



Universität  
Basel

Swiss Nanoscience Institute



EINE INITIATIVE DER UNIVERSITÄT BASEL  
UND DES KANTONS AARGAU

# Eier färben mit natürlichen Farben

Ostereier lassen sich auch mit ganz natürlichen Farben einfärben, und das beste daran, es ist immer wieder eine Überraschung, wie die Farben herauskommen.

Es gibt ganz viele Lebensmittel, die sich zum Färben eignen. Hier zeigen wir nur eine kleine Auswahl.

Früher wurden Pflanzen und Wurzeln auch für das Einfärben von Stoff verwendet. Das Wissen ist also schon sehr alt.

Nun wollen wir uns aber dem Eierfärben zuwenden.



## Was brauchen wir?

- Eier (hier haben wir 21 Stk. genommen)
- blau - Rotkohl
- braun - Randen
- gelb - Kurkuma (als Wurzel oder 3-4 EL Pulver)
- bronze - Zwiebelschalen (von ca. 2-3 Zwiebeln)
- rosa - Avocadoschalen (von 1-2 Avocados)
- grün - Petersilie (1-2 Bund)
- Speiseöl
- Natron
- Essig



## Wie geht es?

1. Als erstes den Rotkohl schneiden und für ca. 10 min kochen. Siehe Video: Sauer, neutral oder basisch - Experimente mit Rotkohlsaft

[https://nanoscience.ch/wp-content/uploads/sites/8/2020/03/anleitung\\_rotkohl-1.pdf](https://nanoscience.ch/wp-content/uploads/sites/8/2020/03/anleitung_rotkohl-1.pdf)

2. Die anderen Zutaten ebenfalls auskochen und Sud über Nacht ziehen lassen.

3. Experiment Aufbau:

Dafür brauchen wir eine **Kontrolle**. Das heisst, die bleiben unbehandelt.

Dann kennzeichnen wir die Eier, welche vorher mit dem **Essig behandelt** werden mit einem Bleistift oder einem wasserfesten Filzstift.

Die dritte Reihe wird nach dem Kochen und Einfärben mit **Speiseöl** eingerieben.

4. Nun werden jeweils drei Eier miteinander im Farbsud für 6-10 min hart gekocht.

5. Je nach Farbe empfiehlt es sich, die Eier noch etwas länger im abgekühlten Farbsud stehen zu lassen, damit die Farbe intensiver wird.

Auch da musst du etwas ausprobieren.

Es gibt also ganz viel zu experimentieren.

Welche Zutaten funktionieren am Besten?

Wie lange müssen sie gekocht werden, damit die schönsten Farben entstehen?

Man kann auch eine neue Versuchsreihe machen, wo noch einen Eisennagel mitgekocht wird. Wie wird dann die Farbe?

## Weshalb färben wir die Eier zu Ostern eigentlich?

Früher hat man in der Fastenzeit auf Fleisch und Eier verzichtet. Da die Hühner aber ungeachtet dessen trotzdem ihre Eier gelegt haben, musste man die haltbar machen. Deshalb hat man sie hart gekocht. Und damit man sie nicht mit den frischen verwechselte, hat man sie etwas gefärbt. So sagen es gewisse Überlieferungen.

