

Drei Eier zum Piepen

Ingenieur erfand den Chip, der die Frühstückseier auf den Punkt kocht

Von MARTINA
KLEINSIMLINGHAUS

Bielefeld - Bei diesem Mann piept's. Klar, denn Rupprecht Gabriel (50), Ingenieur für Auto-Elektronik, erfand jetzt das „Piep-Ei“.

„Morgens habe ich mich immer über steinharte oder glibberige Frühstückseier geärgert“, erklärt der pfiffige Erfinder. Und da hatte er die Idee: „Ich dachte, warum kocht man ein Ei immer nach Zeit und nicht danach, wie Wärme in ein Ei kommt?“ Der Bielefelder Ingenieur entwickelte

einen Elektro-Chip, der die Wassertemperatur misst und daraus die Innentemperatur im Ei berechnet. Diesen Chip steckte er in ein Plastik-Ei.

Das High-Tech-Ei wird nun mit Hühner-Eiern im kalten Wasser aufgesetzt. Haben Eiweiß und Eigelb die gewünschte Festigkeit erreicht, summt das Piep-Ei „Ich wollt', ich wär` ein Huhn...“

Ob weich, mittel oder hart, für jeden Eier-Typ gibt's natürlich das passende Modell (24,90 Mark). So heißt das hell-

gelbe Piep-Ei „Detlef“. Der kontrolliert die Weicheier. „Schantall“ ist orange und sorgt dafür, dass das Eiweiß fest und das Eigelb flüssig bleibt. Und „Hartmut“ piept erst, wenn Eiweiß und Eigelb fest sind. Die Melodie endet, wenn man das Piep-Ei abschreckt oder zurück in den Kühlschrank sperrt.“

Erfinder Gabriel steckte „ein Mehrfamilienhaus“ in die zweijährige Entwicklung der piependen Eier. Er selbst bevorzugt „Detlef“: „Bin aber kein Weichei...“



„Piep-Ei“-Erfinder Rupprecht Gabriel (50) zeigt stolz seine schwimmenden Eieruhren „Detlef“ (gelb), „Schantall“ (orange) und „Hartmut“ (blau)
Foto: KARL STROESE