

BRAUNE UND BEIGE EIER NATÜRLICH FÄRBN



WARUM SIND BIO-EIER IN ZUKUNFT MEHRHEITLICH BRAUN UND BEIGE?

Grund dafür ist der Ausstieg aus dem Töten der männlichen Eintagsküken. Gemäss den Richtlinien von Bio Suisse müssen ab 2026 alle Hähne aufgezogen werden. Die Bio-Landwirtschaft setzt dabei auf Hühnerrassen, die braune oder beige Eier legen, weil deren Hähne mehr Fleisch ansetzen. Weisse Bio-Eier wird es weiterhin geben, weil es direkt-vermarktende Betriebe gibt, die weiss-legende Rassehühner halten.

Braune und beige Bio-Eier, natürlich gefärbt, sehen beim Osterbrunch toll aus. Mit folgenden Tipps und Tricks gelingt das Färben der Eier mit Naturmaterialien.

JE FARBE BENÖTIGEN SIE:

6 Eier, zimmerwarm

-  **Für Rostrot/Braun: 10 rote oder braune Zwiebeln, nur Schale**
-  **Für Gelb: 4 TL Kurkumapulver**
-  **Für Blau: 1 kg Rotkabis, fein geschnitten**
-  **Für Grün: 300 g frischer Spinat oder Brennnesselblätter**

2 EL Essig und 1 l Wasser

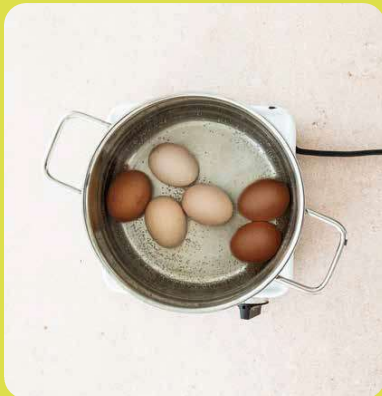
1 Kochtopf, grössere Gläser, Sieb, wenig Bio-Speiseöl, ev. Handschuhe

Für die Farben Grün und Gelb eignen sich vor allem beige Eier. Je mehr Materialien pro Liter Wasser verwendet werden, desto kräftiger werden die Farben. Als Alternative natürliche Farben aus dem Bio-Fachhandel verwenden.





1.
Pro Farbe die Zutat
mit ca. 1 l Wasser und
2 EL Essig in einem alten
Kochtopf aufkochen
und 30 Minuten köcheln
lassen.



2.
Währenddessen die
zimmerwarmen Bio-Eier
10 Minuten wie gewohnt
in Wasser hartkochen.



3.
Den Farbsud durch ein
Sieb in ein grösseres
Glas füllen, etwas ab-
kühlen lassen und die
noch warmen, gekoch-
ten Eier hineingeben.



4.
Eier im Farbsud ziehen
lassen. Je länger die
Eier im Farbsud sind,
desto intensiver die
Farbe (ab ca. 1 Stunde
bis über Nacht).



5.
Die Eier für mehr Glanz
und intensivere Farben
mit etwas Bio-Speiseöl
einreiben.

FÜR EINZIGARTIGE MUSTER:



Kräuter oder Blüten vor
dem Färben mit einem
feinen Strumpf auf dem
Ei fixieren oder Ei mit
Woolfaden umwickeln.



Ei vor dem Färben mit
Wachs oder Zitronensaft
beträufeln. Das Wachs und
der Zitronensaft lassen die
Farbe nicht durch und das
Ei bleibt an der Stelle un-
gefärbt. Zitronensafmuster
müssen zuerst gut trocknen,
bevor das Ei gefärbt wird.



Ei nach dem Färben mit
Zitronensaft besprenkeln
(mit Zahnbürste oder Pinsel).
Der Zitronensaft entfernt die
Farbe an den behandelten
Stellen.



Ei, Henne und Hahn gehören von Natur aus zusammen.
Mehr Infos unter: hahn-wie-henne.ch