

# Ostereier natürlich färben

## Übersicht:

### Farbstoffe zum Ostereier färben aus Küche und Garten

#### Rote Farbtöne

Naturstoff	Färbung
Rote Beete	rotviolett
Rotkohlblätter	rotviolett
Malventee (rot)	rot
Schwarze Johannisbeerbeeren	rötlichgrau
Apfelbaumrinde	rötlich
Birkenbaumrinde	rötlich

#### Blaue Farbtöne

Naturstoff	Färbung
Holunderbeeren (auch Saft)	graublau, schwarz
Heidelbeerbeeren (auch Saft)	graublau
Malvenkraut (blau)	graublau

#### Gelb-Orange-Braun Farbtöne

Naturstoff	Färbung
Birkenblätter (welk)	gelbgrün
Brennesselblätter	gelbgrün
Holunderblätter	gelbgrün bis bräunlich
Apfelbaumblätter	gelb
Goldrutenkraut, -blätter	gelb
Fliederblüten	gelb
Kamillenblüten	gelb
Ahornblätter (rot, gelb)	goldgelb
Eichenrinde	braun
Haselnussstrauchblätter	braun
Kaffee	braun
Tee	braun

#### Grüne Farbtöne

Naturstoff	Färbung
Matetee (kalt)	lindgrün
Johanniskraut	gelbgrünlich
Efeublätter	grünlich
Schachtelhalmkraut	grüngelb
Petersilie	grün

## Mengen und Rezepte zur Herstellung des Farbsuds zum Ostereier färben

<b>Färbematerial</b>	<b>Menge für 2L Wasser</b>	<b>Einweichzeit</b>	<b>Kochzeit</b>
Frischpflanzen / Gemüse	500g	-	30-40 Minuten
Blätter/Blüten/Beeren	30-100g	einige Stunden	30-60 Minuten
Wurzeln/Rinden/Hölzer	30-100g	1-2 Tage	1-2 Stunden
Pulver	3-4 Teelöffel	30 Minuten	30 Minuten
Tee/Kaffee	30-50g	-	20-30 Minuten

Die angegebenen Werte sind Richtlinien!

### 1. Farbsud herstellen:

Grobe Pflanzenteile (z.B. Rote Beete, Karotten usw. zerkleinern evt. raspeln. Farbsud entsprechen den Daten oben herstellen, manche Substanzen wie Rinden und getrocknete Beeren müssen vorher eingeweicht werden. Aus frischen Pflanzen wie Rote Beete, Sprinat usw. kann sofort ein Farbsud hergestellt werden. Farbsud nach dem kochen filtern.

Die meisten Farben können durch bestimmte Zusätze intensiviert werden:

<b>Zusätze</b>	<b>Wirkung</b>
Alaun	intensiviert die Farbe
Eisennagel, bzw. Eisensalz	verdunkelt die Farbe, insbesondere Grün und Gelb
Essig	hellert die Farbe auf
Pottasche/Kaliumcarbonat	verstärkt die Farbe