroma</li> <li>– bei zu langer Kochzeit steigt das Risiko von blau-grünen Dotterrändern (v.a. bei «älteren» Eiern)</li> </ul> </li> <li>• Auf Grund der Ergebnisse die Erfahrungswerte bezüglich Kochzeit anpassen: Sich in kleinen Schritten (+/- ½ Minute) an das ideale Resultat «herantasten».</li> </ul>
Gekochte Eier korrekt datieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Korrekt gekochte und mit Schalenlacken gefärbte Eier sind «mindestens haltbar bis...»: 30 bis 40 Tage nach dem Kochen</li> <li>• Achtung: Eier mit Färbungen, die keine Versiegelung der Schale bewirken (z.B. Farbhölzer oder Zwiebelschalenfärbung) sind wesentlich weniger lang haltbar!</li> </ul>

**Kochgrad (des Dotters)**

**Oben:** schöne Farbe, wachsweiße Konsistenz (ideal).

**Unten:** ausgebleicht und stark krümelig (zu lange gekocht).

**Bestimmung des Kochgrades**

**Oben:** Bei Stichproben direkt aus dem Kocher darf der Dotter noch zur Hälfte flüssig sein.

**Unten:** Gleiche Kochzeit und -methode, aber nach 2 Std.: Der Dotter hat sich weiter verfestigt (links unten: ideal).

**Qualitätsmängel**

**Oben:** Dotterrandverfärbungen entstehen v.a. bei «alten» Eiern und langem Kochen.

**Unten:** Dotter am Rand bei «alten» bzw. zu warm gelagerten Eiern.

