

Ei, Ei, Ei...

Infos rund ums Ei Naturfarben für Ostereier

Natürlich bunt

Bunte Ostereier gehören traditionell zum Osterfest. Um sie zu färben, muss man nicht auf industriell gefertigte Farben zurückgreifen. Auch die Natur liefert eine bunte und umweltfreundliche Farbpalette. Hier einige Tipps, wie Sie mit Rotkohl, Zwiebelschalen und Tees ein ganzes Spektrum natürlicher Farben erhalten.



Die Mixturen:

Blau / Blaugrün:

3 – 6 Blatt Rotkohl auf 1 Liter Wasser

Gelb / Rotbraun:

2 – 3 Handvoll braune und / oder rote Zwiebelschalen auf 1 Liter Wasser

Grün / Braun:

30 – 50 Gramm Matetee, Pfefferminztee oder Schwarzer Tee auf 1 Liter Wasser

Je länger die Färbezeit, desto intensiver das Farbergebnis.



Sanfte Farben

Färben Sie die Eier in einem Topf, der sich gut reinigen lässt, z. B. aus Edelstahl. Die Färbemittel werden in kaltem Wasser aufgesetzt und etwa 30 Minuten gekocht. Sie können die Eier in den letzten 8 – 10 Minuten gleich mitkochen, sollten sie dann aber vorher mit lauwarmem Wasser abwaschen und am stumpfen Pol einstechen. So platzen sie nicht und werden fleckenlos bunt. Beim Färben mit Zwiebelschalen werden die Eier gold-gelb, wenn Sie sie in kaltem Wasser mit wenigen Zwiebelschalen zum Kochen bringen. Legen Sie die Eier zehn Minuten in den kochenden Farbsud, erhalten Sie ein rot-braunes Osterei. Mit Rotkohl und Tees gefärbte Eier müssen nach dem Kochen einige Stunden, am besten über Nacht, im Farbbad bleiben, um eine kräftige Farbe zu bekommen. Ist der gewünschte Farbton erreicht, werden die Eier mit einem Holzlöffel aus dem Farbsud genommen, unter klarem Wasser abgespült und zum Trocken in einen Eier-Karton gelegt. Für mehr Glanz auf der Schale können Sie die trockenen Eier mit einer Speckschwarte abreiben.

Fantasievolle Verzierungen

Zusätzliche Verzierungen können Sie mit einem Stahlstift oder einer Rasierklinge vorsichtig in die Schale ritzen. Noch einfacher ist es, mit einer dünnen Feder und Zitronensaft Muster in die Farbe zu ätzen. Batikeffekte erreichen Sie, indem Sie flüssiges Kerzenwachs, z. B. mit dem Glaskopf einer Stecknadel, auf das gekochte oder ausgeblasene Ei auftragen. Danach wird das Ei bis zum Erreichen

des gewünschten Farbtons ins kalte Farbad gelegt. Das Wachs lässt sich mit heißem Wasser mühelos entfernen. Helle Blumenbilder zaubern Sie so auf die Schale: Legen Sie vor dem Färben Blätter oder kleine Blüten auf das nasse Ei und binden sie es mit Gaze oder einem Nylon-Strumpf ab.



Genuss

Dank Erzeugercode wissen Sie, wo und wie das Huhn gelebt hat, dessen Produkt Sie essen wollen:
Beispielcode: 0-DE-10 12345

Die 0 ganz am Anfang steht für Eier aus ökologischer Erzeugung. Und das ist mehr als nur Freilandhaltung. Die Aufzucht und die Fütterung unterliegen strengen Kriterien, außerdem unterbleibt das sonst übliche Kürzen der Schnäbel gegen das Federpicken. Fängt der Code mit einer 1 an, werden die Eier in Freilandhaltung gewonnen, die 2 steht für Bodenhaltung und die 3 für Kleingruppen beziehungsweise ausgestaltete Käfighaltung. Die Buchstabenkombination zeigt das Erzeugerland, hier also „DE“ für „Deutschland“. Die übrigen Zahlen bezeichnen Bundesland, Betrieb und Stall.

Frische

Bewahren Sie Eier immer kühl, d.h. im Kühlschrank, auf. Ist das Ei frisch, sinkt es im Wasser auf den Boden. Wenige Tage nach dem Legen nimmt es eine leichte Schräglage mit dem stumpfen Pol nach oben ein. Steht das Ei senkrecht im Wasser, ist es zwei bis drei Wochen alt. Je älter das Ei, desto mehr Wasser verdunstet daraus und die Luftkammer wird größer. Gekochte Eier, die man nicht abschreckt, halten sich noch mehrere Wochen. Abschreckt lassen sie sich nicht leichter pellen und halten sich nur noch wenige Tage.

