



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori*

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2

39100 Bozen

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Was unterscheidet braune von weißen Eiern?

Mo, 21.09.2015 - 17:27

Braune Eier liegen im Trend. Viele Menschen halten diese für gesünder als weiße. Tatsächlich hat die Farbe der Schale aber keinen Einfluss auf den Geschmack, die Nährstoffe oder Vitamine. Dass manche Hühner weiße Eier legen und andere braune, ist genetisch bedingt. Hühner haben sogenannte Ohrscheiben hinter dem Ohr. Die Farbe dieser Hautlappchen ist je nach Rasse unterschiedlich. Sind sie weiß gefärbt, legt das Huhn weiße Eier. Bei roten Ohrscheiben entstehen in der Regel braune Eier. Die braune Farbe der Schale bildet sich durch Pigmente aus dem roten Blutfarbstoff und dem Gallenfarbstoff. Beides wird in die Kalkschale eingelagert. Die Farbe des Dotters hat dagegen keinen genetischen Hintergrund. Sie ist ausschließlich vom Futter abhängig.

Medien-Information

Bozen, 21.09.2015