Eierfärben mit Pflanzenfarben

Ganz natürlich und ohne Chemie liefert uns der eigene Garten einige Rohstoffe zur Herstellung von Pflanzenfarben.
Die Eier werden als erstes eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser gelegt und anschließend mit einem Baumwolltuch abgewischt. Jetzt können sie die Farben gleichmäßiger annehmen.
Die Eier können roh oder bereits hartgekocht ins Farbbad gelegt werden. Bei 1. Variante ist es ratsam sie ca. 10 Minuten im Farbbad zu erhitzen und anschließend mit kalten Wasser abzuschrecken. Je nachdem wie lange sie im Farbbad liegen, wird die Färbung intensiv oder zart.
Will man ein Motiv auf den Eiern, kann man Blätter, Gräser oder Blüten auflegen und mit einem Nylonstrumpf fixieren, indem man hinten und vorne fest abbindet; das Muster hebt sich dann hell von der dunkleren Farbe der Eierschale ab.

Zwiebelschalen
Ca. eine Handvoll gelber und/oder roter Zwiebelschalen werden mit einem Liter Wasser und einem Esslöffel Essig aufgekocht. Je länger die Eier im Farbbad liegen, desto intensiver wird der Farbton von Hellgelb bis Rotbraun.

Gierschblätter
Ein Liter Wasser mit ca. 100 Gramm Gierschblätter aufkochen. Werden die Eier gleich mitgekocht, werden sie kräftig gelb. Lässt man das Farbbad abkühlen und legt hartgekochte Eier einen Tag lang ein, werden sie grün.

Holundersaft
Kalten, selbstgemachten oder gekauften Holundersaft in eine Schüssel geben. Gekochte Eier einlegen. Farbe von Zartgrau bis Dunkelblau.
Dies geht auch mit Heidelbeer oder Preiselbeersaft.

Blaukraut
Kraut fein hobeln und gut durchdrücken bis es weich ist. Mit Wasser bedecken, einen Schuss Essig dazu und aufkochen. Eier einlegen und die Intensität des Farbtons abstimmen. Es kommt ein blau-grünlicher Ton heraus.

Rote Rüben
Rüben entsaften, einen Schuss Essig dazu und erhitzen, abkühlen lassen. Gekochte Eier einlegen und über Nacht stehen lassen. Ergiebt ziegelfarbige Töne.

Rote Malve
Getrocknete Blüten mit heißem Wasser aufgießen, Eier einlegen und ziehen lassen.

Curcuma
Curcumapulver mit den Eiern in heißes Wasser legen und ca. zehn Minuten kochen lassen.
Man kann auch Kümmel oder Kamille verwenden.

Brennnessel
Getrocknete Brennnesselblätter mit heißem Wasser aufgießen, Eier einlegen und ziehen lassen. Farbton Grün.
Man kann auch getrockneten Spinat oder Petersilie verwenden.

Verein „Theklasien“ Mensch-Natur-Kultur Autor: Thekla Raffezeder Präsidentin, Permakulturistin, Akademische Expertin für Wildkräuter und Arzneipflanzen, Dipl. Hildegard v. Bingen Praktikerin, Biodiversitätsvermittlerin