

# BUNTE OSTEREIER

---

MIT NATURFARBEN GEFÄRBT



---

Open Science – Lebenswissenschaften im Dialog

Erstellt im März 2016

Nutzungsbedingungen: [cc/by-nc-sa](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)



**OPEN  
SCIENCE**  
Lebenswissenschaften im Dialog

## ANLEITUNG ZUM FÄRBen MIT NATURFARBEN

Viele rötliche Gemüsearten (Rotkraut, rote Zwiebeln, violette Karotten) enthalten den Farbstoff Anthocyan. Anthocyane (griechisch, bedeutet so viel wie „dunkelblaue Blüte/Blume“) sind eine Gruppe von wasserlöslichen Farbstoffen, die für rote, blaue und violette Färbungen in Pflanzen sorgen. Ihre chemische Struktur und damit die Färbung sind vom pH-Wert abhängig. Je nach Art und pH-Wert des Bodens kann eine Hortensie daher rote oder blaue Blüten haben. Vielleicht ist Ihnen auch schon einmal aufgefallen, dass sich der Saft von Rotkraut verfärbt, wenn man Apfelsaft dazu gibt. Grund dafür ist die Änderung des pH-Wertes. In der Pflanze haben die Anthocyane mehrere Aufgaben: Insekten anlocken, UV-Licht absorbieren und als Antioxidantien freie Radikale binden. Sie können auch als Zusatzstoffe verwendet werden, um damit Lebensmittel zu färben – wie hier Eier.

## EIER

Für das Färben können weiße oder braune Eier verwendet werden. Braune Eier lassen sich jedoch schlechter färben, und die Farbtöne werden dunkler. Gelb wird braun, türkis grünlich, und rosa geht ins rötliche.

## TIPPS

- Arbeitsfläche mit Zeitungspapier abdecken, um Flecken zu vermeiden.
- Edelstahltöpfe verwenden, da Emaille sich verfärben kann.
- Um Zeit zu sparen: Eier kochen während das Gemüse kocht.
- Die gekochten Eier nicht abschrecken, das verlängert deren Haltbarkeit.
- Naturfarben brauchen lange zum Färben. Am besten über Nacht einziehen lassen.
  
- Eier am Ende der Färbezeit am besten mit den Fingern oder einem Schaumlöffel aus Sud herausnehmen.
- Eier am besten auf einem Kuchengitter trocknen lassen.
- Eier nach dem Trocknen mit etwas Öl einreiben, das sorgt für Glanz.

## Rotkraut (Türkis)

- Das Kraut raspeln oder fein schneiden.
- Pro 500 Gramm geschnittenem Kraut in einem Topf 1 Liter Wasser zufügen.
- Bei max. 70°C erwärmen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Da der Farbstoff hitzeempfindlich ist, die Temperatur öfter kontrollieren.
- Beim Abseihen des Krautes den Saft in einer großen Schüssel/in einem Topf auffangen. Das Kraut beiseite stellen.
- Hartgekochte Eier in den Sud legen und mindestens 12 Stunden färben.
- **Variante Natron:** Durch Zugabe von 2-3 Teelöffeln Natron in den Saft werden hübsche Farb-Effekte erzielt. Das Ei bekommt eine dunkelgrüne Farbe und wird fleckig.
- **Variante marmoriert:** Das Gemüse im eigenen Saft lassen und die Eier in das Saft-Gemüse-Gemisch legen.



Abbildung 1: Weiße Eier, die links mit Rotkraut aus dem Druckkochtopf gefärbt wurden und rechts mit Rotkraut, das unter 70° gekocht wurde. In der unteren Reihe wurde jeweils Natron zugegeben.

## Rote Rüben (Rosa)

- Rote Rüben raspeln.
- 500 Gramm zerkleinerte Rüben in einem Liter Wasser, dem ein Esslöffel Essig zugesetzt wurde, für 40 Minuten köcheln.
- Hartgekochte Eier in den Sud legen und 10-12 Stunden färben.

## Violette Karotten (Lila)

- 500 Gramm geraspelte Karotten in einem Liter Wasser für 40 Minuten köcheln.
- Hartgekochte Eier in den Sud legen und 10-12 Stunden färben.

## Rote Zwiebeln (Lila)

- Mindestens vier Zwiebeln schälen und die Schalen in einen Topf mit einem halben Liter Wasser geben.
- Die Eier können hier direkt im Sud 10 Minuten hart gekocht werden.  
**Alternativ:** Eier zum Kochen in die Zwiebelschalen einwickeln.
- Topf beiseite stellen und die Eier 10-12 Stunden im Sud liegen lassen.

## Gelbe Zwiebeln (Gelb-Braun)

- Mindestens vier Zwiebeln schälen.
- Eier in die Zwiebelschalen einwickeln, Schale befestigen (Wollfaden, Gummiband,...) und Eier so hart kochen.
- Topf beiseite stellen und die Eier 10-12 Stunden eingewickelt stehen lassen.

## Gelbwurz (Goldgelb)

- 3 Esslöffel Gelbwurzpulver (Kurkumapulver) in kaltes Wasser einrühren und ungefähr eine halbe Stunde lang einweichen lassen.
- Dann aufkochen und ca. eine halbe Stunde lang köcheln lassen.
- Abseihen und hart gekochte Eier in den Sud einlegen.
- 7-8 Stunden färben.



Abbildung 2:  
Links wurden weiße Eier und rechts braune Eier gefärbt. In der ersten Reihe wurde mit rote Rüben, in der zweiten Reihe mit Kurkuma und in der dritten Reihe mit Rotkraut gefärbt.

Weitere Möglichkeiten, natürlich Eier zu färben, sind Malventee (Hibiskus) für rot, Heidelbeeren für blau und Löwenzahn oder Spinat für grün. Diese Varianten wurden von uns noch nicht getestet. Vielleicht haben Sie ja Lust dazu und wollen uns darüber berichten?