



# 1999/47 webredaktion

<https://jungle.world/artikel/1999/47/ei-gut>

**Welt der Warenform IV**

## Ei gut

Von **dirk franke**

<none>

Ästhetischer Eiereinkauf ist ein Problem. Entweder finden sich graue Kartons im Korb, die in ihrer Gestaltung das ganze Elend der Käfighaltung erahnen lassen oder lachende Hühner auf grünen Rasenflächen gaukeln einem Freiheit und Abenteuer vor. Selbst der Feinkostladen um die Ecke hilft da nicht weiter. Rosa Strawberry-Marshmellow-Brottaufstrich-Fluff gibt es. An guten Tagen sogar 5-Liter-Kanister mit hellblauen dänischem Sirup-Saft-Konzentrat. Aber Eier?

Dem Eierproblem ist jetzt von der Deans Food Group abgeholfen worden. Endlich ist das Ei ein Lifestyle-Accessoire. Eier werden schick, stylish und industriell gefertigt - garantiert. Weitere Pluspunkte ergeben sich daraus, dass nun das Rührei ohne Eieraufschlagen und Rühren gefertigt werden kann, sowie daraus, dass sich bestimmt auch nicht das aller kleinste Schalenstück im fertigen Kuchen befindet. Die Lösung aller Probleme heisst "Ready-Egg".

Das Convenience-Produkt "Ready Egg" kommt in einer Plastikflasche, ist fertig gepellt, geschlagen und drei Wochen lang haltbar. In einigen Tesco-Läden in Südengland erfolgte in den letzten Wochen ein erfolgreicher Probeverkauf. Im Großhandel sind die Liquid Eggs übrigens schon lange eingeführt. Größere Bäckereien bekommen es in 1 000-Kilogramm-Lieferungen. Hierbei geht der Trend aber zu Blended Egg: Einzelne Eikomponenten werden bereits mit späteren Zutaten gemischt. Eiweiß mit Zucker z.B.

Wirklich neu ist das Fertig-Ei im kleinen Pack für den Endverbraucher. Das gewölbte Behältnis könnte fast als Designer-Telefon durchgehen. In die Dose passen 250 Milliliter oder genau fünf "100 per cent natural pasteurised whole eggs".

Schade allerdings, dass diese Eier geöffnet schon nach drei Tagen schlecht werden. Gerade in Single-Haushalten sind fünf Eier auf einmal doch ziemlich viel. Und richtig schade ist, dass es "Ready Egg" vorerst nur in Großbritannien gibt. Unsereins wird die ästhetischen Probleme beim Erwerb des Grundnahrungsmittels weiter aushalten müssen. Da bleibt nur die Hoffnung auf verständigere Lebensmittelproduzenten in Deutschland. Oder natürlich der Gang zum Importregal im Feinkostladen.