



„Die aus unserer
traditionell
bäuerlichen
Auslaufhaltung
– ohne
Gentechnik*“

Jeppe Gruber wine

Ausgebrütet

Nr. 4-2006

Frohe Ostern

Das Ei war als Symbol der Fruchtbarkeit, als Gabe der Freundschaft und der Liebe sowie als Zahlungsmittel schon seit Jahrhunderten in fast allen Kulturen zu finden. Selbst als kostbare Grabbeigabe dienten verzierte Eier, um die Wiederauferstehung zu symbolisieren. Wenn auch die mystischen Osterbräuche in unserer Welt keinen Platz mehr haben, so bleibt doch die Freude an bunten Eiern, am Verstecken und Suchen und natürlich am Genießen. Ein besonderer Genuss sind Bio-Eier für die kein Huhn im Käfig leiden muss. Die Biohennen wünschen Ihnen ein frohes Osterfest.

Walter Höhne

Bio-Eier für den Osterhasen

Viele Osterbräuche haben ihre Wurzeln in so genannten heidnischen Ritualen. Warum aber seit über 200 Jahren der „Osterhase“ den Hennen als Eierbringer den Rang abgelaufen hat, steht nicht genau fest. Das heißt, die Hennen waren eigentlich noch nie für die Ostereier zuständig. Noch im 18. Jahrhundert brachte in Deutschland der Hahn und auch der Storch die Ostereier. In der Schweiz war es sogar ein Kuckuck. Im 19. Jahrhundert setzte sich dann aber endgültig das heute bekannte Langohr durch. Brauch war es, die Kinder aufzufordern, den Osterhasen zu jagen. Bei ihrer „Jagd“ durch die Gärten fanden sie zwar keinen Hasen, aber bunte Eier.

Ein Osterfest ohne bunte Eier ist auch heute unvorstellbar. In vielen Familien werden die farbenfrohen



Mitbringsel des Osterhasen noch liebevoll selbst bepinselt oder gefärbt.

Doch bevor man sich mit Pinsel und Farbe ans Werk macht, sollte man noch darauf achten, welche Eier man kauft. Dabei spielt es keine Rolle, ob das Ei braun ist oder weiß. Mit ein bisschen Fantasie und Farbe lassen sich aus beiden kleine Kunstwerke und fröhlich bunte Eier zaubern. Wichtig ist nur, dass die mit Liebe geschmückten Eier nicht von Käfighühnern gelegt wurden. „Kein Ei mit der 3“ - so lautet die Kennziffer für Käfigeier - darf in das Nest des Osterhasen.

Guten Appetit

Ostereier sollen nicht nur gut aussehen, sie sollen auch schmecken. Bio-Eier, stressfrei gelegt von Hennen in tiergerechter Haltung mit natürlicher Fütterung, haben einen unübertrefflichen Geschmack. Um diesen Geschmack trotz Färben und Bemalen zu erhalten, sollte auf Natur-Farben geachtet werden.

Warum man zum Färben Naturfarben nehmen soll ergibt sich aus dem Aufbau eines Eis.

Schalenhaut, Eischale und Ei-Oberhäutchen schützen den wertvollen Inhalt von Eiklar und Dotter. Die Schichten sind jedoch durchlässig. Und das vermehrt, wenn das Ei gewaschen wurde, was übrigens bei Bioeiern nicht erlaubt ist. Die dreifache Sicherung schützt zum einen das Ei als Keimzelle und ermöglicht den für das Küken wichtigen Luftaustausch, aber sie öffnet auch chemischen Farbstoffen die Tür. Ein bunt verfärbtes Eiweiß zeigt, dass Farbstoffe durch die Schale gedrungen sind. Das ist nicht bedenklich, wenn man mit Naturfarben gefärbt hat.



Naturfarben zum Färben der Eier gibt es im Naturkostladen oder man macht sich die Mühe mit diversen Zutaten aus der Natur die Eier zu färben. Ein leuchtendes Gelb erzielt man mit Zwiebelschalen, die eine halbe Stunde ausgekocht werden. Dann werden in dem Sud die Eier gekocht. Einen warmen Branton erzielt man mit Walnussschalen, ein hübsches Grün mit Mate-Tee. Mit ein wenig Geschick gelingen auch Ringel- und Karomuster indem man verschiedene Farben in kleinen Töpfchen bereitstellt, in die man dann die Eier verschieden tief eintaucht.

Wem der Aufwand damit zu groß ist, findet im Naturkosthandel und in ausgewählten Lebensmittelmärkten bunte Bio-Eier der Marke „Die Biohennen“. Die gekochten und mit Naturfarben gefärbten Bio-Eier werden mit naturidentischen Erdfarben „bemalt“. Dabei gleicht kein Ei dem anderen, da durch die Airbrush-Technik immer neue Farbkombinationen von leuchtendem Gelb, intensivem Rot und warmem Grün

entstehen. Eine Freude fürs Auge und für den Gaumen.



14. Februar 2006