Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Ostereier: natürliche Färbemittel

Tue, 04/04/2023 - 10:00

Ostern ohne bunt gefärbte Ostereier, das scheint kaum denkbar. Älter als das christliche Osterfest sind die Bräuche rund um das farbige Ei. Sie gehen vermutlich auf ein germanisches Frühlingsfest zu Ehren der Göttin Eostrae zurück.

Wie dieser geschichtliche Hintergrund sind auch die natürlichen Färbemittel, die Küche, Keller, Speisekammer und Garten zu bieten haben, ein wenig in Vergessenheit geraten.

Farben aus der Natur

- gelb: aus Zwiebelschalen (nur schwach kochen), Kümmel, Safran, Kamilleblüten
- braun: aus Zwiebelschalen (gelbe und rote, stärker gekocht), Schwarztee, Kaffee
- rot: aus Rote-Beete-Saft, Zwiebelschalen mit Essig
- violett/blau: aus Rotkraut
- grün: aus Spinat, Brennessel, Efeublättern

Wie gehe ich vor?

Aus den Lebensmitteln wird ein Sud gekocht, angesetzt mit kaltem Wasser. Pro Liter Wasser werden 2-3 Handvoll Zwiebelschalen oder 250g geschnittene Brennnessel, Spinat oder rote Bete oder 500g geschnittenes Rotkraut benötigt. Kochzeit ca. ½ - ¾ Stunde.

Anschließend abseihen, dem Sud ca. 2 Esslöffel Essig hinzugeben, damit die Farben intensiver leuchten. Dann die Eier im Färbebad kochen.

Tipps

- Braune Eier nehmen die verschiedenen Brauntöne besonders gut an.
- Für alle anderen Farben sind weiße Eier besser geeignet.

- Einen schönen Glanz erhalten die Eier, wenn sie nach dem Kochen mit einer Speckschwarte oder mit Öl eingerieben werden.
- Marmorierungseffekte erhält man, wenn die Eier im nicht abgeseihten Sud, unter den zerkleinerten Färbemitteln „vergraben“ gekocht werden.
- Werden die Eier z.B. mit Blättern, Blumen, Kräutern, Gräsern, Spitzen oder sonstigen Schablonen umwickelt, fest in ein Stück Stoff oder Nylonstrumpf eingebunden und dann im Färbebad oder in klarem Wasser gekocht, erhält man sehr schöne Muster.
- Trägt man vor dem Kochen mit einem Pinsel oder mit Wattestäbchen kleine Muster mit Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat auf die Eierschale auf, dann nehmen die behandelten Stellen keine Farbe an und es entstehen ebenfalls Muster.
- Achten Sie auf die Herkunft der Eier.

Vorgefärbte Eier

Im Handel finden sich mittlerweile auch bereits eingefärbte Eier. Anders als bei frischen Eiern kann man hier jedoch die Herkunft des Eis sowie die Art der Hühnerhaltung nicht immer erkennen. Bei frischen Eiern muss nämlich genau gekennzeichnet sein, ob es sich um Eier aus Bio-, Freiland-, Boden- oder Käfighaltung handelt. Da gefärbte Eier als „verarbeitet“ gelten, fallen diese aus der Etikettierungspflicht heraus; Forderungen nach einer Ausdehnung derselben auf alle Produkte, die Eier enthalten (Backwaren, Nudeln, Soßen, ...) verhallen seit Jahren ungehört. Einige Produzenten gehen hier mit beispielhafter Positivkennzeichnung voran, sodass bei aufmerksamem Einkauf Käfigeier trotzdem vermieden werden können.