

General- Anzeiger

Haldensleben/Wolmirstedt

MITTWOCH, DEN 31. MARZ 2010

Amtsblatt für Landkreis Börde

Ostereier ganz natürlich färben

(magl.) Nicht jeder Mensch freut sich über mit Lebensmittelfarbe gefärbte Ostereier: Manche Allergiker vertragen bestimmte Azofarbstoffe nicht. Sie reagieren mit Ausschlägen oder Hautrötungen, erläutert Laura Gross von der Verbraucher Initiative in Berlin. Eine brauchbare Alternative bieten da Naturfarben, die aus Pflanzen, Kräutern und Säften angesetzt werden.

Allerdings sind sie nicht ganz so knallig wie die han-

delsüblichen Ostereierfarben und auch mit etwas größeren Aufwand verbunden. Die färbenden Zutaten werden in großen Mengen - mindestens 250 Gramm - in einem Topf mit Wasser 20 Minuten lang ausgekocht. Anschließend wird der Sud abgeseiht und die Eier darin zehn bis zwölf Minuten lang gekocht. So ergibt zum Beispiel Kamille die Farbe Gelb, Rote Beete Rottöne und Rooibostee Schwarz. Spinat und Petersilie färben Eier

grün. Und Blau lässt sich aus Holundersaft oder Rotkohl herstellen. Wer Muster erstellen möchte, kann die Pflanzen im Sud belassen und die Eier einfach mitgaren. Das gebe eine zufällige Farbstruktur, sagt Gross. Gezielte Muster lassen sich aber auch durch das Umwickeln mit Fäden oder Nylonsöckchen aufbringen. Nach dem Trocknen werden die Eier mit Speck oder Öl abgerieben - das bringt sie schön zum Glänzen.