



Ostereier

Vom Garten auf den Ostertisch

Ostereier stehen für Fruchtbarkeit, den Frühling und für neues Leben. Sie sind fester Bestandteil der kommenden Feiertage: Als Dekoration, zum Spielen – und erst recht zum Essen. Es ist deshalb sinnvoll, auf künstliche Farbstoffe mit potenziell ungesunden Inhaltsstoffen zu verzichten und die Eier mit Naturmaterialien zu färben. Kräuter, Blumen, Gewürze, Gemüse und Obst bieten alle Farben des Regenbogens. Rot wird es mit Roter Bete, Rosa mit Himbeeren, Orange mit geraspelten Möhren oder Paprika, Gelb mit Kamillenblüten, Löwenzahn und Kurkuma, Grün mit Spinat, Petersilie, Brennesseln oder Giersch, Blau mit Blaubeeren oder Rotkohl, lila mit Holundersaft, Braun mit Zwiebelschalen und Schwarz-Grau mit schwarzem Tee. Gemüse, Kräuter, Reste aus dem Beet und das ein oder andere aus dem Vorrat zu nutzen, spart außerdem Geld und Ressourcen. Die Reste der Färberei landen auf dem Kompost und die Eier schmecken gleich noch mal so gut.

Um Ostereier zu färben, gibt es zwei Verfahren: Kaltfärben und Heißfärben

Beim Kaltfärben kommen die Eier in die vorher gekochte oder anderweitig zubereitete Färbelösung, beim Heißfärben werden Färbesubstanzen und Eier zusammen gekocht. Beide Methoden haben ihre Vorteile.

Das Heißfärben: Dafür die Eier zusammen mit dem Material für die gewünschte Farbe in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. **Auf 1 Liter Wasser braucht es 3 Tassen Färbematerial:** zerrupftes Blattwerk, geraspeltetes Gemüse, zerdrücktes Obst. Bei Gewürzen geringere Mengen verwenden, hier reichen 3 bis 5 EL pro Liter Wasser. Am besten nutzen Sie alte Töpfe. Die Farbstoffe können Spuren hinterlassen, die nicht so leicht abgehen. Einige Minuten kochen lassen und dann noch ein, bis zwei Stunden im Sud ziehen lassen.

Beim **Kaltfärben** den Sud wie beschrieben kochen, nur ohne Eier. Diese kommen erst

hinein, wenn der Sud kalt ist. Anderes als bei Variante 1 lassen sich so auch nicht hartgekochte bunte Eier herstellen, sie können sogar roh sein oder ausgeblasen. Einige Stunden im Sud ziehen lassen.

Mit Zitronensaft oder Essig – auf einem Wattestäbchen – bekommen die Eier noch Tupfen, Striche oder andere Muster. Diese Säure »ätzt« die Farbe an den betupften Stellen nämlich wieder weg. Auch beim Färben kann man den Eiern schon schöne Muster verpassen. Dazu werden die Eier zum Beispiel mit Schnüren umwickelt, ordentlich oder wild. So kommen sie ins Farbbad. An den umwickelten Stellen färbt sich das Ei nicht, es bleibt ein interessanter Abdruck. In Apfelsinennetze oder alte Spitzengardinen gewickelte Eier sehen noch spektakulärer aus. Filigrane Muster lassen sich mit Blüten und Blättern erzeugen. Vor dem Färben diese auf dem Ei

drapieren. Das so verzierte Ei in eine Perlonstumpfhose stecken oder in einen Teefilter wickeln. So bleiben die Schablonen an Ort und Stelle. Durch die feine Membran gelangen die Farbstoffe aufs Ei, da wo die Blüten und Blätter sitzen, bleibt die Schale hell.

Noch eine Möglichkeit: Den Eiern ein Krönchen aufsetzen. Dazu braucht es noch wasserfeste Stifte und dünne biegsame Zweiglein – am besten schon mit Blüten oder noch mit Früchten. Dann jeweils einen oder mehrere Zweige zu einem kleinen Krönchen winden. Das klappt gut, wenn die Zweige etwa dreimal so lang sind wie der Durchmesser. Eventuell muss man ein bisschen probieren, dass die Blüten oder Beeren auch außen zeigen oder schön in die Höhe wie bei einem Diadem, damit sie gut zur Geltung kommen. Zum Schluss bekommen die Eier noch ein Gesicht. Schöne Ostern!

