

Tütschen, düpfen, tüppen, kitschen,

Das Ostereierfärben stellt viele jährlich auf ein Neues vor eine Herausforderung. Sollen die Eier wie letztes Jahr gefärbt oder mal etwas Neues ausprobiert werden? Die Methoden und Farbenwahl sind bei der heutigen Vielfalt an Angeboten nicht einfach. Und für Allergiker stellt sich zusätzlich noch die Frage, welche Farben sich eignen.



Quelle: <http://www.gaggit.de>

der Auferstehung angesehen, als Sinnbild des Lebens.

Der Osterhase als Überbringer der Eier ist erst seit dem 17. Jahrhundert bekannt. Früher galt der Kuckuck in der Schweiz und der Hahn oder der Fuchs in Deutschland als Eierboten. Warum ein Hase die Eier bringt, weiss man nicht mit Sicherheit. Eine Überlieferung besagt zum Beispiel, dass ein Schuldner, der seinem Gläubiger alles zurückzahlen konnte, einem Hasen gleicht, der nun nicht mehr von den Hunden gehetzt würde. Wobei mit Schuldnern diejenigen Bauern gemeint waren, die ihren Lehns Herren meist am Gründonnerstag Abgaben, beispielsweise in Form von Naturalien, meist Eiern, leisten mussten.

Ostereierfarben – bieten sie Gefahr für Allergiker?

Es gibt die verschiedensten Färb- und Verzierungstechniken. Je nach Vorliebe, Zeit und Alter der Kinder kann eine einfachere oder etwas anspruchsvollere Methode gewählt werden. Auch für Allergiker eignen sich die meisten verschiedenen Färb- und Verzierungsmethoden sehr gut. Man sollte jedoch beachten, dass Fertigfarben aus dem Supermarkt aus natürlichen und synthetischen Lebensmittelfarbstoffen bestehen. Alle Farbstoffe müssen von Gesetzes wegen als E-Nummern in der Zutatenliste erwähnt sein, auch natürliche Lebensmittelfarbstoffe wie z. B. Kurku-

min (E 100) aus Kurkuma, Riboflavin (E101) entspricht Vitamin B2 oder Chlorophyll (E140) das Blattgrün. Synthetische Farbstoffe können Azofarbstoffe sein, welche in seltenen Fällen zu Unverträglichkeitsreaktionen führen können. Die Farben Tartrazin (E102), Azorubin (E122) und Brillantschwarz (E151) sind solche Azofarbstoffe. Verzichteten Sie im Zweifelsfalle auf Farben mit diesen vier Inhaltsstoffen. Denn die Schale des Hühnereis ist trotz ihrer Härte für Farbstoffe durchlässig.

Färben mit Nahrungsmitteln

Wer das Risiko einer Unverträglichkeitsreaktion nicht auf sich nehmen möchte, kann auf die breite Palette der natürlich färbenden Nahrungsmittel zurückgreifen. Aus Tee, Kräutern und Gräsern, Beeren und Gewürzen können von hellem Gelb über Rot, Blau und Grün bis Braun verschiedenste Farbnuancen erreicht wer-

Ostern! Ostereier, Osterhase, Schokolade, die Vorfreude und das Nester suchen: Bestimmt fällt jedem von Ihnen eine Kindheitserinnerung rund ums Eierfärben ein. Die weissen Eier wurden mit viel Geduld, Liebe und Unterstützung der Mutter zu Kunstwerken verwandelt. Manchmal gab es auch frühzeitigen «Eiertätsch», weil eins runterfiel. Doch woher kommt die Tradition des Eierfärbens?

Brauchtum

Das Ostereierfärben hat eine lange Geschichte. Die Katholiken haben das Osterei früher als Symbol für den auferstehenden Christus angesehen. Gefärbte und gesegnete Ostereier galten als segenspendend. Das Osterei wird vom Christentum heute immer noch als Symbol

Tipps und Tricks

- Die Eier vor dem Färben mit Essigwasser abreiben, die Farbe hält so besser am Ei.
- Wird das Ei nach dem Färben mit etwas Öl, Butter oder einer Speckschwarte eingerieben, glänzt es besonders schön.
- Die Haltbarkeit der gekochten Eier vermindert sich, wenn die Eier abgeschreckt werden. Nicht abgeschreckte Eier sind ca. 2 Wochen im Kühlschrank haltbar.



dotzen, kicken ...

den. Ein Spinatsud verleiht den Eiern eine wunderschöne grüne Färbung, Heidelbeeren ergeben eine bläulich-schwarze Farbe und Randsaft färbt Eier rosa bis rot. Indem die Einwirkzeit verändert wird, können hellere oder intensivere Farbtöne erreicht werden. Weitere Ideen finden Sie in der Tabelle:

Nahrungsmittel	Farbe der Eier
Rotkohlblätter	Rotviolett
Holundersaft	Graublau, schwarz
Brennesselblätter	Gelbgrün
Karotten	Orangegelb
Zwiebelschale	Braun
Petersilie	Grün

Um Muster auf die Eier zu zaubern, gibt es ebenfalls ein natürliches Mittel aus der Küche: Mit einem Pinsel, Zahnstocher oder ähnlichem frisch gepressten Zitronensaft in einem Muster auf das Ei auftragen und dieses anschliessend in den Farbsud geben. An den bepinselten Stellen wird sich das Ei im Sud nicht verfärben. Als Alternative kann auch Kerzenwachs für das Erstellen des Musters verwendet werden. Das Ei muss dann aber bereits vorher hart gekocht sein und darf nur noch im lauwarmen Farbsud gefärbt werden. Das Wachs kann anschliessend abgeschabt oder über einer Kerze weggeschmolzen werden. Ausgeblasene Eier können auch auf einem Haushaltspapier bei niedriger Temperatur einige Minuten in den Backofen gelegt werden; das Wachs löst sich vom Ei und wird vom Haushaltspapier aufgesaugt.

Andere Verzierungsstechniken

Natürlich verzierte Eier mit wenig Aufwand erreicht man, indem im Garten schön geformte Blätter oder Blüten gesucht werden. Die Blätter oder Blüten auf das Ei legen und in einen Nylonstrumpf einwickeln. Das eingewickelte Ei anschliessend in den Farbsud legen. Nach dem Trocknen den Strumpf mit der Blüte entfernen. Die Blüte ist nun als weisser Abdruck auf dem Ei sichtbar. Mit dem Abdruck eines vierblättrigen Kleeblatts kann sogar Glück verschenkt werden.



Das Kratzritzen von Eiern braucht Zeit und Leidenschaft. Das Ergebnis ist deshalb umso schöner. Mit einem scharfkantigen Messer (z. B. einem kleinen Japanmesser) wird in die Eierschale ein Motiv eingeritzt. Die Eier sollten möglichst dunkel gefärbt sein, so dass zum weissen Untergrund der Eierschale ein guter Kontrast entsteht.

Für Kinder (oder Erwachsene), die wenig Geduld haben, aber doch auch mithelfen möchten beim Ostereierfärben, sind Kleber mit Ostermotiven eine gute Wahl. Die Kleber können auf dem Ei nach Lust und Laune verteilt werden.

■ Karin Stalder, aha!

Achtung beim Sammeln von Gräsern

Falls Gräser und Kräuter aus Garten und Wald zum Dekorieren der Eier verwendet werden, sollte darauf geachtet werden, dass rund um die Osterzeit bereits einige giftige Pflanzen blühen. Dazu gehört z. B. der Winterling (*Eranthis hyemalis*), der bereits ab Februar blüht und mit seiner Blütenpracht Auge und Seele erfreut. Die Blätter eignen sich durch ihre Krönchenform besonders gut für hübsche Muster. Zwar sind vor allem seine Knollen extrem giftig (Glykoside), doch wer auf Nummer sicher gehen möchte, pflückt am besten nur Blätter von garantiert giftfreien Pflanzen (z. B. Löwenzahn, Spitzwegerich, Kleeblätter, Gänseblümchen oder die Blätter von Giersch, auch Geissfuss oder Baumtropfen genannt).

Quelle: www.botanik.uni-karlsruhe.de



Wettbewerb aha!

29

Welches ist das originellste Ei oder die fantasievollste Osterszene? Gross und Klein sind herzlich eingeladen, am Malwettbewerb von aha! mitzumachen. Einzige Bedingung: der Logo von aha! muss vorkommen.

- Gestalten Sie oder Ihr/e Kind/er nach Lust und Laune ein Osterei. Bitte das Ei ausgeblasen oder hart gekocht, aber dringend gut verpackt einsenden. Oder ...
- Sie oder Ihr/e Kind/er zeichnen, malen, kleben, brushen ... eine Osterszene auf Papier.

Die Eier und Zeichnungen werden durch eine Jury, zusammengesetzt aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Mitgliedern des Stiftungsrates von aha!, beurteilt.

Gewinnen wird das originellste Ei ...

1. und 2. Preis: Ein Ausflug im Wert von je Fr. 120.– auf das Jungfraujoch.
- 3.–10. Preis: Eine süsse Osterüberraschung.

... und die fantasievollste Zeichnung

1. Preis: Eine vierstündige Draisinenfahrt im Sensetal für max. 4 Personen im Wert von Fr. 100.–.
- 2.–20. Preis: Eine süsse Osterüberraschung.

Bedingungen: Pro Person darf nur ein/e Ei/ Zeichnung eingeschickt werden. Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen von aha! sowie Angehörige sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden persönlich benachrichtigt und in den aha!news Nr. 2/2008 vorgestellt.

Einsendeschluss: Bis 28. März 2008 an aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma, Scheibenstrasse 20, 3014 Bern.

Mit herzlichem Dank den Sponsoren!

JUNGFRAUBAHNEN

