



Umweltbildungszentrum
 Kooperation: Büters Bauernhof
 – Ihr Bauer vor Ort
 Bearbeiter: Sandra Büter / Karin Geyer

Bunte Ostereier mit Naturfarben

Farbe	Färbemittel	Zutaten	Verfahren	Ergebnisse	Ihre Notizen
Gelb	Kurkuma, Curry-Pulver	10 g Kurkuma 500 ml Wasser	10 Minuten kochen lassen	goldgelb	
Orange- gelb	Karotte (Zwiebelschalen – eher goldbraun)	125 g Karotte / 500 ml Wasser	30 bis 40 Minuten kochen lassen	orange-gelb	
Rot/ Rotviolett	Rote Beete	Drei bis vier rote Beete	30 bis 45 Minuten	rotviolett	
Violett	Getrocknete Heidelbeeren	10 g getr. Früchte /500 ml Wasser	10 Minuten kochen lassen	violett	
Blau	Holunderbeersaft	125 ml Holunder- beersaft in 500 ml Wasser		blauschwarz	
	Rotkohl	125 g Blaukraut gehobelt / 500 ml Wasser	30 bis 45 Minuten kochen lassen	rot über violett bis blau, je nach Essigzugabe	
Grün	Spinat Brennnesseln Birkenblätter	300 g / 250 ml Wasser 30 g / 250 ml	30 bis 45 Minuten kochen lassen	grün mintgrün hellgelb	
Braun	Kaffee Schwarztee	10 g Kaffeepulver/ 500 ml Wasser		braun	

Vorgehen:

Eier hart kochen (10 Minuten), ohne sie vorher anzupieksen. Die Eier sind dann haltbarer, und es kann keine Farbe eindringen. Geplatze Eier bald verzehren. (Tipp: Eier platzen nicht so leicht, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsetzt und die Temperatur nicht zu schnell hochfährt. Es gibt aber keine Garantie!. Außerdem sollten die Eier schon einige Tage alt sein, allzu frische Eier lassen sich schlecht pellen.)

Inzwischen die Pflanzenteile möglichst klein schneiden / hacken – nicht die Beeren und das Gewürzpulver. Kochen nach Anleitung, danach in große Gläser umfüllen und die gekochten Eier einlegen. Vorsicht mit diesem Sud, er wird auch emaillierte Töpfe und Textilien (die Kleidung!) färben. Für Glanz: mit Öl abreiben!

Bemerkung: Unsere Ergebnisse waren eher blass – probieren Sie aus und notieren Sie Ihre Erfahrungen!

Ideen rund ums Ei:

Etwas Hintergrundwissen: Hühner, vor allem die traditionellen alten Rassen, kommen im Winter, wenn die Tage kürzer werden, in die Mauser. Sie wechseln ihr Federkleid und füllen ihre Reserven auf. In dieser Zeit legen sie weniger oder gar keine Eier. Das Eierlegen beginnt erst wieder im Frühjahr – und zwar so richtig! Damit die kostbaren Eier nicht verderben, wurden sie früher – vor der Zeit der Kühlschränke - gekocht. Das macht sie etwas haltbarer. Damit die gekochten und die ungekochten Eier nicht verwechselt wurden, hat man die gekochten Eier bunt eingefärbt. Bis heute ist das Färben von Eiern ein beliebter Brauch zu Ostern.

Wenn alle Ostereier gefunden sind, geht der Spaß erst richtig los. An den zahlreichen traditionellen Spielen rund um das Osterei kann sich die ganze Familie beteiligen. Bekannt ist das „**Eier-Ditschen**“. Immer zwei Teilnehmer schlagen ihre gekochten Eier aneinander. Kaputte Eier scheiden aus und werden aufgegessen – der Sieger fordert einen neuen Partner heraus! Sehr beliebt ist auch der **Eierlauf**, bei dem die Läufer jeweils ein Ei auf einem Löffel balancieren müssen. Aber habt ihr schon mal ausprobiert, **wie viele Eier ihr gleichzeitig in einer Hand balancieren könnt?**

Noch mehr Ideen und Anleitungen sind unter <https://www.kidsweb.de/ostern/osterspiele.html> und <https://www.praxis-jugendarbeit.de/spielesammlung/Eierspiele.html> zu finden!

Und nach dem Spiel? Na klar, aufessen!

Das wird aber schnell langweilig, wenn wir die Eier alle pur essen. In meiner Familie machen wir gerne Eiersalat und zwei leckere Dipp, die auch noch super zu Spargel und neuen Kartoffeln passen – perfekte Frühjahrs-Kombinationen:

Eiersalat, badische Variante:

Dazu werden die Eier in Scheiben geschnitten (Eierschneider) und auf einer Platte angerichtet. Darüber kommt ein Dressing aus Essig, Öl und Salz mit ganz viel sehr klein geschnittenem Schnittlauch und ganz fein geschnittener Zwiebel. Schmeckt pur, zu Brot, Pellkartoffeln und lauwarmen Spargel.

Dipp nach Art einer „grünen Soße“:

Eier pellen und klein hacken (bzw. mit einer Gabel zerdrücken). Jetzt mindestens 7 verschiedene Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Sauerampfer, Pimpinelle, Estragon, Gurkenkraut und (wenig) Pfefferminze oder Rucola) fein hacken und dazu geben. Mit saurer Sahne oder Creme Fraiche verrühren, eventuell etwas Mayonnaise dazu geben.

Dipp nach Art einer Remoulade:

Eier pellen und klein hacken (bzw. mit einer Gabel zerdrücken). Je nach Menge zwei bis drei Cornichons, eine Zwiebel und reichlich Petersilie sehr fein hacken und untermischen. Kapern mit etwas Sud dazugeben, mit Mayonnaise und etwas Milch glatt rühren.

Zusatztip: Alle Dipp werden „schlanker“, wenn man etwas geraspelte Salatgurke einrührt!

Etwas Warenkunde:

Die Eier, die Sie an dieser Direktvermarktungsstelle erwerben, stammen vom Betrieb Wilhelm und Sandra Büter in Vrees. Diese Eier sind tagfrisch. Haltbar sind sie bis zu 28 Tage, im Kühlschrank sogar länger. Gekochte, gekühlte Eier halten sich am längsten – deshalb wurden früher Eier gekocht, um sie länger aufheben zu können. Damit sie nicht verwechselt wurden, wurden sie gefärbt, sagt man. Angeblich ist das der Grund dafür, dass wir Ostereier färben.

Eier – gekochte Eier – schmecken am besten etwa eine Woche nach dem Legen. Dann lassen sich die Eier auch besser pellen.

Der Betrieb Büter hält seine 40 000 Legehennen als Freilandhühner. Den Tag verbringen diese Hennen frei laufend in einem 16 ha großen Freilauf. Zur Gesellschaft laufen dort auch Schafe, Esel und Damwild. Außerdem kann man auf dieser großen Fläche auch zahlreiche Vögel beobachten. Heidelerchen können hier ungestört brüten, im vergangenen Jahr wurde sogar ein Austernfischer beobachtet. Es gibt zahlreiche Streifen von blühenden und fruchtenden Feldgehölzen, zwischen denen Wildblumen blühen – ein Paradies für Falter, Wildbienen, Schwebfliegen und Co., aber auch für die heimische Vogelwelt.

Büters Bauernhof ist anerkannt als „Regionaler Bildungsträger“ im Bildungsprojekt „Transparenz schaffen“ des Landwirtschaftsministeriums und startet nach den Sommerferien durch mit Angeboten für Kindergartengruppen, Schulklassen und Erwachsene. Bisher wurden diese Erkundungen in Kooperation mit dem UBZ Vrees organisiert. So konnten bereits viele Kinder und auch Lehramtsstudierende lebendiges Lernen auf Büters Bauernhof erleben.

Wir haben hier mal einige Fragen und Antworten zusammengetragen, die häufig gestellt werden:

Frage: Bauer Büter, warum legen diese Hennen weiße Eier?

Antwort: Die Farbe der Eierschale ist genetisch bedingt. Das bedeutet, dass die Rasse der Hühner die Farbe der Eierschale bedingt. Die Züchtung dieser Hühnerrasse ist eine Wissenschaft für sich, und da gibt es große Unterschiede. Wichtig ist, dass sich die Tiere untereinander gut vertragen, dass sie nicht scheu und nervös sind, wenn Menschen in den Stall kommen und dass sie sich draußen auf den Freilaufflächen auch gut bewegen und verteilen – nur so ist der große Auslauf sinnvoll. Übrigens

Frage: Bauer Büter, legt jedes Huhn jeden Tag ein Ei?

Antwort: Fast ist das so! Aber die Hennen kommen sehr jung auf den Betrieb, wenn sie mit dem Eier legen gerade erst anfangen, und sie bleiben sehr lange. Manchmal legen sie auch neben die Nester – diese Eier werden nicht mitgezählt. Im Schnitt legt jede Henne dann tatsächlich an 710 Tagen auf dem Betrieb 520 Eier – sozusagen an jedem Arbeitstag eines!

Frage: Bauer Büter, wie verläuft das Leben eines Huhns?

Antwort: Die Hennen kommen auf den Betrieb, wenn sie etwa vier Monate alt sind. In diesem Alter beginnt die „Legereife“ der Henne. Sie bleibt nun auf dem Betrieb, bis die Hennen in die Mauser kommen und die Legeleistung nachlässt. Das hängt wesentlich von den Haltungsbedingungen ab. Die Hennen werden alle gleichzeitig ein- und ausgestallt. Wenn alle Hennen ausgestallt sind ist Zeit für den Großputz.

Frage: Bauer Büter, wie sieht der Tagesablauf eines Huhns bei Euch aus?

Antwort: Die Nacht verbringen auch unserer Freilaufhühner im sicheren Stall – Fuchs kann immer kommen! Die Tore zu den Ausläufen öffnen sich um 10 Uhr – dann können die Hennen sich frei bewegen zwischen dem Stall, wo die Nester sind, dem Wintergarten und dem Außengehege.

Frage: Bauer Büter, wie sieht der Tagesablauf des Bauern auf diesem Betrieb aus?

Antwort: Außer den Hennen werden in diesem Betrieb noch Mastschweine gehalten. Dort läuft der Tag etwas anders ab. Im neuen, modernen Hühnerstall läuft vieles automatisch. Mein Mitarbeiter oder ich müssen aber mindestens einmal am Tag einen Kontrollgang durch den Stall machen. Wir kontrollieren, ob alle Henne gesund sind und sammeln die Eier ein, die neben die Nester gelegt wurden. Zwei Mal täglich werden die Eier „abgedreht“. Dann läuft das Band, das die Eier von den Nestern zur Sortierstation bringt. Da muss auch jemand dabei sein und vor allem dafür sorgen, dass nichts „hakt“ und immer neue Paletten bereit liegen. Sehr schmutzige und merkwürdig geformte Eier werden dabei auch aussortiert. Die Eier werden dann gestempelt – haltungsform, Ort und Betriebsnummer - und verpackt. Zwei Mal in der Woche werden 108 000 Eier abgeholt und zu den Märkten gebracht.

Frage: Bauer Büter, wie viele Menschen versorgt der Hof?

Antwort: Jeder Deutsche verzehrt pro Jahr etwa 230 Eier im Jahr – in Gebäck, in Nudeln oder als Frühstücksei. Die Hennen in diesem Stall versorgen also mehr 50 000 Menschen – das wäre fast eine Stadt wie Lingen.

Frage: Familie Büter, darf man bei Euch mal reinschauen?

Antwort: Dieser Betrieb ist regionaler Bildungsträger im Netzwerk „Transparenz schaffen“. Betriebsbesichtigungen und Erkundungen sind nach Absprache und Anmeldung möglich. Für Kindergruppen gibt es zusätzliche Aktionen und Erlebnistage rund um das Thema „Bauernhof“. Für diese Aktionen gib es Demo-Beete und jede Menge „Viechereien“, z. B. Esel (im Juli erwarten wir Nachwuchs), Schafe, deren Wolle wir verarbeiten und jetzt auch zwei Jersey-Kälbchen.

