

## Ostereier - Bio und natürlich gefärbt!

"die umweltberatung" empfiehlt dem Osterhasen Bio-Eier und Naturfarben

In Österreich werden jährlich ca. 1,8 Milliarden Eier verbraucht. Obwohl die Verpackungen bunte Bilder von glücklichen Hühnern am Bauernhof zeigen, stammen nach wie vor 68 % der konsumierten Eier aus Käfig- und Bodenhaltung. Welche Unterschiede es in den Haltungsformen gibt und wie Sie ganz leicht ein Bio- oder Freilandei erkennen können, hat "die umweltberatung" übersichtlich für Sie zusammengefasst. Mit den zusätzlichen Tipps und Tricks zum umweltfreundlichen Eierfärben, braucht sich Ihr Osterhase nicht mehr zu verstecken.

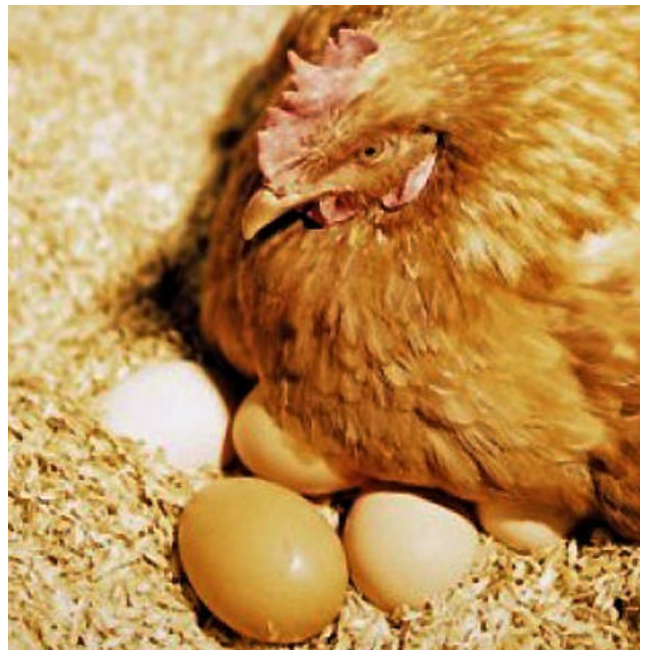
Zu Ostern gehören gefärbte Eier einfach dazu! Kinder lieben es im Garten nach versteckten Eiern und Süßigkeiten zu suchen. Aber kein Ei gleicht dem anderen. Eines ist groß, eines ist besonders schön gefärbt und ein drittes ist nach EU-Bio-Verordnung kontrolliert. Für welches würden Sie sich entscheiden?

### Ich wollt ich wär´ ein Bio-Huhn!

Reichlich Auslauf, die Möglichkeit zu scharren, Nester zu bauen oder ein Sandbad zu nehmen – das macht ein Huhn zum glücklichen Huhn. Hühner die Freilandei und Bio-Eier legen führen ein solches Leben. Alle anderen Hühnerhaltungsformen sind weit von diesen Standards entfernt, auch wenn die Bilder auf den Verpackungen uns pickende Hühner im Grünen zeigen - die Realität sieht anders aus.

### Käfighaltung

Die Käfighaltung ist die billigste Haltungsform, hier werden tausende Hühner in kleinsten Käfigen gehalten. Einem Huhn steht nur eine Fläche von ca. 550 cm<sup>2</sup> zur Verfügung, das entspricht der Größe eines A4-Blattes. Es gibt weder Sitzstangen, noch Nester. Die Käfige stehen in langen, meist drei- bis fünfstöckigen Reihen. Der Lärm ist durch das Hühnergeschrei kaum erträglich. Die Bedingungen sind für die Tiere gesundheitsschädlich. Eine laufende medikamentöse Behandlung ist oft unvermeidbar.



Brütende Henne im Nest

### Bodenhaltung

Die Hühner werden in fensterlosen, künstlich belichteten Hallen gehalten. Die Tiere erblicken ihr Leben lang kein Tageslicht und dürfen nie ins Freie. Der Boden ist nur zum Teil eingestreut, der übrige Bodenbereich besteht aus Latten und Gitterrosten. Neun Tiere pro Quadratmeter sind erlaubt. Durch diesen Platzmangel werden die Tiere oft aggressiv und verletzen sich durch gegenseitiges Picken. Um das zu verhindern werden den Tieren oft die Schnäbel auf schmerzvolle Weise gestutzt.

## Freilandhaltung

Freilandhaltung bedeutet, dass jedes Huhn freien Auslauf hat. Trotz der vorübergehenden Stallpflicht haben Freilandhühner gute Lebensbedingungen. Der Stall muss mit Tageslicht ausgeleuchtet sein, die Hühner müssen auch im Stall die Möglichkeit haben zu scharren und Ihre Eier direkt in Nester zu legen. Auch Sitzstangen sind gesetzlich vorgeschrieben. Die Tiere werden artgerecht gehalten und können ihren natürlichen Trieben folgen. Die Tiere haben tagsüber Auslauf ins Freie. Jedem tierschutzgeprüften Freilandhuhn stehen 10 m<sup>2</sup> zur Verfügung.

## Kontrolliert biologische Landwirtschaft

Legehühner aus biologischem Landbau genießen besondere Rechte. Sie bekommen täglich biologisches, gentechnikfreies Biofutter. Die tiergerechte Haltung ist hier besonders wichtig – die Tiere können scharren, Nester bauen, ein Sandbad nehmen oder auch ihrer Lieblingsbeschäftigung, dem Picken nachgehen. Die Mindestgröße von Stall und Auslaufläche ist gesetzlich vorgeschrieben. Pro Quadratmeter Stall dürfen maximal sechs Hennen gehalten werden. Die Tiere dürfen regelmäßig ins Freie, pro Tier müssen 4 m<sup>2</sup> Auslauf vorhanden sein.

## Kennzeichnung: Null heißt Bio

Seit 2004 wird jedes Ei mit einem Code gekennzeichnet, der Auskunft über Haltungsform, Herkunft und Haltbarkeit gibt. Somit ist es ganz einfach für Sie, ein Bio-Freiland Ei aus Österreich zu erkennen.



0 = aus biologischer Landwirtschaft  
1 = aus konventioneller Freilandhaltung  
2 = aus Bodenhaltung  
3 = aus Käfighaltung  
AT = aus Österreich  
1234567 = Erzeuger-Code  
MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum

## Tipp

- Sie können Eier durchaus nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zum Kochen oder Backen verwenden. Verdorbene Eier erkennen Sie ganz sicher am Geruch!
- Lagern Sie Eier am Besten mit der Spitze nach unten im Kühlschrank, dann sind sie länger haltbar.
- Gekochte Eier halten im Kühlschrank ca. 14 Tage.

## Natürlich bunte Ostereier!

Seit dem 19. Jahrhundert ist es Brauch, zu Ostern Eier bunt zu färben und zu verschenken. Die bunten Eier symbolisieren das Leben und die Fruchtbarkeit. Beim Färben kann man getrost auf synthetische Farben verzichten, denn die Natur bietet eine bunte Farbpalette. Mit Früchten, Wurzelteilen, Zwiebelschalen und Birkenblättern lassen sich sehr schöne Rot-, Gelb-, Grün- und Violett-Töne erreichen. Naturfarben kann man ganz einfach selbst herstellen. Das macht vor allem Kindern Spaß!

## So wird's gemacht:

Verwenden Sie einen möglichst alten Emailletopf, da sich manchmal nicht alle Farbreste entfernen lassen. In Edelmetalltopfen können sich die Farben verändern, sie sind daher nicht so gut geeignet.

- Um störende Fingerabdrücke zu vermeiden, die noch nassen Eier nur mit glatten Gummihandschuhen anfassen.
- Reiben Sie die gekochten, kalt abgeschreckten Eier mit einem in Essig getunkten Schwamm ab. Naturfarben halten dadurch besser.
- Wenn die bereits gekochten Eier in das Färbebad eingelegt werden sollen, geben Sie zum Eierkochwasser 1 - 2 Esslöffel Essig dazu.
- Man kann die Pflanzenteile nach dem Kochen abseihen und die Eier in der Brühe ca. 10 Minuten hart kochen oder die Eier direkt im pflanzenhaltigen Sud kochen. Die schwimmenden Pflanzenteile erzeugen oft hübsche Muster auf der Eierschale.

### **Curcuma (goldgelb)**

Geben Sie 10 g fein gemahlene Curcuma-wurzel in einen ½ Liter Wasser und lassen Sie es zehn Minuten kochen. In diesem Sud werden die Eier zehn Minuten hart gekocht.

#### **Tipp**

- Fair gehandeltes Curcuma ist im Welt-laden erhältlich!

### **Johanniskraut (hellgelb-grüngelb)**

Kochen Sie 6 Esslöffel Johanniskraut in ½ Liter Wasser auf und lassen Sie es zehn Minuten köcheln. In diesem Sud werden die Eier zehn Minuten hartgekocht.

### **Birkenblätter (hellgelb)**

Kochen Sie 1 Liter Wasser mit 30 g Birkenblättern auf und lassen das Gemisch zehn Minuten köcheln. Anschließend werden die Eier darin hart gekocht.

Birkenblätter

### **Heidelbeeren getrocknet (violett)**

Nehmen Sie 20 g Früchte und behandeln Sie die Heidelbeeren genauso wie die Birkenblätter.

### **Rote Rüben (rot)**

Schälen Sie 3 – 4 rote Rüben. Lassen Sie diese 30 bis 45 Minuten zugedeckt köcheln. Danach seihen Sie die Rüben ab und versetzen den Sud mit einem Schuss Essig. Anschließend werden die Eier im Farbad hart gekocht.

### **Zwiebelschalen (braungelb – goldbraun)**

Geben Sie mindestens eine Handvoll Zwiebelschalen in ½ Liter Wasser und lassen es 20 Minuten kochen. Legen Sie die bereits gekochten Eier, je nach gewünschtem Farbton, zwischen einer Stunde und 30 Minuten ein.



Zwiebelschalen

#### **Tipp**

- Auf weißen Eiern wirken die Farben kräftiger.
- Erzeugen Sie Muster, indem Sie mit einem kleinen Pinsel Zitronensaftkonzentrat auf die Eierschale auftragen. Das Ei nimmt an dieser Stelle dann keine Farbe an.
- Polieren Sie die gefärbten Eier mit einer Speckschwarte, das bringt die Eier zum Glänzen und verlängert die Haltbarkeit.

### **Naturfarben fix & fertig**

Eine andere Möglichkeit Eier natürlich zu färben, ist die Verwendung von fertigen Pflanzenauszügen. Diese erhalten Sie als Natureierfarben im Bioladen. Die Farben sind ähnlich einfach wie künstliche Eierfarben zu verwenden, sind jedoch nicht gesundheitsschädlich.

Für Kinder sind Eiermalfarben auf der Basis von Pflanzenextrakten besonders lustig. Diese können sie wie Wasserfarben mit einem Pinsel auf die Schale aufgetragen.

Fertige Farben, sowie Rohstoffe erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Apotheken und Drogerien.

## Kein Ei gleicht dem anderen!

Mit Blättern lassen sich wunderschöne Muster bilden.



Das funktioniert folgendermaßen: Waschen und trocknen Sie die noch rohen Eier ab. Danach feuchten Sie ein Kleeblatt oder andere kleine Pflanzenblätter auf der Vorderseite an. Legen Sie das Blatt mit der feuchten Seite auf das Ei und drücken es ein wenig an, sodass es gut haftet. Knöpfen Sie einen ca. 10 cm langen Nylonstrumpf auf einer Seite zu und ziehen ihn vorsichtig über das Ei. Halten Sie dabei das Blatt mit einem Finger fest, damit es nicht verrutscht. Dehnen Sie den Strumpf gut und streifen ihn glatt. Danach knöpfen Sie ihn auf der zweiten Seite zu. Legen Sie das Ei ins Färbbad und kochen es hart. Danach nehmen Sie das Ei aus dem Sud und fönen es an der Stelle, an der sich das Blatt

befindet. Zuletzt ziehen Sie das Blatt behutsam ab und erhalten ein wunderschönes Muster.

## Synthetische Farbstoffe

Greenpeace und Ökotest haben synthetische Farbstoffe unter die Lupe genommen. Konventionelle, fertig gefärbte Eier schneiden hier schlecht ab. Es werden nämlich bedenkliche Farbstoffe eingesetzt. Leider machen die Farben nicht immer bei der Schale Halt und dringen oft bis zum Ei und werden mitverzehrt. Einige stehen im Verdacht Asthma und Allergien auszulösen und auch Krebserkrankungen zu fördern.

## Tipp

Bevorzugen Sie Eier aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Mit Bio-Eiern bekommen Sie mehr Dotter für Ihr Geld. Bio-Eier haben einen deutlich höheres Dottergewicht und sind garantiert gentechnikfrei. Die Eier schmecken nicht nur besser, sondern stammen garantiert von glücklichen Hühnern.

## Weitere Infos

Rezepte für übrig gebliebene Ostereier finden Sie auf:

[www.rezepte/umweltberatung.at](http://www.rezepte/umweltberatung.at)

Mehr zu Farbstoffen finden Sie auf:

[www.marktcheck.at](http://www.marktcheck.at)

# Vom Wissen zum Handeln

Impressum: Stand: 04-2006

Mag<sup>a</sup>. Michaela Knieli

"die umweltberatung" Service

Tel: 01 / 803 32 32 Fax DW 32

A-1140 Wien, Linzer Straße 16 / 3.Stock

e-mail: [service@umweltberatung.at](mailto:service@umweltberatung.at)

[www.umweltberatung.at](http://www.umweltberatung.at)



StadT:Wien  
Wien ist anders.

