

VON HEISSEN QUELLEN IN DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE:

LOHMANN-EIER IM ONSEN-STIL

Eduardo Bernardi

Regional Commercial Technical Manager Asia



LOHMANN-Eier in Thailand gehören nun ebenfalls zu den lokalen Optionen, die Verbraucher für ihr „Onsen Tamago“ – oder „Heiße-Quellen-Ei“ – wählen können.



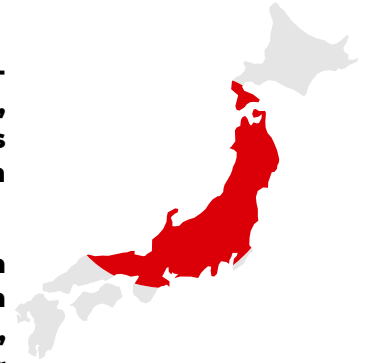
Was sind Onsen-Eier – und warum sind sie so besonders?

66 Eine traditionelle japanische Delikatesse sorgt in ganz Asien für Begeisterung mit ihrer seidigen Textur und ihrem feinen Geschmack. 99

Für alle, die es nicht kennen: Ein Onsen-Ei ist ein zubereitetes Eiergericht, das über die Grenzen seines Ursprungslandes Japan hinaus immer beliebter wird.

“Onsen Tamago“, was auf Japanisch wörtlich „Heiße-Quellen-Ei“ bedeutet, hat seinen Ursprung in der Tradition, Eier in natürlichen heißen Quellen Japans zu garen. Das temperaturstabile Wasser bietet ideale Bedingungen, um eine einzigartige Konsistenz zu erzielen.

Durch langsames Garen über längere Zeit bei Temperaturen unter dem Siedepunkt (z. B. 30 Minuten bei ca. 72° C in einem Reiskocher*) gerinnt das Eiweiß zu einer zarten, seidigen, puddingähnlichen Konsistenz, während das Eigelb fester bleibt als beim klassischen wachweichen Ei, aber dennoch cremig ist.



Thailand macht mit – mit LOHMANN im Inneren

66 LOHMANN BROWN-CLASSIC-Legehennen sind nun Teil des wachsenden Onsen-Ei-Markts in Thailand über Betagro. 99

Betagro ist einer der führenden Lebensmittelkonzerne Thailands und einer der LOHMANN-Distributoren im Land, mit dem Verkauf von LOHMANN BROWN-CLASSIC-Eintagsküken und dem großflächigen Einsatz von LOHMANN BROWN-CLASSIC-Legehennen in den eigenen integrierten Betrieben.

Mit einem breiten Produktsortiment und sogar einer eigenen Kette von Lebensmitteleinzelhandelsgeschäften hat Betagro seine Onsen-Eier für die Marken S-Pure und Betagro entwickelt.



S-Pure: Qualität von der Farm bis auf den Teller

66 Wie Betagros antibiotikafreie, gekühlte S-Pure-Produkte neue Maßstäbe für gesundheitsbewusste Verbraucher setzen. 99

Besonders die S-Pure-Produkte (einschließlich Frischeiern, Hähnchenfleisch, Schweinefleisch und verarbeiteten Lebensmitteln) sprechen eine gesundheitsbewusste, anspruchsvolle Kundschaft in Thailand an. Sie werden sorgfältig ausgewählt und stammen aus einer naturnahen Tierhaltung, die mit der Wahl geeigneter Rassen beginnt und sich über Haltungssystem und Tierernährung erstreckt.

Es werden keine Antibiotika oder Wachstumsförderer oder andere derartige Zusätze vom Schlupf bis zur Produktion verwendet. S-Pure-Produkte werden in einer durchgängigen Kühlkette transportiert, die Frische und Qualität bis in die Hände der Verbraucher sicherstellt.



Cremig, nahrhaft und vielseitig

„Vom schnellen Snack bis zum Gourmet-Topping: Onsen-Eier werden zu einem eiweißreichen Favoriten in thailändischen Gerichten.“

Onsen-Eier werden traditionell kalt oder leicht warm gegessen – pur, als schneller, leckerer Snack, oft mit einem Schuss einer speziellen Sauce (Dashi + Sojasauce + Mirin).

Sie erfreuen sich jedoch wachsender Beliebtheit als Beilage in vielen Gerichten wie Nudeln, Salaten, Pasta oder Reis. Sie liefern hochwertige Proteine in Form von Cremigkeit und einem köstlichen, leicht süßlichen Geschmack, den man sonst nur mit rohen Eiern erreicht.

Dabei sollte man erwähnen, dass die Temperaturen beim Garen von Onsen-Eiern hoch genug sind, um das Risiko bakterieller Verunreinigungen deutlich zu reduzieren, verglichen mit dem Risiko beim Verzehr roher Eier.



Ein Nischenprodukt mit großem Potenzial

„Noch mit kleinem Marktanteil, bieten Onsen-Eier wachsende Chancen für hochwertige, veredelte Produkte.“

Der Konsum von Onsen-Eiern in Thailand ist noch relativ gering im Vergleich zu Marken-Frischeiern und der großen Mehrheit unmarkierter Eier.

Sowohl die S-Pure- als auch die Betagro-Onsen-Eier sind nur zwei Produkte in einem Sortiment, das auch gekochte, weich gekochte und hart gekochte Eier sowie verschiedene Frischeier und andere veredelte Varianten umfasst.



LOHMANN & Betagro – Ein perfektes Team

Dennoch weiß Betagro, dass sie für dieses Vorhaben – ein Produkt, das unsere Augen und Gaumen gleichermaßen anspricht – und alle anderen Eierprodukte den richtigen Partner an ihrer Seite haben.

LOHMANN BREEDERS - It's the egg

Probier's zu Hause – The LOHMANN Way

66 Neugierig? So gelingt dir das perfekte Onsen-Ei mit deinem Reiskocher – direkt zubereitet von unserem Asien-Pazifik-Experten. 99

Wenn du wissen möchtest, wie Onsen-Eier aussehen und schmecken, kannst du sie ganz einfach zu Hause zubereiten – mit dem Rezept von Eduardo Bernardi, unserem RCTM für Asien-Pazifik.

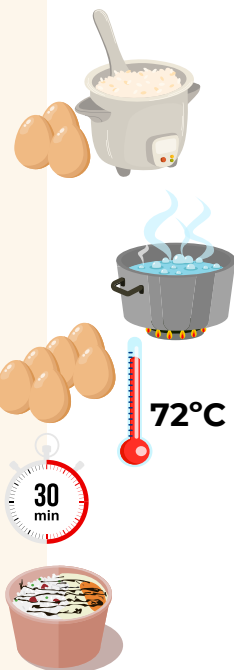
Alles, was du brauchst, sind frische LOHMANN-Eier und einen Reiskocher.

Gib 5 Tassen kochendes Wasser und 1,5 Tassen Wasser bei Zimmertemperatur in den Reiskocher.

Lege 6 frische LOHMANN-Eier (können direkt aus dem Kühlschrank kommen) vorsichtig in das ca. 72 °C warme Wasser, schließe den Deckel und drücke „Warmhalten“.

Nach genau 30 Minuten nimmst du die Eier heraus und stellst sie in den Kühlschrank.

Sobald sie kalt sind, schlägst du ein Ei in eine Tasse auf, gibst etwas Sauce oder eine Prise Salz dazu – und schon ist es bereit, mit Genuss verzehrt zu werden.



Egal ob für Onsen-Eier oder andere Eierprodukte: Betagro vertraut auf die konstante Leistung der LOHMANN-Linien.

