



Tipps für ein nachhaltiges und umweltfreundliches Osterfest

Das Osterei

Grundsätzlich gilt: Kaufen Sie keine Eier deren Code „3“ lautet, da diese aus Käfighaltung stammen (seit 2010 nur noch ausgestaltete Käfige). Den Eiern aus Bodenhaltung („2“) und Freilandhaltung („1“) sollten sie die Eier mit der „0“ vorziehen, damit werden Bio-Eier gekennzeichnet. Wollen Sie genau wissen woher ihr Osterei stammt, kaufen Sie es doch direkt beim Bauern.

Ostereier natürlich färben

Kaufen Sie keine gefärbten Eier aus dem Supermarkt, diese stammen meist aus Käfighaltung. Färben Sie stattdessen ihre Ostereier doch einfach mal selbst!

Farben auf Pflanzenbasis können Sie ganz leicht selbst herstellen. Dazu benötigen Sie etwa 250g der pflanzlichen Zutaten. Diese geben Sie in etwa ½ Liter Wasser und kochen alles für 30 bis 45 Minuten, bevor Sie die Eier hineingeben und darin hart kochen.

- für **Rottöne**: Rote Beete, rote Zwiebelschalen, rote Rüben, Preiselbeersaft, Rotkraut
- für **Goldgelb** bis **Braun**: schwarzen Tee, Zwiebel- oder Walnusschalen, Safran, Kamillenblüten, Kümmel,
- für **Grün**: Spinat, Brennnesselblätter oder Petersilie und
- für **Blau** bis **Lila**: Rotkohlblätter und Holundersaft.



Gut zu wissen: Wie lange sind gefärbte Eier haltbar?

Ihre selbst gefärbten Eier („0“, „1“, „2“) können Sie, soweit diese keine Risse aufweisen und nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt worden sind, etwa vier Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Bei einzeln gekauften Eiern empfiehlt es sich, diese zeitnah zu verzehren.

Das Osternest

Legen Sie Ihre Ostereier in Osternester und Ostergras aus natürlichen Materialien wie Weide oder Heu oder bunte Stoffreste. Ostergras aus Papier sollten Sie so oft wie möglich wiederverwenden.

Das EMAS Team der BTU Cottbus wünscht Ihnen ein schönes Osterfest!

Wenn Sie Vorschläge oder Hinweise haben, nehmen Sie mit dem EMAS Team Kontakt auf! Sie erreichen uns unter: emas@tu-cottbus.de