



Wie Ostereier bunt werden

Vorlesedauer: etwa 5 Minuten

Zum Vorlesen: ab 4 Jahren

Art: Gute-Nacht-Geschichte von EmHeMa

Hier beginnt die Geschichte

Bevor es Farbe aus der Packung gab, färbte man Eier mit dem, was in der Küche stand.

Zwiebelschalen machen braun, Rotkohl macht blau, Kurkuma macht gelb, und rote Bete macht nicht rot, sondern beige.

Und ein Blatt aus dem Garten, unter einen Strumpf gebunden, hinterlässt einen Abdruck, der wie gedruckt aussieht.

Eier färbt man seit sehr langer Zeit.

Es gibt bemalte Eier, die über zweitausend Jahre alt sind, und der Brauch ist älter als Ostern selbst – ein Ei war schon immer das, was man verschenkt, wenn der Winter vorbei ist.

Farbe aus dem Beutel gibt es allerdings erst seit ungefähr hundert Jahren.

Vorher nahm man, was da war.

Und was da war, stand in der Küche.

Das Ergebnis war nicht so knallig wie heute. Naturfarben sind gedeckter, ungleichmäßiger und fast immer schöner, was man allerdings erst findet, wenn man beides nebeneinander gesehen hat.



Am zuverlässigsten sind Zwiebelschalen.

Man sammelt die braunen äußeren Schalen von ungefähr zehn Zwiebeln, kocht sie zwanzig Minuten in Wasser, nimmt sie heraus und kocht dann die Eier in diesem Wasser.

Sie werden warm braun bis rotbraun, wie altes Holz.

Rotkohl ist die Überraschung.

Rotkohlsaft ist violett. Weiße Eier, die darin liegen, werden nicht violett, sondern blau – ein kräftiges, fast unwirkliches Blau, das aussieht wie gemalt.

Das liegt daran, dass Eierschale Kalk ist, und Kalk verändert die Farbe des Rotkohlsafts. Derselbe Saft wird mit Essig rosa und mit Natron grün, was man auch ausprobieren kann, wenn man einen ganzen Nachmittag Zeit hat.



Kurkuma macht gelb. Sehr gelb.

Ein Teelöffel reicht für einen Topf, und man sollte dabei nichts anhaben, was einem wichtig ist, weil Kurkuma auf allem haftet.

Kaffee macht beige bis hellbraun.

Und rote Bete macht — das ist die zweite Überraschung — nicht rot.

Sie macht ein blasses Beigerosa, das ziemlich enttäuschend ist. Der Farbstoff der roten Bete hält sich auf einer Eierschale einfach nicht.

Wer rot will, nimmt Zwiebelschalen und lässt sie sehr lange ziehen.

Es gibt auch Leute, die schwören auf Malventee. Der macht ein dunkles Graulila, das entweder großartig oder unheimlich aussieht, je nachdem, wen man fragt.



Es gibt noch einen Trick, und der ist der beste.

Man sucht sich ein kleines Blatt — Petersilie eignet sich gut, oder ein junges Blatt vom Löwenzahn.

Man macht das rohe Ei nass, legt das Blatt darauf und drückt es glatt.

Dann schneidet man ein Stück von einer alten Feinstrumpfhose ab, zieht es über das Ei, sodass das Blatt festgehalten wird, und knotet es hinten zu.

So kommt das Ei in den Farbtopf.

Wenn man hinterher den Strumpf abnimmt und das Blatt abzieht, ist an dieser Stelle die Schale weiß geblieben, in der genauen Form des Blattes, mit allen Adern.

Es sieht aus wie gedruckt.

Beim ersten Mal ist es fast immer etwas verrutscht, und beim zweiten sitzt es.

Wichtig ist, dass das Blatt wirklich flach anliegt. Wo eine Luftblase ist, kommt Farbe darunter, und dann hat man statt eines Blattes einen Fleck mit einem Blatt darin.



Die Moral von „Wie Ostereier bunt werden“

Das ist eine Anleitung, und sie funktioniert. Zwiebelschalen, Rotkohl, Kurkuma, Kaffee – alles davon steht in normalen Küchen.

Für Kinder ist das Beste die Sache mit dem Rotkohl: violetter Saft, blaues Ei. Das ist keine Magie, sondern Chemie, und es sieht trotzdem aus wie Magie.

Und die Ehrlichkeit am Schluss gehört dazu: Zwölf Eier, drei richtig gute, eine Menge Sauerei. So läuft es tatsächlich, und es lohnt sich trotzdem.



Zum Schluss reibt man die Eier mit einem Tropfen Öl ein, auf einem Küchentuch.

Dann glänzen sie.

Ohne Öl sehen selbstgefärbte Eier stumpf aus, und das ist der Hauptunterschied zu den gekauften – nicht die Farbe, sondern der Glanz.

Wer das einmal macht, braucht dafür einen Nachmittag, macht ordentlich Sauerei in der Küche und hat am Ende ungefähr zwölf Eier, von denen drei richtig gut geworden sind.

Genau diese drei stehen dann am Ostersonntag vorn.

Und wenn sie nicht gestorben sind, dann färben sie noch heute jedes Jahr.

Für die Erwachsenen

Schwierige Wörter kurz erklärt

- Zwiebelschale – die trockene braune Außenhaut einer Zwiebel
- Kurkuma – ein leuchtend gelbes Gewürz
- Kalk – der Stoff, aus dem Eierschalen bestehen
- Natron – ein weißes Pulver zum Backen
- Adern – die feinen Linien in einem Blatt

Fragen zum Weitererzählen

- Welche Farbe macht Rotkohl auf einem weißen Ei?
- Warum macht rote Bete kein rotes Ei?
- Welches Blatt würdest du aufs Ei legen?

Wie es weitergeht

Diese Geschichten sind an unserer eigenen Bettkante entstanden – abends, weil die Bücher im Regal irgendwann durch waren. Daraus ist eine ganze Reihe geworden – sechs Bände für Kinder von vier bis sieben Jahren:

Ritter Emil & Zauberer Henry

Emil ist der Ältere und der Mutige, Henry der Jüngere und der, der nachdenkt. Gelöst wird nie durch einen allein. Jeder Band ist abgeschlossen, zehn bis fünfzehn Minuten Vorlesezeit.

Einzel 15,00 € · alle sechs zusammen 79,00 € statt 90,00 €

Gedruckt bei einem Familienbetrieb in Polen, verschickt aus Osnabrück.



Welcher Band zu Ihrem Kind passt, zeigt der Buchfinder

Code mit der Handykamera scannen – oder emhema.de/pages/buchfinder aufrufen.

Alle 274 Geschichten kostenlos auf emhema.de



Band 1 · Rüstung



Band 2 · Wolkenstadt



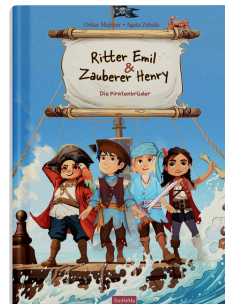
Band 3 · Dinosaurier



Band 4 · Dracheneier



Band 5 · Drachenrennen



Band 6 · Piraten