

Bunte Ostereier

Färben mit den Schätzen der Natur

Auch für den wunderbaren Brauch des „Eierfärbens“ können wir die Kraft der Natur nützen und für eine bunte Vielfalt im Osternest auf chemische Stoffe verzichten. Das Eierfärben mit Naturfarben ist gar nicht so schwer. Mit etwas Geduld und ein paar unserer Tipps werden die Ostereier mit Sicherheit zu einem farbenprächtigen Hingucker für Groß & Klein...viel Spaß beim Ausprobieren...☺



Welche Pflanzen eignen sich gut zum Färben?

Rote Farbtöne:	<ul style="list-style-type: none"> • Rote Beete • Rotkohlblätter • roter Malventee • schwarze Johannisbeeren • Apfelbaumrinde • Birkenbaumrinde 	Blaue Farbtöne:	<ul style="list-style-type: none"> • Holunderbeeren • Heidelbeeren • Malven
Gelbe Farbtöne	<ul style="list-style-type: none"> • Birkenblätter • Brennesselblätter • Holunderblätter • Apfelbaumblätter • Goldrute • Safran und Kurkuma • Fliederblüten • Kamille 	Orange Farbtöne	<ul style="list-style-type: none"> • Karotten • Ringelblumenblüten • Kurkuma
Braune Farbtöne	<ul style="list-style-type: none"> • Eichenrinde • Zwiebelschale • Blätter von Haselnusssträuchern • Kaffee, Tee 	Grüne Farbtöne	<ul style="list-style-type: none"> • Efeublätter • Schachtelhalm • Petersilie • Spinat

Bunte Ostereier

Färben mit den Schätzen der Natur

Worauf ist beim Einfärben zu achten?

Am besten geeignet sind weiße Eier, am besten von glücklichen, freilaufenden Hühnern, die vor dem Färben gut mit Essig abgerieben wurden. Die Farbkraft kann durch Beigaben von bestimmten Zusätzen unterstützt werden (Beispiel: Alaun, Pottasche oder Kaliumcarbonat – intensiviert die Farbe, Eisennägel – verdunkeln die Farbe, Essig – hellt die Farbe auf). Nach dem Färben können die Eier mit etwas Fett (Speckschwarte, Öl oder Butte) auf Hochglanz gebracht werden.

Und wie wird's gemacht?

Zuerst muss ein Farbsud hergestellt werden. Dazu werden die jeweiligen Pflanzen bzw. Färbemittel in Wasser eingeweicht und anschließend ausgekocht. Grobe Materialien, wie Baumrinde oder Karotten, sollten dafür vorher zerkleinert werden und nach dem Auskochen wird der Farbsud gefiltert. Nach dem Abkühlen des Farbsudes kann mit den Eierfärben begonnen werden. Die Eier werden dafür in den jeweiligen Farbsud gelegt und so lange im Sud „gebadet“ bis das gewünschte Farbergebnis erzielt wurde. In der Regel haben sie nach ungefähr einer halben Stunde eine kräftige Farbe angenommen, aber für besonders intensive Farbtöne können die Eier auch schon über Stunden oder über Nacht im Farbsud liegen bleiben. Zum Trocknen legt man sie dann auf ein Küchentuch und zum Schluss können die getrockneten, gefärbten Eier dann mit etwas Fett auf Hochglanz poliert werden.

Wir wünschen allen ein viel Spaß beim
Ausprobieren, gutes Gelingen und ein
frohes Osterfest!

