



# Ostereierfärben mit Naturmaterialien



LVR-Freilichtmuseum Kommern  
Rheinisches Landesmuseum  
für Alltagskultur

## Vorbereitung der Eier

Die Eier müssen vor dem Färben gereinigt werden, damit die Schale die Farbe annehmen kann. Gekochte Eier zum Essen sollen maximal 10 Minuten kochen. Gekochte Eier für Dekorationen müssen mindestens eine halbe Stunde kochen, damit das Innere des Ei's nicht fault. Wollt ihr ausgeblasene Eier verwenden, ist wichtig, dass diese erst komplett innen getrocknet sind.

## Vorbereitung des Farbsuds

Verwendet immer alte Kochtöpfe für den Farbsud, da der Kochtopf die Farbe des Suds annehmen kann. Für die Farbbäder weicht die Naturstoffe im Wasser ein und kocht sie auf. Anschließend filtert die Feststoffe ab. Je länger die Einweich- und Kochzeit ist, desto ergiebiger und kräftiger werden die Farben.

## Verzieren der Eier vor dem Färben

Verwendet dazu Kräuterblätter oder Blattspitzen und Blüten. Zur Befestigung kann ein Stück einer Nylonstrumpfhose oder Mullbinde, mit einem Wollfaden um das Ei gewickelt, für weiteren Halt sorgen. Anschließend werden die Eier in die Farbbäder gelegt. Die Materialien bzw. der Strumpf werden erst nach dem Abkühlen der Eier entfernt.

## Verzieren der Eier nach dem Färben

Verwendet dazu Zitronensaft. "Malt" mit einem Q-Tip, welches in Zitronensaft getaucht wurde, Muster auf das gefärbte Ei. Der Zitronensaft "ätzt" die Farbe weg und das gemalte Muster erscheint in weiß auf dem gefärbten Ei.