

Umwelt-Tipps

Rund ums Oster-Ei

Die Ostereier stammen ja bekanntlich von unseren Haushühnern. In freier Wildbahn legen die Hühner hauptsächlich Eier, um sie auszubrüten und die Küken großzuziehen. Dazu legen sie alle ein bis zwei Tage ein Ei, bis etwa 10 Eier im Nest sind. Erst dann fangen sie an sie auszubrüten, damit die Küken gemeinsam nach 21 Tagen schlüpfen können. Ein Wildhuhn kommt so auf maximal 60 Eier im Jahr.

Wir Menschen haben uns diese Eigenschaft der Hühner zu nutzen gemacht und die Legeleistung sogar durch gezielte Zucht noch gesteigert. So legen moderne Legehühner bis zu 300 Eier im Jahr. Dies ist für die Tiere allerdings sehr anstrengend. Leider wird dabei viel zu oft nur auf die Produktivität geschaut und dabei vergessen, dass unsere Hühner immer noch Lebewesen sind. Manche Legehühner sehen in ihrem ganzen Leben fast nie das Tageslicht.

Doch das muss nicht so sein. Wir haben die Möglichkeit, bei unserem Einkauf auch etwas dafür zu tun, dass es den Hühnern etwas besser geht. Jedes Ei hat einen Stempel, an dem man erkennen kann, aus welcher Haltung es kommt. Dafür muss nur einfach die vorderste Ziffer vor dem Länderkennzeichen anschauen. 0 steht hier für Biohaltung, 1 für Freilandhaltung, 2 für Bodenhaltung und 3 für Käfighaltung. Somit haben wir es selbst in der Hand, welche Haltung wir mit unserem Einkauf unterstützen wollen.

Tipp: Eierfärben mit Naturfarben

Ostereier färben mit Naturfarben ist kinderleicht und man verzichtet dabei auf künstliche Farbstoffe. Als Farbstoffe kann man beispielsweise frisches Gemüse wie Rote Beete oder Beeren wie beispielsweise Heidelbeeren oder auch Curcuma als Gewürzpulver nehmen.

Zuallererst müsst ihr einen Farbsud herstellen. Für eine schöne rote Färbung nehmt ihr etwa 500 Gramm Rote Beete, schneidet sie möglichst klein und kocht alles für etwa 40 Minuten in einem Liter Wasser. Danach den Sud etwas abkühlen lassen und anschließend absieben, um die festen Teile zu entfernen. Für einen Farbsud aus Beeren reichen etwa 100 Gramm und bei Pulver sind 2 Esslöffel ausreichend, beides solltet ihr vor dem Kochen für etwa 30 Minuten einweichen lassen.

Jetzt könnt ihr Bioeier für etwa 10 Minuten abkochen, danach können sie noch kurz kalt abgeschreckt werden. Gebt die noch heißen Eier in den Farbsud, sie sollten gut 2 cm von der Flüssigkeit bedeckt sein. Für eine intensivere Farbe müsst ihr die Eier mindestens 30 Minuten darin ziehen lassen. Danach nur noch die Eier mit einem Löffel aus dem Sud holen und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

Wer Interesse hat, kann uns gerne ein Bild der selbstgefärbten Eier zusenden. Wir würden dann die Einsendungen bei uns auf der Homepage veröffentlichen.

Mit der Einsendung der Bilder stimmen Sie einer Veröffentlichung auf unserer Webseite sowie unserer Facebook-Seite zu. Die Zustimmung kann jederzeit widerrufen werden. Hierzu senden Sie uns eine E-Mail an: umweltstation@tierparksommerhausen.de

Vielen herzlichen Dank, viel Spaß beim Eierfärben und frohe Ostern!