



Fleurop. The power of flowers.

MEDIENMITTEILUNG zum Ostersonntag, 16. April 2017

Das Ei – ein Partner fürs Leben

Auf den ersten Blick scheint ein Ei langweilig. Doch schon auf den zweiten ist es smarter, als man denkt. Man trifft es in Salat, Dessert, Likör und Shampoo an, verwendet es für Demos und liebt es als Oster-Deko. Kurz: Das Ei begleitet uns ein Leben lang.

Im Grunde genommen ist das Ei ein richtiges Wunderwerk. Denn von den gut 100 chemischen Elementen wurden im Ei bisher 35 nachgewiesen. Das ist eine beachtliche Versammlung auf kleinstem Raum. Diese Energie ist aber nötig, weil Eier ja nicht nur uns ernähren, sondern auch Küken hervorbringen. Kein Wunder, ist es dem Menschen bislang nicht gelungen, einen „vernünftigen Ersatz“ dafür zu finden – und verständlich, dass das Ei sogar den Osterhasen überzeugt. Dies schon deshalb, weil Ei und Hase seit alters her Symbole der Fruchtbarkeit und des Frühlings sind. Erst spät wurden sie in die christliche Tradition integriert: Der Osterhase tauchte im 17. Jahrhundert auf, das österliche Eieressen gibt es seit dem 7. Jahrhundert.

Rekordverdächtige Rieseneier

Wir alle kennen die unterschiedlichsten Eier, stossen aber vermutlich nie auf echte Rieseneier. Dabei gibt es beeindruckende Exemplare: Das vermutlich grösste Hühnerei wurde 2016 in Thalmässing (Deutschland) gelegt. Es wog knapp 200 Gramm und landete im Museum. Einen erstaunlichen Rekord hält aber auch der neuseeländische Kiwi. Das Tier von der Grösse eines Huhns legt nämlich Eier, die mit 450-500 Gramm pro Ei rund 30 Prozent des Körbergewichts dieses Tieres ausmachen. Vor dem Legen frisst ein Kiwi zwei Tage lang nichts, weil für den Magen kaum Platz mehr ist. Spitzensreiter im Rennen um die grössten Eier ist aber eindeutig der afrikanische Strauss. Der Laufvogel selbst kann bis zu drei Meter gross werden und ein Gewicht von bis zu 150 kg erreichen. Kein Wunder also, dass auch seine Eier ein Gewicht von bis zu zwei Kilo auf die Waage bringen.

Eier und Frühlingsblüher – einfach nur schön!

Nicht zuletzt sind Eier aber auch ganz einfach nur schön. Zurzeit laufen sich in Blumenfachgeschäften Wachtel-, Hühner- und sogar Straußeneier gegenseitig die Ränge ab, wobei die rund 15 cm langen Emu-Eier als ganz besonderer Hingucker gelten. In stilischen Interieurs sind sie sogar richtig hip, weil sie durch ihre türkis- bis petrolfarbene Schale, die manchmal sogar fast ins Schwarz changiert, ausgefallen und cool wirken. Kurz: Mit einer witzigen Osterkreation oder einem augenzwinkernden Osterstrauß ist der lange Winter endgültig vorbei. Der Frühling ist da und Mr. Langohr steht vor der Tür.

Liebevolle Ostergrüsse kann man auch via Fleurop-Partnergeschäfte, www.fleurop.ch und Tel. 0848 888 555 überbringen lassen, und zwar weltweit. Bestellungen, die am Samstag, 15. April bis 13 Uhr eintreffen, werden in der Schweiz noch gleichentags überbracht.

((Fakten über Eier))

Erstaunliches über ganz gewöhnliche Eier

Eier sind wertvolle Nahrungsmittel. Sie haben einen hohen Vitamin D- und B12-Gehalt, einen bescheidenen Fettgehalt (9%) sowie nur rund 100 kcal. Aber wussten Sie, dass der grösste Teil des Eiweiesses im Dotter steckt und auch die meisten Vitamine sowie das gesamte Fett? Die Bezeichnung „Drei-Minuten-Ei“ ist übrigens irreführend. Sie stammt aus einer Zeit, als Eier noch nicht von Powerhühnern gelegt und deshalb viel kleiner waren. Deshalb muss man heute für das perfekte Frühstücksei – je nach Grösse – mit stolzen viereinhalb bis sechs Minuten rechnen. Dann ist das Weisse fest und das Dotter butterweich. Die Farbe der Eierschale hingegen hängt nicht von der Farbe des Huhns ab, sondern von dessen Ohrscheibe: Ist diese weiss, wird das Ei mit einiger Wahrscheinlichkeit hell, ist die Ohrscheibe rot, werden die Eier vermutlich bräunlich. Und noch etwas: Die Dotterfarbe wird weitgehend durch das Futter bestimmt. Mais und Grünfutter führen eher zu gelben Dottern, Paprika zu rötlichen.

Ostergrüsse gibt's auch mit dekorativen Eiern. Diese kann man via www.fleurop.ch oder Telefon 0848 888 555 ordern.

Selbstverständlich dürfen Sie unsere Texte jederzeit auch ohne Quellenangabe „Fleurop“ verwenden.

Kontakt:

Fleurop Interflora (Schweiz)
Marketing Service
E-Mail: marketing@fleurop.ch