

Ostereier färben – mit natürlichen Farben

Es gibt eine Reihe von Möglichkeiten, Ostereier mit natürlichen Farben zu färben. Das ist nicht nur umweltfreundlich, sondern macht auch Freude. Die Methode ist ähnlich wie beim konventionellen Färben. Die noch warmen, gekochten Eier werden in das Farbbad gelegt. Dieses kann man auf verschiedene Weise anrichten:



Kurkuma: das farbgewaltige Gewürz ergibt eine schöne gelbe Farbe auf gekochten weißen Eiern. Einfach einige Löffel des Gewürzes mit warmem Wasser verrühren.



Rote Rüben: Beim Kochen von roten Rüben entsteht ein intensiv roter Saft, der auch Ostereier wunderbar rot färbt.



Brennessel, Spinat etc.: Die ersten Grünpflanzen im Garten können für das Färben von hellgrünen Ostereiern Verwendung finden. Dafür muss man einen Sud aus den Grünpflanzen kochen und vorzugsweise weiße Eier verwenden.



Blau/Rotkraut: Der Kochsud von Blau- bzw. Rotkraut eignet sich für eine blaue Färbung.



Zwiebelschalen: Zwiebelschalen-Sud färbt weiße Eier gold-braun.

Umweltfreundlich und nachhaltig

Die natürlichen Farbstoffe sind nicht so intensiv wie jene mit chemischen Farbpigmenten, geben uns aber ein gutes Gefühl, die Umwelt nicht belastet zu haben. Und zum Teil kann man die Lebensmittel danach noch essen: aus den roten Rüben wird ein schmackhafter Salat gemacht, Blaukraut reichen wir zum Fleisch und aus den Zwiebeln kochen wir eine köstliche Zwiebelsuppe.



Wissenswertes zu Bräuchen finden Sie auf www.volkskulturnoe.at