



# Unsere Osterecke



## Ostereier färben ganz ohne Chemie

Ohne bunt gefärbte Eier würde an Ostern etwas fehlen. Die bemalten Eier, die man fertig in Supermärkten kaufen kann, enthalten in aller Regel auch chemische Stoffe, die Allergien auslösen können. Nicht anders verhält es sich mit den Farben, die man für das Kolorieren zu Hause kaufen kann. Zwar sind die Inhaltsstoffe in der Lebensmittelindustrie zugelassen, bei empfindlichen Menschen kann es dennoch zum Beispiel zu Juckreiz oder sogar Asthma-Anfällen kommen. Zudem gelangen die Farben auch in kleinen Mengen durch winzige Risse in der Eierschale in das Ei selbst und werden mitgegessen.

Gesündere Alternativen sind natürliche Eierfarben ohne Zusätze, eine Liste bietet beispielsweise die Stiftung Warentest an.

Man kann aber die Farbe einfach selbst herstellen und dabei auf ganz natürliche Zutaten zurückgreifen. Der Aufwand ist nicht wesentlich höher, als wenn man die Eier mit fertigen Farben färbt. Beeren, Blätter und Blüten sollten einige Stunden und Hölzer, auch Baumrinden, einen bis zwei Tage eingeweicht werden, bevor man den Farbsud damit herstellt.

Die möglichen Farben sind vielfältig: Blaue Farbtöne erreicht man mit blauem Malvenkraut, Holunder- oder Heidelbeeren, auch Rote Bete kann blau-violett färben. Aus Roter Bete gewinnt man aber für gewöhnlich rote Farbe, wie auch aus schwarzen Johannisbeeren, Rotkohlblättern oder der Rinde von Apfel- oder Birkenbäumen. Die Blätter der Ringelblume oder auch die Karotte ermöglichen Eier in Orange; Efeublätter, Spinat und Petersilie gehören zu den grün färbenden Stoffen. Gelbe Farbtöne bekommt man mit Kamillenblüten, Kurkuma, Safran, Birken-, Apfelbaum- oder Holunderblättern; Kaffee, Tee und Zwiebelschalen färben braun.

Am besten verwendet man weiße Eier denn diese nehmen die Farben besser an. Den Effekt kann man noch verstärken indem man die Eier mit Essig abreibt. Die gekochten Eier kann man schließlich entweder heiß oder kalt färben. Wenn Kinder mitmachen, bietet es sich an, die Eier kalt zu färben, damit keine Verletzungsgefahr von heißem Farbsud aus-

geht. Für den Farbsud selbst sollte man die Zutaten, wenn erforderlich, vorher zerkleinern, das kann zum Beispiel bei Hölzern und Gemüsesorten der Fall sein. Die Kochzeiten und die Mischungsverhältnisse unterscheiden sich je nach Zutaten. Kaffee und Tee hat mit maximal einer halben Stunde die kürzeste Kochzeit, man mischt 15 bis 25 Gramm mit einem Liter Wasser. Mindestens eine halbe Stunde bis vierzig Minuten beträgt die Kochzeit bei Pflanzen (auf einen Liter Wasser 250 Gramm) verwendet man Blüten, Beeren oder Blätter (15 bis 50 Gramm auf einen Liter Wasser) sind es zwischen einer halben und einer ganzen Stunde. Die längste Kochzeit, nämlich eine bis zwei Stunden, haben Hölzer in einem Mischungsverhältnis von 15 bis 50 Gramm auf einen Liter Wasser. Alle Sorten von Farbsud werden nach dem Kochen gefiltert.

Wem dann die bunten Eier noch nicht reichen, der kann für zusätzliche Hingucker sorgen, indem die Eier mehrfarbig gefärbt oder auch mit Mustern versehen werden. So kann man zum Beispiel bei gefärbten Eiern einen Bereich rund um das Ei abkleben und dann das Ei mit einer Hälfte bis zu dem abgeklebten Bereich in eine weitere Farbe tauchen. Ähnlich funktioniert es, wenn man Muster auf dem Ei erzeugen will: Man klebt z.B. Streifen auf dem gefärbten Ei ab und taucht es dann in eine andere Farbe. Damit diese Färbungen gelingen, sollte man jedoch vor dem Abkleben und auch vor dem Entfernen des Klebebandes darauf achten, dass das Ei trocken ist. Eine Marmorierung der Ostereier erreicht man, wenn man in einem Einweghandschuh die Farbe verteilt und diese dann direkt auf das noch warme Ei reibt.

Damit die Eier hinterher hübsch glänzen, kann man die gefärbten und getrockneten Eier mit ein wenig Butter, etwas Öl oder einer Speckschwarte einreiben. So werden die natürlich gefärbten Eier zum leuchtenden Blickfang im Osternest, ganz ohne künstliche Farben.

