

Inhalt

Anstelle eines Vorworts – ein bisschen Hühner- und Eierstatistik	7
Warum wir Sie davon überzeugen wollen, mit Hühnereiern die Welt der Chemie und Physik zu entdecken	11
1. Teil – Naturwissenschaftliche Experimente mit einem Hühnerei	15
Warum wird eigentlich ein Hühnerei beim Erhitzen hart?	16
Ein Spiegelei braten – naturwissenschaftlich betrachtet	21
Das Geheimnis »verlorener Eier« – und warum man sie genau genommen immer wiederfindet	26
Frühstücksei-Salzen einmal genau betrachtet	30
Ein Hühnerei im Wasser	33
Wie aus dem Ei gepellt	39
Osmose – oder: Wie man aus kleinen Eiern große machen kann und umgekehrt	43
Die Eierschale als Modell für Kariesschutz	47
Von Natur aus stabil verpackt: Die Eierschale hält manches aus	50
Ei-Auspusten – ein Beispiel für die hohe Stabilität der Eierschale	54
Ein Frühstücksei aus der Mikrowelle? Bloß nicht!	56
Wo ist das Fett im Hühnerei?	58
Hält Wasser und Öl zusammen: Eigelb als Soßenbinder	61
Gelingt auch im Sommer: Eischnee	68
Ein rohes oder gekochtes Ei?	75

Ei-Ansaugen – eine Alternative zum Modellschiff in der Flasche	78
Das Frühstücksei und der Silberlöffel	81
2. Teil – Daten und Fakten zum Hühnerei	85
Was alles in einem Hühnerei steckt	86
Nährstoffe im Hühnerei	91
Ein Ei gleicht nicht dem anderen: Gewichts- und Güteklassifizierungen des Hühnereis	93
Woher kommt mein Hühnerei?	95
Zu guter Letzt	97
Wodurch unterscheiden sich braune und weiße Eier?	98
Können Schokoladenhasen Eier legen?	100
Huhn und Ei in Prosa und Poesie	103
Anmerkungen	108
Literatur	113
Etwas Nachdenkliches zum Schluss	115
Die Autorin	116
Der Zeichner	117