

### **Ostereier: Bitte kein Ei mit der 3!**

Bunte Eier sind ein typisches Ostersymbol, an dem nicht nur Kinder ihre Freude haben. Aber sind das wirklich „Eier von glücklichen Hühnern“?

Während die Ziffer "1" Freilandhaltung ausweist, leben die Hühner bei "2" ("Bodenhaltung") schon sehr beengt und ohne Auslauf, bei "3" leben 13 Tiere auf einem Quadratmeter.

Auf vielen Ostereier-Packungen mit gefärbten Eiern fehlt die Kennzeichnung ganz. Denn gefärbte Eier gelten als „eihaltige Lebensmittel“ und für diese gilt keine Pflicht zur Haltungskennzeichnung. So stammen diese Eier häufig unbemerkt aus schlechten Haltungssystemen. Zwar ist die Käfighaltung in ganz Europa verboten, doch erlaubt bleibt die Haltung in Kleingruppenkäfigen. Hier stehen einer Henne gerade einmal 0,08 Quadratmeter Platz zur Verfügung, das ist etwas mehr als ein Blatt der Größe DIN A4. In verarbeitenden Produkten, die ebenfalls nicht gekennzeichnet werden müssen, ist der Anteil von Käfigeiern noch höher.

Nur mit der Ziffer "0" gestempelte Bio-Eier garantieren den meisten Platz und Auslauf für die Tiere. Inzwischen gibt es auch Projekte zur Aufzucht der „Brüder“ der Legehennen, die bisher als Küken vernichtet wurden, weil sie nicht als Masthähnchen geeignet sind. Die Eier werden z.B. unter dem Namen Huhn & Hahn-Initiative, Spitz & Bube, Bruder-Hahn vermarktet.

Der BUND rät, Bio-Eier zu kaufen und selbst zu färben oder weiterzuverarbeiten.

### **Eierfärben – natürlich!**

Besonders viel Spaß macht es, Eier selbst zu färben. Wer dafür rein pflanzliche Farben benutzt, kann sicher sein, dass diese garantiert keine umweltschädlichen Chemikalien enthalten.

Blaue Farbe kann aus getrockneten Heidelbeeren oder Holunderbeeren gewonnen werden. Birkenblätter, Kurkuma oder Johanniskraut färben die Eier gelb, Spinat, Petersilie, Gras oder Brennnesseln grün. Für eine braune Färbung die Eier längere Zeit in einem Zwiebelschalensud legen oder in Kaffee oder Schwarztee kochen. Rotkohl sorgt für eine violette Färbung.

Gebrauchsfertige Naturfarben gibt es auch in Bioläden, Drogerien oder Apotheken.