

So geht Frühstück: Das unglaubliche Piep-Ei

Nicht nur zu Ostern

gelingt so das perfekte Frühstücksei

Wir essen seit Wochen nur noch Eier zum Frühstück. Das liegt an der tollen, amüsanten und praktischen Erfindung der Piep-Eier. Mit diesen gelingen die Eier perfekt, wird jeder zum Eggsperten. Den gewünschten Härtegrad signalisiert eine Melodie. Beim Goldenen Piep-Ei beispielsweise in den drei Stufen: „Killing me softly“ für Weicheier, „Ich wollt ich wär´ ein Huhn“ für Mittelweiche, „Triumphmarsch“ für hartgekochte Eier. Herrlich, wie jeden Morgen der Wassertopf singt. Dabei gibt es ganz verschiedene Piep-Ei-Editionen, solche für Fußballfans, Rocker, Schwaben und viele mehr. Das Mozart-Ei spielt, selbstverständlich, drei Stücke des Meisters, ohne Orchester, aber schön gefiept.



Das junge Unternehmen Brainstream in Oerlinghausen in der Nähe von Bielefeld hat die Piep-Eier entwickelt und damit schon einige Preise und Auszeichnungen eingeheimst. Spezialität sind Geschenke mit Fun & Funktion.

Die Produkte der ostwestfälischen Kreativschmiede sind lustige Spielsachen mit High T[egg] Funktion – sie können also wirklich was. Es begann so: Der Elektroingenieur und

Unternehmer Dr. Rupprecht Gabriel war von seinen mehr schlecht als recht gekochten Frühstückseiern genervt. „Mal waren sie zu hart, mal zu weich, aber nie so, wie ich sie wollte“. Diesen Morgenfrust wollte er sich sparen und ein Produkt entwickeln, das ihm die Arbeit abnimmt. Heraus kam Piep-Ei – die Eieruhr zum Mitkochen.

Egal, wo man gerade Lust auf ein Frühstücksei bekommt, das Piep-Ei funktioniert überall. Sei es im Hochgebirge – hier kocht Wasser schon unter 100 Grad Celsius, was den Kochvorgang verlängert – oder im U-Boot – hier kocht Wasser erst oberhalb von 100 Grad Celsius. Damit ist *PiepEi* (so die Originalschreibweise) nicht nur unterhaltsamer, sondern auch präziser und zuverlässiger als jede andere Eieruhr. Das Piep-Ei wird zusammen mit den Frühstückseiern gekocht wird. Haben Eiweiß und Eigelb die gewünschte Festigkeit erreicht, spielt Piep-Ei eine Melodie. Auf die intelligente, wasser- und kochfeste Technik im Innern ist Verlass. Wir haben es in der Redaktion viele, viele Ma(h)le ausprobiert.

Hinter der lustig bunten Kunststoffschale verbirgt sich ein schlauer, batteriebetriebener Mechanismus, der laut Hersteller auf einem thermischen Modell basiert. Piep-Ei misst die Wassertemperatur und berechnet über eine Differentialgleichung die



Innentemperatur des zu garenden Hühnereis. Das Eigelb gerinnt bei einer bestimmten Temperatur. Ist diese Temperatur im Innern des Eies erreicht, spielt Piep-Ei bei dem gewünschten Härtegrad sekundengenau die Melodie.



Beim Kochen kommt Piep- Ei zeitgleich mit den Hühnereiern ins Wasser. Ein kurzer Piepton verkündet, dass die Batterie funktionsfähig ist. Mit Piep-Ei ist es egal, welche Temperatur das Wasser zu Beginn des Kochvorgangs hat. Kalt, lauwarm oder kochend – startet man allerdings mit kaltem Wasser, kann man sich das Anpieksen der Hühnereier sparen. Hat das Wasser eine Temperatur von 98° C erreicht, ertönt ein weiterer Piepton. Damit signalisiert Piep-Ei, dass die Energiezufuhr reduziert werden kann. Erreicht das Ei den gewünschten Härtegrad, spielt Piep-Ei eine Melodie. Dann nur noch abgießen, Piep-Ei und echtes Ei abschrecken, das eine essen, das andere zurück in den Kühlschrank. Nicht nur zu Ostern eine Überraschung und ein gutes Geschenk. Beim Frühstück ist es ganz einfach das Ei des Columbus.

Peter Lunas

Brainstream, Tel.: 05202 - 9707-0, E-Mail:
info@brainstream.de www.brainstream.de/index.php/de/products

