

Eier färben mit Naturfarben. Ostern steht vor der Tür!

Bis Ostern ist es tatsächlich nicht mehr lange hin... Zeit also, euch einen Tipp zu geben – für den Fall, dass ihr die Chemie im Laden und eure Eier mit Naturfarben färben möchtet. Dazu gibt es zugegebenermaßen bereits eine Reihe an Anleitungen im Netz, doch Finni Fit hat hier ihren eigenen, wie sie findet, effizienteren und ressourcenschonenderen Weg, den sie gerne mit euch teilt. Dieser besteht darin, einen Farbauszug herzustellen, statt einen Farbsud zu kochen.

Farben aus der Natur

Noch bevor's um den Farbauszug geht, stellt euch Finni Fit kurz vor, welche Farben ihr mit welchen Lebensmitteln und Naturmaterialien erzielen könnt.

Gelb

Kurkuma, Kamillenblüten, Kümmel und Birkenblätter

Orange

Schalen von Möhren, Ringelblumen und gelbe Zwiebelschalen

Grün

Spinat, Brennnesseln, Petersilie, Johanniskraut

Blau

Heidelbeeren, Waldbeeren und Blaukraut

Rot

Rote Bete und rote Zwiebelschalen

Wer seine Eier darüber hinaus gerne Braun färben möchte, kann dazu übrigens Kaffee oder schwarzen Tee nutzen. Finni Fit hat darauf verzichtet, zumal ihr Grün bereits einen Hauch von Braun hatte – durchs Experimentieren... Statt frischer Brennnesseln hat sie sich zusammen mit ein paar frischen Spinatblättern auf Brennnesseltee verlassen. Getrocknete und damit bräunliche Brennnesseln also. Das scheint nicht ihre klügste Entscheidung gewesen zu sein, aber sei's drum.



Eier färben mit Naturfarben – Farbauszug

Egal wo sich Finni Fit im Internet umgesehen hat, wird zum Färben mit Naturfarben vorgeschlagen, einen Farbsud mit Lebensmitteln herzustellen, indem die Lebensmittel und Naturmaterialien ausgekocht werden. Das kann, je nach gewünschter Farbintensität und in Abhängigkeit des gewählten Materials, bis zu einer Stunde dauern. Im schlimmsten Fall bedeutet das bei 6 Farben auch, dass der Herd 6 Stunden lang läuft – plus die Zeit fürs Eierkochen. Das ist nichts für Finni Fit! Sie stellt einen Auszug her – und das funktioniert sogar fast ganz nebenbei...

Farbauszug herstellen

Sämtliche Materialien, die ihr fürs Eierfärben nutzen möchtet, werden mindestens 24 Stunden vor dem Färben kleingeschnitten, zusammen mit 3-4 Esslöffeln Essigessenz in je ein Schraubglas mit einem Fassungsvermögen von 0,5 Liter – oder besser 0,75 Liter – gegeben und mit kochendem Wasser übergossen.

Die Gläser stellt ihr anschließend verschraubt an einen dunklen Ort bei Zimmertemperatur. Stehen die Gläser bis zum Färben länger als 24 Stunden, solltet ihr sie ab und an kurz durchschütteln, damit nichts schimmelt. Der eingesetzte Essig dient dabei übrigens der Extraktion der Farbstoffe aus den Lebensmitteln und Naturmaterialien.

Geht ihr vor, wie von Finni Fit beschrieben, könnt ihr einen Teil eurer natürlichen Eierfarben sammeln bzw. die Reste eurer ohnehin verwendeten Lebensmittel verwerten: Möhren für die Schulpause der Kinder geschält? Ab damit ins Schraubglas, mit Wasser und Essig. Zwiebeln für das Essen am Sonntagmittag geschält? Ab damit in ein Schraubglas, mit Wasser und Essig. Kaffee gekocht, um über die Runden zu kommen? Ab mit dem Kaffeesatz in ein Schraubglas, zu Wasser und Essig. Auf diese Weise müsstet ihr nur ein paar der zum Färben in Frage kommenden Lebensmittel und Naturmaterialien ausschließlich zum Eierfärben heranziehen.

Materialmengen beim Farbauszug

Die Intensität des Farbauszugs ist von verschiedenen Faktoren abhängig, dazu zählen insbesondere die Menge der verwendeten Materialien sowie die Zeit, die ihr eurem Farbauszug gebt.

Im besten Fall experimentiert ihr ein bisschen und fügt eurem Wasser-Essig-Gemisch noch mehr Lebensmittel bzw. Naturmaterialien zu, wenn ihr nach 1 bis 2 Tag mit der Intensität der Farbe im Glas noch nicht einverstanden seid. Als Richtwerte kann Finni Fit euch die folgenden Informationen für ein Schraubglas mit einem Fassungsvermögen von 500 ml an die Hand geben:



- **Kurkuma-Gelb**
2 gehäufte Teelöffel Kurkuma
- **Zwiebelschalen-Orange**
Schalen von 2-3 gelben Zwiebeln
- **Spinat- oder Brennessel-Grün**
200 g Spinat oder Brennesseln, auch gemischt möglich
- **Heidelbeer-Blau**
2 gehäufte Esslöffel Heidelbeeren - auch möglich aus dem Tiefkühler
- **Waldbeer-Blau**
2 gehäufte Esslöffel Waldbeeren - auch möglich aus dem Tiefkühler
- **Zwiebelschalen-Rot**
Schalen von 2-3 roten Zwiebeln

Was die Dauer anbelangt: Finni Fit steht ja meist unter Strom... Deshalb haben ihre Farbauszüge auch nur 24 Stunden Zeit bekommen – mit dem Ergebnis, das ihr auf den Bildern seht. Wobei vielleicht noch angemerkt sei, dass Finni Fit ausschließlich weiße Eier genutzt hat.

Eier färben mit Naturfarben – jetzt geht's los

Habt ihr eure Farbtöpfchen gesammelt? Dann kann's jetzt losgehen, wobei ihr die Qual der Wahl habt. Es gibt nämlich 2 Möglichkeiten, eure Eier mit Naturfarben zu färben. Gleich bleibt bei beiden Möglichkeiten der erste Schritt: Das Herausfiltern der Lebensmittel und Naturmaterialien aus eurem Farbauszug und das Waschen der Eier, wenn ihr mögt.

Eier mit Naturfarben heiß färben

Färbt ihr die Eier spät am Abend im Stillen und ganz heimlich, weil ihr eure Kinder oder Enkelkinder mit dem Osterhasen und der Eiersuche überraschen möchtet? Dann könnt ihr die schnelle, heiße Färbemethode wählen. Kocht dazu einfach die gewünschte Anzahl an Eiern gut 10 Minuten im gewünschten Farbauszug. Fertig!

Sofern euch die Farbintensität noch nicht ausreicht, lasst ihr die Eier einfach noch ein wenig im Farbauszug ziehen. Dabei dient der Essig im Farbauszug übrigens dazu, die kalkhaltige Eierschale ein wenig anzulösen, damit die Farbe am Ei besser haftet. Gleichzeitig sorgt der Schuss Essig im – gefärbten – Wasser dafür, dass die Eier beim Kochen nicht so leicht platzen.

Übrigens könnt ihr die Farbkraft noch ein wenig manipulieren, wenn ihr mögt: Alaun und Pottasche bzw. Kaliumcarbonat machen sattere Farben, während Eisennägel und Eisensalz für dunklere Farben sorgen sollen. Die 'Zutaten' gebt ihr einfach mit ins gefärbte Kochwasser der Eier.

Eier mit Naturfarben kalt färben

Möchtet ihr die Eier gemeinsam mit euren Kindern oder Enkelkindern färben, könnt ihr die etwas länger dauernde, kalte Färbemethode wählen, um etwaigen Verbrennungen vorzubeugen. Hierzu kocht ihr eure Ostereier zunächst ganz so, wie ihr es gewohnt seid. Die hartgekochten Eier legt ihr anschließend in die kalten Farbauszüge. Dann heißt es erst einmal abwarten... Um eine intensive Färbung zu erzielen, können durchaus 30 Minuten ins Land ziehen. Und übrigens: Auch hier dient der Essig im Farbauszug wieder dazu, die kalkhaltige Eierschale ein wenig anzulösen, damit die Farbe am Ei besser haftet.

Zusatztipps - von Finni Fit

Habt ihr keine Zeit oder keine Lust, so viel Aufwand zu betreiben und x Farbauszüge herzustellen? Verständlich wäre es... Dann macht es euch doch einfach – und arbeitet mit nur einem Farbauszug. Dem Farbauszug eurer Lieblingsfarbe!

Um dennoch verschiedene Eierfarben zu erhalten, verändert ihr einfach die Ziehzeit von Ei zu Ei. So erhaltet ihr beispielsweise beim Einsatz von Heidelbeeren aus dem Tiefkühler unterschiedliche Blaunüancen, die noch dazu perfekt harmonieren. Rotnünancen klappen außerdem auf die Schnelle mit Rote Bete Saft aus dem Vorratsglas.

Ist euch das Arbeiten allein in Nünancen zu langweilig – oder könnt ihr gar nicht genug bekommen, unterschiedliche Ostereier zu kreieren? Dann verziert sie doch! Finni Fit schlägt euch dazu 3 von nahezu endlosen Möglichkeiten vor.

Finni Fit

Nützliches Wissen für den Alltag

Eier färben mit Naturfarben

Blüten und Blätter könnt ihr auf eure Eier aufbringen, indem ihr eben diese sammelt und vor dem Färben auf eure Eier legt. Fixiert werden die Blätter und Blüten mit einem Feinstrumpf und einem Gummiband.

Streifenmuster könnt ihr erzielen, indem ihr ein Band oder ein Haushaltsgummi ungleichmäßig vor dem Färbevorgang um eure Eier wickelt.

Punkte und andere Zaubereien erhaltet ihr mit Zitronensäure. Tunkt dazu einfach ein Wattestäbchen in die Säure und malt auf euer gefärbtes, trockenes Ei. Sie wird dafür sorgen, die Farbe des Eis wieder abzutragen, ähnlich des Vorgehens mit einem Tintenkiller in der Schule.

Zu guter Letzt: Sind euch die Eier nach dem Färben zu matt? Dann poliert sie doch auf Hochglanz. Das funktioniert mit einer Speckschwarte oder Speiseöl ganz hervorragend. Allerdings sollten die Eier vom Färben zuvor zunächst richtig trocken sein. Anderenfalls könnte es sein, dass ihr die Farbe durch das Fett löst und die Eier an Farbtintensität verlieren.

