Ostereier: Auspusten und bemalen - aber richtig!

14. März 2017



Da Kinder besonders gefährdet sind, sollten sie möglichst gar nicht mit rohen Eiern umgehen. Eine gefahrlose Alternative zur Osterzeit ist das Bemalen von hart gekochten Eiern oder Eiern aus Materialien wie Holz oder Kunststoff.

Wer auf das Auspusten von Ostereiern nicht verzichten möchte, sollte folgende Hygienemaßnahmen beachten, um eine Infektion mit Salmonellen zu vermeiden:

- Ausschließlich frische und saubere Eier auspusten. Die Eier können mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel abgewaschen werden.
- Die spitzen Werkzeuge, mit denen die Eier angebohrt werden (beispielsweise Nägel oder Rouladennadeln), sollten sauber sein und nach der Verwendung gründlich gereinigt werden.
- Nach Möglichkeit sollten Eier mit Hilfsmitteln ausgepustet werden, um den direkten Kontakt mit dem Mund zu vermeiden. Zum Auspusten eignen sich beispielsweise dünne Strohhalme und Einwegspritzen mit möglichst dicken Kanülen.
- Bevor die ausgepusteten Eier bemalt werden, sollten sie von innen und außen mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel gesäubert werden, um Reste des rohen Eis zu entfernen.
- Verspritztes Eigelb und Eiweiß sollten sofort mit Küchenpapier entfernt und die Arbeitsfläche gründlich gereinigt werden.
- Nach der Bastelarbeit die Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife waschen.

Sollen Eigelb und Eiweiß noch verwendet werden, sollten sie in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden, um eine Keimübertragung zu vermeiden. Rohe Eier sollten grundsätzlich möglichst schnell

verarbeitet und bis dahin bei höchstens 7 Grad gekühlt werden.

Bei der Herstellung von Speisen, die vor dem Verzehr nicht erhitzt werden, sollte auf rohes Ei verzichtet werden. Dazu zählen beispielsweise Desserts oder Majonäse. Werden Eier beim Kochen, Backen oder Braten ausreichend erhitzt, werden eventuell vorhandene Keime abgetötet.

Weitere Informationen hat das BfR in dem Dokument **„Ausgewählte Fragen und Antworten zu Ostereiern“** zusammengefasst.

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

- Mail

- Gesundheit
- Ostereier
- Ostern
- Salmonellen