



## Tägliches kleines Wunder: Von der Anatomie des Ostereies

**Tägliches kleines Wunder: Von der Anatomie des Ostereies**  
Veterinär-anatom Prof. Dr. Christoph Mülling von der Universität Leipzig hat sich zum bevorstehenden Osterfest in einem Artikel für die April-Ausgabe der Fachzeitschrift "Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung" mit diesem Phänomen befasst. Wenn man den Aufbau des Eies besser kennt, beantworten sich viele Fragen durch den gesunden Menschenverstand", sagt Mülling. Für den Fachmann ist dieser faszinierend und trivial zugleich: Gebildet wird das Ei im Eierstock des Huhns - als relativ große, dotterhaltige Eizelle, die kurz darauf in den sogenannten Legedarm aufgenommen wird, der nichts anderes als ein sehr langer Eileiter ist. "Dort wird der Dotter Schicht für Schicht mit Eiklar überzogen. Es kommt aus den Drüsen in der Wand des Eileiters", erklärt der Veterinär-anatom. Ganz zum Schluss wird im Uterus das Ganze dann noch mit einer porösen Kalkschicht und einer Wachshaut - Kutikula genannt - überzogen. Geschützt durch die Schale gelangt das Ei schließlich nach draußen. Die Verbraucher merken in der Regel nicht, wenn ein Ei befruchtet ist. Bevor sich der Nachwuchs bilden kann, wird es meist gegessen. "Der Dotter ist nichts anderes als die Ernährung für das Küken, das sich im Ei entwickelt", erläutert Mülling. Porös ist die Eierschale übrigens, damit dem Küken im Inneren ein Gasaustausch möglich ist. Genau diese winzigen Öffnungen auf der Schalenoberfläche sind auch der Grund dafür, dass zu Ostern gefärbte Eier auch im Inneren diese Farbe annehmen. "Deshalb sollte man immer nur Lebensmittelfarbe benutzen, wenn man die gefärbten Eier danach essen will", sagt Mülling, der den Artikel in der Fachzeitschrift für Amtstierärzte und Mitarbeiter der Lebensmitteluntersuchungsämter gemeinsam mit seiner Kollegin Dr. Mahtab Bahramsoltani, verfasst hat. Beide haben einen weiteren Tipp für Liebhaber eihaltiger Gerichte oder gefärbter Eier: Auch wenn sie gerade zu Ostern noch so einladend sind und gut schmecken - übertreiben sollte man den Eierkonsum nicht. "Sie haben einen hohen Cholesteringehalt", warnt der Veterinär-anatom. Allerdings - so fügt er gleich hinzu - gebe es keinen eindeutigen Zusammenhang zwischen übermäßigem Eierkonsum und einem zu hohen Cholesterinspiegel im Blut. Oft stellen sich Verbraucher die Frage, wie frisch ihre Eier im Kühlschrank tatsächlich noch sind. Auch dafür hat Prof. Mülling einen ebenso simplen wie nützlichen Tipp. Genutzt wird für den Test die Tatsache, dass sich in jedem Ei zwischen der inneren und der äußeren Schalenhaut eine Luftkammer befindet. Je älter ein Ei ist, desto größer wird die Luftkammer. Daher sinkt ein frisches rohes Ei nach unten, wenn man es ins Wasser gibt. Ein altes Exemplar steigt dagegen nach oben, weil es mehr Luft enthält. Weitere Informationen: Prof. Dr. Christoph Mülling  
Veterinär-Anatomisches Institut  
Telefon: +49 341 97-38031  
E-Mail: c.muelling@vetmed.uni-leipzig.de  
Web: anatomie.vetmed.uni-leipzig.de  
Dr. Mahtab Bahramsoltani  
Veterinärmedizinische Fakultät  
Telefon: +49 341 97-38034  
E-Mail: bahramsoltani@vetmed.uni-leipzig.de

### Pressekontakt

Universität Leipzig

04109 Leipzig

c.muelling@vetmed.uni-leipzig.de

### Firmenkontakt

Universität Leipzig

04109 Leipzig

c.muelling@vetmed.uni-leipzig.de

Die Universität Leipzig wurde im Jahr 1409 gegründet. Im Laufe ihrer Geschichte erlebte sie Höhen und Tiefen und entwickelte einen breiten Fächerkanon, der nahezu alle Wissenschaftsbereiche, mit besonderen Akzenten in den Geisteswissenschaften und Naturwissenschaften, umfasst. Nach umfangreicher Diskussion verabschiedete die Universität im Jahre 2003 ein Leitbild, das in acht Punkten ihre Entwicklung als klassische, weltoffene Volluniversität widerspiegelt und ihre zukünftige Arbeit prägen wird.