

## 5. Ostereier färben und verkaufen

Farbige Ostereier gehören einfach zum Osterfest. Es ist ein alter und schöner Brauch, Ostereier zu färben und dekorieren, sie zu verstecken und suchen, die Wohnung in der Zeit vor Ostern mit bunten Ostereiern zu dekorieren und natürlich auch die bunten Eier zu essen. Natürlich kann man die Ostereier fix und fertig kaufen, aber es macht viel mehr Spaß, sie selbst zu färben und zu verzieren. Wer künstliche Farben nicht mag, da sie oft bis ins Eiweiß abfärben oder wer als Allergiker auf künstliche Farbstoffe empfindlich reagiert, kann die Eier mit natürlichen Materialien färben. Diese Färbungen sind zwar oft nicht so kräftig, dafür aber frei von eventuellen Nebenwirkungen. Viele Pflanzen, Gemüse, Kräuter, Tees aus Küche und Garten können zum Färben verwendet werden oder man kauft in der Apotheke natürliche Farbstoffe. Viele Pflanzen aus dem Garten sind gut geeignet, die Eier zu färben!

Wichtig: Eier - ob ausgeblasen oder gekocht - vor dem Färben immer gründlich mit Essigwasser reinigen, damit sie die Farbe besser annehmen. Verwendet Eier von freilaufenden Hühnern, deren Schalen sind dicker und kräftiger und daher zum Färben geeigneter und sie schmecken besser.

### Farbstoffe aus Küche und Garten

#### rote Farbtöne:

Rote Beete, Rotkohlblätter, Schwarze Johannisbeeren

#### blaue Farbtöne:

Holunderbeeren, Heidelbeeren

#### gelb-orange Farbtöne:

Safran, Kamillenblüten, Karotten

#### grüne Farbtöne:

Spinat, Petersilie

#### braune Farbtöne:

Kaffee, Tee, Zwiebelschale

### Der Farbsud

Färbematerial	Menge für 2l Wasser	Einweichzeit	Kochzeit
Frischpflanzen, Gemüse	500g	-	30-40 Minuten
Blätter/Blüten/Beeren	30-100g	einige Stunden	30-60 Minuten
Wurzeln/Rinden/Hölzer	30-100g	1-2 Tage	1-2 Stunden
Pulver	3-4 Teelöffel	30 Minuten	30 Minuten
Tee/Kaffee	30-50g	-	20-30 Minuten

So geht's:

1. Farbsud herstellen:

Grobe Pflanzenteile (z.B. Rote Beete, Karotten usw.) zerkleinern; evtl. raspeln. Farbsud entsprechend den Daten oben herstellen, manche Substanzen wie Rinden und getrocknete Beeren müssen vorher eingeweicht werden. Aus frischen Pflanzen wie Rote Beete, Spinat usw. kann sofort ein Farbsud hergestellt werden. Farbsud nach dem Kochen filtern.

2. Eier hart kochen. Vorher gründlich reinigen - am besten mit Essigwasser.

3. Gekochte Eier abschrecken und ungefähr eine halbe Stunde in den erkalteten Farbsud legen. Zwischendurch die Eier mit einem Löffel herausholen, um die Farbintensität zu prüfen. Ist die

gewünschte Farbtiefe erreicht, Eier zum Trocknen auf ein Küchentuch legen. Für zarte Farbtöne reicht ein kurzes Farbbad; kräftige Töne erfordern etwas Geduld.

Bei ausgeblasenen Eiern die Farbe sofort herauslaufen lassen und unter fließend kaltem Wasser abspülen.

4. Die gefärbten Eier mit ein paar Tropfen Speiseöl oder einer Speckschwarte abreiben - das macht die Farbe leuchtender und die Eier bekommen einen schönen Glanz!

### **Verzierungstechniken**

#### Marmorierung:

Man kann mit einem Plastikhandschuh etwas Eierfarbe verteilen und ein abgekochtes, noch warmes Ei darin wälzen. Danach trocknen lassen und mehrmals wiederholen bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist. Oder mit der sogenannten „Wickeltechnik“ arbeiten. Dazu wird das Ei mit Zwiebelschalen umwickelt, fest in einen Nylonstrumpf oder ein Stück Stoff eingebunden und so ins Farbbad gelegt.

Den Strumpf erst abnehmen, wenn das Ei getrocknet ist.

#### „Blattmotive“:

Auf das Ei ein Blatt (z.B. Efeu) legen. Einen Strumpf über das Ei ziehen, damit das Blatt fixiert ist und danach in das Färbebad geben. Den Strumpf erst abnehmen, wenn das Ei getrocknet ist.

#### Muster und Batik:

Wenn man vor dem Färben mit einem Pinsel oder Wattestäbchen kleine Muster mit Zitronensaft oder Zitronensaft-Konzentrat auf das gekochte Ei aufträgt, dann nehmen die so behandelten Stellen keine Farbe an. Ihr könnt auch mit flüssigem Wachs und einer Nadel Muster auf das ungefärbte Ei zeichnen. Das Ei ins Farbbad tauchen. Nach dem Färben und Trocknen das Wachs über einer Kerzenflamme abschmelzen. Auf dem farbigen Ei bleibt ein weißes Muster zurück.

#### Kratztechnik:

Dazu braucht ihr Eier mit einer dicken Schale, die ihr kräftig färbt. Wenn die Farbe trocken ist, ritzt ihr mit einem Federmesser oder einer Klinge Verzierungen in die Schale.

#### gesprenkelte Eier:

Die Farbe wird mit einer Zahnbürste durch ein Teesieb auf das Ei gesprenkelt. Auch hier könnt ihr nach dem Trocknen in mehreren Durchgängen mehrere Farben auftragen.

Toll wäre es, wenn ihr mit den Jugendlichen eurer Gruppe die Ostereier färbt, sie dann nach einem Gottesdienst verkauft und den Erlös einem guten Zweck spendet.