

Farben aus der Apotheke

In vielen Familien wird die alte Tradition des Eierfärbens wieder gepflegt. Dabei liegen natürliche Farben im Trend. Welche Methoden können in der Apotheke empfohlen werden?



Mehr und mehr Menschen achten beim Färben der Eier auf gesundheitsfreundliche Farben und informieren sich dazu in der Apotheke. Eine schöne Osterdekoration in der Offizin mit einem Strauch mit bunt gefärbten Eiern ist nicht nur ein Blickfang.

Nutzen Sie doch diese Chance und bieten Sie Ihren Kunden „Rezepte und Naturfarben im Set“ dazu an. So präsentieren Sie Ihre Apotheke als kunden- und gesundheitsorientiert.

Zarte Farben, schöne Effekte Färbungen mit Naturmaterialien erzielen keine Knallfarben wie die aus dem Super-

markt, sondern erzeugen zarte Färbungen mit inneren Mustern und feinen Marmorierungen. Nicht alle Naturfarben sind automatisch gesundheitlich unbedenklich. So wurde früher lange die Krappwurzel (*Rubiae tinctoriae radix*) aufgrund ihrer roten Farbstoffe zum Färben von Stoffen verwendet. Heute wird eine krebsauslösende Wirkung der in

der Wurzel enthaltenen Hydroxyanthrachinone vermutet. Auf der sicheren Seite ist derjenige, der geeignete Lebensmittel oder Teedrogen aus der Apotheke verwendet. Lebensmittel mit färbender Wirkung sind Spinat, Rote Beete, Rotkohl, schwarzer Tee oder Zwiebelschalen. Geeignete Teedrogen aus der Apotheke sind etwa Curcumawurzel, Birkenblätter, Kamillenblüten, Matetee, Heidelbeeren und Malvenblüten.

Wie färbt man? Damit die Eier eine gleichmäßige Färbung annehmen, sollte man sie vorher vorsichtig mit etwas Spülmittel reinigen. Weiße Eier nehmen die Farben übrigens besser an als braune. Zur Vorbereitung der Farben wird für jede Oster-eierfarbe ein eigener alter Topf bereitgestellt, denn einige der Farbstoffe hinterlassen nachträgliche Spuren, die nur schwer wieder zu entfernen sind. Zunächst wird mit den Farbmaterialein ein Sud hergestellt. Dazu kocht man 30 Gramm des Färbepulvers in einem Liter Wasser auf und lässt den Sud eine Viertelstunde ziehen. Werden harte

Wurzelteile, Stengel oder Blätter für den Sud verwendet, ist es besser, die Pflanzenteile über Nacht einzuweichen und am nächsten Tag aufzukochen. Nun werden die Schalen, Blüten, Blätter oder das Pulver abgeseibt und die Eier in den Topf gelegt. Das Wasser sollte die Eier vollständig bedecken. Die Kochzeit beträgt in der Regel zehn Minuten, damit die Eier wirklich hart gekocht sind. Wie lange diese dann noch in dem Sud verbleiben, hängt davon ab, welche Farbintensität gewünscht ist. Da macht es Spaß, etwas zu experimentieren. Prinzipiell nehmen frisch gekochte, noch warme Eier die Farbe am besten auf. Die Farbintensität lässt sich durch die Zugabe von einem Teelöffel Alaun auf einem Liter Wasser

noch verstärken. Pottasche verstärkt die Gelbtöne (ein Teelöffel/ein Liter Wasser). Generell sollte ein Schuss Essig in den Sud gegeben werden, damit die Farben besser haften bleiben.

Muster Wem einfarbige Eier zu langweilig sind, kann durch ein paar Tricks Muster auf die Schale zaubern: Die zu färben den Eier werden mit einigen Blättern und Blüten in eine alte Strumpfhose gegeben und dann erst in den Topf gelegt. Eine andere Technik ist, mithilfe von Säure die obere Farbschicht wegzuzühen. Dazu taucht man ein Wattestäbchen oder Pinsel in etwas Essig und betupft damit das frisch gefärbte Ei. Je länger die Säure auf diesem verbleibt, desto stärker bleicht die behandelte Stelle aus. Die fertigen Eier

WELCHE PFLANZE FÜR WELCHE FARBE?		
	Farbton	Dosierung in g/l Färbesud
Birkenblätter, Kamillenblüten	hellgelb	30
Curcumarwurzel, gepulvert	gelb	20
Mateblätter	lindgrün	30
Heidelbeeren, getrocknet	violett	20
Zwiebelschalen	braun	30
Walnussschalen, gepulvert	braun	20

können mit etwas Öl oder einer Speckschwarte schön glänzend poliert werden.

Abgepackte Ostereierfarben Laut Apothekenbetriebsordnung zählen abgepackte künstliche oder natürliche Eierfarben nicht zu den apothekenüblichen Waren. Auch Farb-

holzdrogen wie Blau-, Rot- oder Gelbholz, aber auch die Krappwurzel haben keine Zulassung als Lebensmittelzusatzstoff und dürfen daher nicht für das Färben von Eiern abgegeben werden. ■

Dr. Katja Renner, Apothekerin