

Nur Schweden waschen Eier, bevor sie verkauft werden. Schwedische Landfrauen können das jederzeit bestätigen. Sie murmeln ein »ja självklart« und nicken dabei heftig mit ihren Köpfen. Damit bringen sie zum Ausdruck, dass sie es für selbstverständlich halten, Eier zu waschen, weil Eier doch schmutzig seien, wenn sie aus der Kloake eines Huhns hervorploppen. Und aus genau dieser Kloake komme doch auch der ganze »kyckling skit«.

## Sauber, hygienisch, schwedisch

### Was schwedische Landfrauen nicht wissen

Man sollte bei Gesprächen mit schwedischen Landfrauen nicht versuchen darauf hinzuweisen, dass Eier eine natürliche Schutzschicht, die Kutikula haben. Völlig unnötig ist es auch zu erklären, dass diese Kutikula außen auf der Kalkschale aufliegt. Schwedische Landfrauen werden einem das nicht glauben. Da nützt es auch nichts zu erklären, dass dies ein Häutchen von 5–10 Mikrometern Stärke ist, das ein Eindringen von Schmutz ins Ei verhindert. Schon ganz und gar unmöglich wird es für die schwedischen Landfrauen zu akzeptieren sein, dass eben diese Kutikula durch das Waschen zerstört wird. Ungläubiges Kopfschütteln wird das Mindeste sein. Wo nichts ist, kann auch nichts zerstört werden. Sie werden unisono bestätigen, dass sie noch nie eine Kutikula gesehen hätten. »Aldrig!« Das heißt niemals. Wer sich dieser Diskussion stellt, wird schnell für einen Spinner gehalten. Da nützt es überhaupt nichts, darauf hinzuweisen, dass der Verkauf von Eiern im übrigen Europa und wahrscheinlich in der ganzen Welt nicht aus Kühltheken, sondern aus ungekühlten Regalen erfolgt. Schwedische Landfrauen finden das unmöglich, sehr gefährlich, unhygienisch: »ohälsosamma«. Angeekeltes Naserümpfen.

Tatsächlich ist das Kühlen von Eiern in Schweden aber nur deshalb notwendig, weil die Eierschalen durch das vorherige Waschen ihre Schutzschicht verloren haben. Beim Transport vom Geschäft nach Hause gibt es in den wenigen warmen Sommerwochen dort die Möglichkeit, dass Feuchtigkeit auf den kalten Eiern kondensiert. Die Eierschale wird damit zu einem idealen Nährboden für Bakterien. Der schwedische Hygieneansatz ist so zwiespältig, dass sich die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) mit dem Thema befassen musste. In einem Gutachten des wissenschaftlichen Gremiums über die mikrobiologischen Risiken des Waschens von Tafeleiern kam die Behörde zu dem Schluss, dass es nur der geringen Verbreitung von Salmo-

nellen in Schweden zu danken ist, dass durch das Eierwaschen keine größere Vergiftungsgefahr gegeben ist als bei ungewaschenen Eiern im Rest der Welt. Vor und Nachteile des Eierwaschens heben sich in Schweden gegeneinander auf. Notwendig wäre es nicht und teuer ist es außerdem.

2016 wurden in ganz Europa 94.530 Salmonellen-Infektionen bekannt. In Deutschland sind die Meldungen seit 2001 von etwa 72.000 auf rund 13.000 Fälle im Jahr 2016 zurückgegangen. Das sind aber nur die gemeldeten Fälle. Dafür, dass bei all diesen Erkrankungen in Deutschland nur 33 Todesfälle zu verzeichnen waren, hat das Robert-Koch-Institut eine einfache Erklärung: »Die Meldedaten unterschätzen Todesfälle jedoch, weil einmal gemeldete Infektionen nicht bis zum Ende der Erkrankung nachverfolgt werden.« Weltweit sterben jährlich immer noch mehr als eine halbe Million Menschen daran, in Europa etwa 500.



Illustriertes Preis-Buch für Blech-, Metall- & Lackirwaren  
von Albert Frank, München 1903.