

Ostereier natürlich färben

Bio-Eier ins Osternest legen

Eier aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft sind nachhaltiger und sollten nicht im Osternest fehlen. Jedes Ei ist mit einem Code gekennzeichnet, der Auskunft über Haltungsform, Herkunft und Haltbarkeit (MHD) gibt. Die Ziffer Null zu Beginn des Codes kennzeichnet ein Bio-Ei.

Eierfärben mit Blättern, Wurzeln und Früchten

Heute werden im Handel viele Farben und Farbmischungen angeboten. Einige synthetische Eierfarben enthalten jedoch gesundheitlich bedenkliche Stoffe, die Allergien oder Pseudoallergien auslösen können.

Haben Sie schon mal probiert die Eier mit natürlichen Pflanzenfarben zu färben? Die Natur hält so einiges bereit in ihrer Farbkiste. Pflanzen ergeben Gelb-, Grün- und Violett-Töne. Heidelbeeren, Rote Rüben, Brennnesseln und das goldgelbe Pulver der Curcuma-Wurzel können gut zum Färben verwendet werden.

Folgende Farben können Sie aus natürlichen Quellen gewinnen:

- Grün (Spinat, Brennnesselblätter)
- Gelb (Curcuma)
- Rot (Rote Rübe)
- Violett und Blau (Heidelbeersaft, Holunderbeerensaft)
- Rostrot/Rostbraun (Zwiebelschalen)

Informationen über **Eierfarben im Handel** und eine "**Grüne Liste**" **unbedenklicher Eierfarben**:
[Greenpeace: Marktcheck - Ostereier und Eierfarben](#)

Selbst gemachte Pflanzenfarben herstellen

Zum Färben alte Töpfe oder Gläser vorbereiten und die Pflanzenteile in kaltem Wasser ansetzen. Pro Liter Wasser werden z.B. rund drei Handvoll Zwiebelschalen, 250 g Spinat oder Rote Rübe benötigt. Den Sud jeweils ca. 30 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb laufen lassen und mit einem Schuss Essig versetzen, damit die Naturfarben besser auf den Eierschalen halten.

Sie können auch vorab die gekochten, kalt abgeschreckten Eier mit einem in Essig getunkten Schwämmchen kurz abreiben. Dann die Eier ins natürliche Farbbad legen und einige Minuten ziehen lassen, bis sie die Farbe gut angenommen haben.

Die Farbergebnisse fallen meist dezenter aus

Die Intensität der natürlichen, do it yourself Pflanzenfarbstoffe ist geringer als die von synthetischen Farbmischungen. Kräftigere Farbergebnisse erzielen Sie generell mit weißen Eiern. Schöne Effekte und Abdrücke ergeben sich, wenn Sie die Ostereier mit Gras oder Blüten umhüllen, diese z.B. mit alten Strumpfhosen fixieren und dann in das Farbbad einlegen.

Marmorierte Eier gelingen mit Zwiebelschalen

Ein violett-gelb-weiß marmoriertes Ei erzielen Sie, wenn Sie das Ei mit Zwiebelschalen gut umwickeln. Das Ei auf ein kleines quadratisches Stück Leinentuch oder Strumpfhose legen und mit Garn zu einem Päckchen zusammenbinden. Danach das Ei in den Heidelbeersud einlegen und nach dem Herausnehmen vorsichtig auspacken.

Die Eier zum Glänzen bringen

Um einen schönen Glanz zu erzielen, die getrockneten Eier mit einem Stück Speckschwarte oder mit etwas Öl abreiben. Lagern Sie die Eier im Karton im Kühlschrank.

Links:

wir-leben-nachhaltig.at: Ostern - nachhaltig feiern

wir-leben-nachhaltig.at: Ostern - Spiele

Umwelt-Bildung: Osterspiele für Groß und Klein

So schmeckt NÖ: Regionale Ostergerichte

Fotostrecke: Ostereier färben

Ostereier natürlich färben Bild 1/18

Hier sieht man das Ergebnis vom Selbstversuch "Ostereier mit Lebensmitteln färben" - von "So schmeckt NÖ". Mit unseren pastellfarbenen, marmorierten Ostereiern liegen Sie ganz im Trend! © So schmeckt NÖ

□

Ostereier natürlich färben Bild 2/18

Was man zum Färben braucht: ca. 1,5 Stunden Zeit, Rote Rüben, Rotkraut, die dünne, braune Schale von Zwiebeln, Kurkuma, Spinat und Brennnesseln, eine alte Strumpfhose, Essig, Blätter und Gräser um dekorative Abdrücke auf den Eiern zu machen.

Ostereier natürlich färben Bild 3/18

Die zuvor gesammelten Kräuter haften besonders gut, wenn man die Eier vorher kurz heiß abspült. Sobald das Blatt hübsch aufliegt, kann es mit anderen Zutaten umwickelt werden. Ein Blattabdruck sollte entstehen.

□

Ostereier natürlich färben Bild 4/18

Die braune Schale von der Zwiebel in möglichst großen Stücken lösen und kompakt um das Ei wickeln. Je mehr Schalen vorhanden sind desto besser - das ganze Ei sollte bedeckt sein.

Ostereier natürlich färben Bild 5/18

Die erste Herausforderung: das mit Zwiebelschalen umwickelte Ei mit einer Strumpfhose fest umwickeln und einen Knoten machen. Dabei sollten die Schalen nicht verrutschen.

□

Ostereier natürlich färben Bild 6/18

Erstes Zwiebel-Ei geschafft!

Ostereier natürlich färben Bild 7/18

Für die Rote-Rüben-Ostereier Rüben waschen, schneiden und Sud kochen. Kleiner Tipp: Mit Handschuhen lassen sich lästige Verfärbungen von Nagelbett und Fingern vermeiden.

□

Ostereier natürlich färben Bild 8/18

Rotkraut kommt auch zum Einsatz.

Ostereier natürlich färben Bild 9/18

Die großen Außenblätter sind weicher und lassen sich gut um die Eier wickeln. Auch diesmal wird ein Blatt als Deko zuvor am Ei fixiert. Das restliche Rotkraut in einem Topf mit Wasser aufkochen und einen Farbsud damit produzieren.

□

Ostereier natürlich färben Bild 10/18

Und wieder: Ab in den Strumpf.

Ostereier natürlich färben Bild 11/18

Mit Spinat und Brennnesseln soll ein grünlicher Farbsud entstehen. Wir nehmen nur Spinat. Auch diesmal wollen wir das umwickelte Ei in den Strumpf stecken, aber die Blätter verrutschen die ganze Zeit. Fazit: Mit Zwiebelschalen ging es noch am besten.

□

Ostereier natürlich färben Bild 12/18

Die Spinat- und Rotkraut-Eier warten schon auf ihren Einsatz!

Ostereier natürlich färben Bild 13/18

Kurkuma - zwar kein regionales Färbemittel, aber dafür umso einfacher im Einsatz. Pulver im Wasser auflösen und Eier darin kochen. Fertig.

□

Ostereier natürlich färben Bild 14/18

Alle Farben auf einen Blick: links hinten die Zwiebeln, daneben Spinat und Kurkuma, davor Rotkraut und links daneben Rote Rüben. Damit die Farbe besser hält, wurde Essig zugefügt. Rotkraut- und Spinatblätter, mit denen wir nicht die Eier umwickelt haben, wurden für den Farbsud verwendet.

Ostereier natürlich färben Bild 15/18

Die Eier wurden ca. 8 Minuten im Sud gekocht. Dann blieben sie für einige Stunden im Topf um auszukühlen und mehr Farbe anzunehmen. Dazwischen wurden sie immer wieder umgedreht. Die Spannung steigt, das erste Zwiebel-Ei wird ausgepackt. Welche Farbe hat es? Sieht man einen Blattabdruck?

□

Ostereier natürlich färben Bild 16/18

Geschafft! Ein wunderschönes rot-gelb marmoriertes Osterei mit Blattabdruck!

Ostereier natürlich färben Bild 17/18

Kurkuma, Rotkraut, Zwiebeln - unsere schönsten Exemplare von links nach rechts!

□

Ostereier natürlich färben Bild 18/18

Das Ergebnis: Rote Rübe wird braun, Spinat hellgrau, Kurkuma hellgelb und Rotkraut himmelblau. Zwiebeln - unsere Favoriten - marmorieren die Eier gelb-rot. Nach dem Färben sollten die Ostereier mit einer Speckschwarte oder etwas Speiseöl aufpoliert werden. Leider sind auf vielen Eiern die Blattabdrücke nicht ersichtlich. Sehr zu empfehlen sind Grashalme: sie verrutschen kaum und geben dem Ei eine elegante Note.