

Eierfärben vereint Kreativität und Tradition

Sissach | Am Ebenrain werden Eier mit Naturfarben bunt

Schülerinnen und Schüler, die eine Vorlehre in hauswirtschaftliche Richtung absolvieren, werden unter anderem auch in die Technik des Färbens von Eiern eingeführt. Das sinnigerweise vor Ostern.

Christian Roth

Die Schweizer lieben Eier heiss. 2020 haben Herr und Frau Schweizer im Durchschnitt 189 Eier vertilgt, das sind so viele wie seit 20 Jahren nicht mehr. Der Grund ist Corona: Durch die geschlossenen Restaurants wurde häufiger zu Hause gekocht und entsprechend wurden auch mehr Eier verarbeitet: zu Spiegelei und Omelette, als Zutat für Aufläufe, Wähen, alle möglichen Backwaren und vieles mehr. Und da gibt es natürlich noch die hart gekochten Eier, genossen mit Salz, Mayonnaise, Senf oder dem Schweizer Klassiker Aromat. Die sind zu Ostern jeweils gefragter denn je – gefärbt, im Osternest, versteht sich.

Michaela Picker unterrichtet am Ebenrain in der hauswirtschaftlichen Vorlehre Ernährung und Hauswirtschaft. Sie ist Leiterin des kantonalen Brückenangebots und Klassenlehrerin für eine Gruppe mit momentan acht Lernenden. Picker legt Wert auf eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung. Die saisonale und regionale Küche und auch die Bewahrung von Traditionen hat bei ihr einen hohen Stellenwert. Da bietet sich der Osterbrauch mit den gefärbten Eiern für den Unterricht geradezu an.

Die Eier aus Bioproduktion bezieht sie vom Ebenrain-Gutsbetrieb – denn die Herkunft der Eier sei aus Gründen



Manuela Picker präsentiert die von Schülern gefärbten Eier. Beim Fotoshooting passen sie perfekt zu ihrem Outfit.

Bilder Christian Roth

des Tierwohls ein wichtiger Punkt. Fürs Färben verwendet sie ausschliesslich Naturfarben. Da wäre Kurkuma, die den Eiern ein leuchtendes Gelb verleiht, oder Gelbholz, das einen leicht gelblichen Farbton hinterlässt.

Eine Kräutermischung aus dem Beutel färbt die Eier natürlich grün. Sandelholz ergibt ein Hellbraun, Schwarztee ein Dunkelbraun. Interessant ist auch die Verwendung von Blauholz, da werden die Eier zu wahren «Au-

berginen». Die Lehrerin bezieht die natürlichen Färbemittel in einer Drogerie in Sissach.

Der Alleskönner

Fürs Rot kommt die Cochenille-Schildlaus zum Einsatz. Sie färbt die Eier rosa bis pink. Die Laus ist in Zentral-Südamerika beheimatet. Die Spanier brachten den Farbstoff aus der roten Laus im 16. Jahrhundert nach Europa und bis heute werden Textilien damit gefärbt, denn der natürliche Farbstoff ist stabiler als viele synthetische Produkte.

Auch bei Fleisch- und Wurstwaren, Surimi, Marinaden, Saucen, Konserven, Käse, Milchprodukten, Gebäck, Marmeladen, Fruchtsäften, Getränken bis hin zu Spirituosen wird das Cochenille-Rot eingesetzt. Ein wahrer «Tausendsassa», diese Schildlaus, die es selbstverständlich in die Sissacher Eierfärbreaktion geschafft hat. Man könne auch Gemüse und Beeren, zum Beispiel Heidelbeeren, zum Färben einsetzen, sagt Michaela Picker, doch finde sie die Lebensmittel dafür zu schade. Sie verspeise sie lieber.

Ihre Auszubildenden würden das Eierfärben im ersten Moment oft altmodisch finden; seien sie dann aber bei der Arbeit und sähen das Resultat, herrsche oft Begeisterung.

Und so erhalten die Ostereier ihre Farben: Zunächst wird ein Sud angesetzt – zum Beispiel mit Schwarztee. Die Färbemittel werden mit dem Wasser aufgeköcht und 10 bis 20 Minuten leise geköchelt, dann werden die rohen weissen Eier hineingelegt. Der Färbeprozess dauert so lange, bis die Eier hart gekocht sind: 10 und 12 Minuten. Danach werden sie zum Abtropfen auf ein Gitter gelegt.

Auf das Abschrecken mit kaltem Wasser sollte verzichtet werden, weil das langsame Abkühlen die Haltbarkeit der Eier verlängert. Im Kühlschrank sind sie so bis zu vier Wochen haltbar.

Wer die Ostereier zusammen mit kleinen Kindern färbt, und befürchtet, dass sich die Sprösslinge am heissen Sud verbrennen könnten, wählt die Variante «Kaltfärbung»: Die bereits gekochten Eier werden in den filtrierten, erkalteten Sud gelegt. Die Farbintensität hängt von der Einlegedauer ab. Nach einer Stunde ist das ein heller Farbton, nach 3 bis 4 Stunden ein dunklerer.

Magische Muster

Die Fachlehrerin erklärt, wie man ein Muster auf die Eier zaubert. Man nehme vor dem Färbeprozess einige Gummibänder und umspannt mit ihnen das Ei. Dort, wo die Gummibänder haften, nimmt das Ei die Farbe nicht an. Noch kreativer kann man das Ei gestalten, indem beispielsweise ein kleines Blatt einer Gartenpflanze darauf platziert und beides in einen alten Nylonstrumpf gesteckt wird. Nach der «Behandlung» öffnet man das Päckchen und entfernt das störende Element. Wunderschöne Motive entstehen mit den einfachsten Mitteln.

Um den gefärbten Eiern Glanz zu verleihen, kann man sie nach dem Trocknen mit einer Speckschwarte oder mit einem mit Öl getränkten Tuch einreiben. Einfach und genial.

Kein Rezept hat selbst Michaela Picker, wie man braune Eier weiss bekommt, damit man sie dann nach Lust und Laune einfärben kann. Dafür klärt sie uns darüber auf, dass es nicht das Federkleid ist, das bestimmt, ob ein Huhn weisse oder braune Eier legt. Massgebend seien die «Ohrläppchen» der Hühner. Hat ein Huhn weisse, produziert dieses weisse Eier. Eines mit roten Ohrläppchen legt immer nur braune.

Übrigens eignen sich auch braune Eier zum Färben. Mit Zwiebschalen oder auch hier wieder mit der Cochenille-Laue, können schöne Farbtöne und Effekte erzielt werden.