

Natürlich färben: Ostereier ohne Chemie

Diese Küchenzutaten sorgen für natürliche Farben im Osternest

Bunte Eier gehören zu Ostern wie der Schokolade. Viele greifen dafür zu Fertigfarben aus dem Supermarkt. Doch in vielen industriellen Eierfarben stecken synthetische Farbstoffe, die über feine Poren und Risse in der Schale bis ins Eiweiß gelangen können.



Schön und gesund: Ostereier selbst gefärbt mit Naturfarben.

Foto: Adobe Stock

Ostereier natürlich färben: So geht's!

Natürlicher geht es mit Zutaten wie Kurkuma oder Rote Bete, die ganz ohne künstliche Farbstoffe für überraschend intensive Farbtöne sorgen.

Dafür wird ein Farbsud aus Gemüse, Gewürzen oder Pflanzen gekocht, in dem die Eier ziehen. Je nach Zutat entstehen so die schönsten Ostereierfarben mit wärmeren und natürlicheren Nuancen.

Diese Hausmittel sorgen für Ostereierfarbe:

- Blau: Holunderbeersaft, Blaubeeren, Rotkohl
- Grün: Spinat, Brennnessel
- Rot/Pink: Rote Bete
- Gelb: Kurkuma, Birkenblätter
- Braun: Zwiebelschalen, Kaffee, schwarzer Tee

• Orange-Gelb: Karotten
Übrigens: Für besonders farbtöne kräftige Ergebnisse eignen sich weiße Eier besser als braune. Empfehlenswert sind außerdem Bio-Eier, deren Schalen oft stabiler sind.

Zwei Wege zum bunten Osterei

Für den Sud werden die Zutaten 20 bis 30 Minuten in Wasser gekocht. Anschließend werden die festen Bestandteile entfernt. Die Eier

können dann entweder direkt im Farbsud zehn Minuten gekocht werden, bis sie hart sind und gleichzeitig Farbe annehmen. Oder die Eier werden zuerst hart gekocht und anschließend für mindestens eine Stunde in den vorbereiteten Farbsud gelegt.

Unser Tipp: Ein Schuss Essig im Farbbad sorgt dafür, dass die Farbe besser an der Schale haftet. Je länger die Eier im Sud liegen, desto intensiver wird der Farbton.

Muster aufs Ei

Wer zusätzlich Muster gestalten möchte, kann kleine Blätter oder Blüten auf die Eierschale legen und mit einem Stück Stoff oder Strumpf fixieren. Nach dem Färben bleiben die abgedeckten Stellen hell und es entstehen feine Pflanzenmuster.

Viele der Zutaten lassen sich saisonal einkaufen, etwa auf Wochenmärkten, in Bioläden, Reformhäusern oder Drogerien in der Region. cs

Genussvolle Ostern im Gutshof-Ambiente

Der Friederikenhof lädt zum Oster-Brunch und Restaurantbesuch

Zwischen Feldern, alten Bäumen und der Nähe zur historischen Hansestadt lässt sich das Osterfest besonders genussvoll feiern. Das Hotel Friederikenhof bei Lübeck verbindet ländliche Ruhe mit feiner Küche – eine Kombination, die sich gerade an den Feiertagen anbietet, wenn Familie und Freunde gemeinsam am Tisch zusammenkommen.

Das traditionsreiche Haus war einst ein Gutshof und hat sich seinen besonderen Charme bis heute bewahrt. Direkt am Elbe-Lübeck-Kanal gelegen und nur wenige Autominuten von der Lübecker Altstadt entfernt, bietet der Friederikenhof eine idyllische Kulisse fernab vom Trubel der Stadt. Durch die mächtigen Baumkronen des Gutsgartens sind sogar die berühmten Türme der Han-

sestadt zu erkennen – ein Blick, der den Aufenthalt besonders macht.

Kulinarisch setzt das Haus auf eine feiner Küche mit saisonalen und regionalen Zutaten, ergänzt durch internationale Einflüsse. Passend dazu steht eine umfangreiche Weinkarte mit ausgesuchten Tropfen bereit. Wer es gemütlich mag, genießt die Speisen

im stilvollen Gutshausrestaurant am Kamin, während bei schönem Wetter der großzügige Garten unter alten Kastanienbäumen zum Verweilen einlädt.

Zu Ostern lädt das Hotel traditionell zu einem festlichen Brunch ein. Am Oster-sonntag, 5. April, wird von 12 bis 15 Uhr ein reichhaltiges Buffet mit vielfältigen

Brunch-Spezialitäten serviert. Zur Begrüßung gehört ein Glas Sekt oder Orangensaft dazu. Für Erwachsene kostet der Brunch 59 Euro, Kinder zwischen sechs und zwölf Jahren zahlen 29 Euro, die Kleinsten brunchen kostenfrei.

Wer die Feiertage lieber klassisch mit einem Restaurantbesuch verbringt, kann am Ostermontag ab 18 Uhr aus der regulären À-la-carte-Karte wählen. Damit bietet der Friederikenhof mehrere Möglichkeiten, die Osterfeiertage kulinarisch zu genießen – in entspannter Atmosphäre zwischen Gutshaus, Garten und norddeutscher Landschaft.



Idyllisch gelegen ist das Romantik Hotel Friederikenhof

Foto: Friederikenhof

FRIEDERIKENHOF

Langjohrd 15 – 19, 23560 Lübeck – Oberbüssau, Tel. 0451 800 88 0
www.friederikenhof.de

Wohin zu Ostern? Auf nach Kronsforde zu Königs Kanalklause

Das Idyll direkt am Elbe-Lübeck-Kanal mit herrlichem Radweg direkt am Kanal von Lübeck nach Kronsforde
Saisonstart Ostersonntag
Öffnungszeiten über Ostern von 11-19 Uhr
Wir freuen uns auf euch!

Bauernladen Dölger
Binnenkamp 28 · 23858 Reinfeld

Frische Osterzöpfe

Unsere Öffnungszeiten zu Ostern:
Karfreitag geschlossen, Ostersonntag und Ostermontag jeweils von 6 - 11 Uhr geöffnet, Dienstag geschlossen

Bauernladen Dölger - Telefon 0 45 33 / 79 12 44
Öffnungszeiten: Mo. geschlossen, Di.-Fr. 6-18 Uhr · Sa. 6-13 Uhr · So. bis 11 Uhr
www.brot-vom-bauernhof.de

Wir wünschen all unseren Kunden fröhliche Ostertage und bleiben Sie gesund!

Wandels Apotheke
Wir kümmern uns... um Ihre Gesundheit!

Apothekerin Tina Wandel e.K.
EKZ GRÖNAUER HEIDE
Grönauer Heide 3
23627 Groß Grönau
☎ (0 45 09) 79 94-0

KRUMMESSE
Beidendorfer Weg 30
23828 Krummesse
☎ (0 45 08) 777 000

Regional Natürlich

- Eier in allen Größen und Klassen
- Hähnchen, Suppenhühner, Poularden
- Geflügelteile usw.
- Kartoffeln, Wela Produkte
- Wild (Reh, Rehrücken, Wildschwein usw.)
- Honig, Fruchtwerker Essig, uvm.
- Verkaufsautomat 24 Stunden am Tag

Wir wünschen allen Kunden fröhliche Ostern!

Janssen's Bauernhof GbR
Am Brink 5, 23909 Mechow/ Ratzeburg, Tel. 04541/7103
Öffnungszeiten unter www.hofladen-janssen.de

Romantik Hotel Friederikenhof
Ihr Restaurant in Lübeck

Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Tagung – wir machen jeden Anlass zu einem gelungenen Event.

Auszug aus unserer Speisekarte...

Lachs mit Gin Hausgebeizter Lachs Gurkensorbet Gin Tonic Gel	15,00 €
Weißer Tomatensuppe Basilikum Espuma Crostini	10,00 €
Sauerbraten v. Hirsch Rahmwürsting Serviettentaler Amarena-Kirsch-Jus	34,00 €
Entrecôte Kartoffelgratin Salat Café de Paris Butter	38,00 €
Schnitzel vom Landuro Schwein Röstkartoffeln Gurkensalat Pilzrahmsauce	32,00 €
Labskaus „Friederikenhof“ Spiegelei Matjes Hausgemachte Senfgurke	28,00 €

Unsere Events

5. & 6. April 2026 | 12:00 – 15:00 Uhr
Traditioneller Osterbrunch
Brunchbuffet inkl. 1 Glas Sekt & Softgetränke 59,00 €

10. Mai 2026 | 12:00 – 15:00 Uhr
Muttertagsbrunch Brunchbuffet inkl. 1 Glas Sekt & Softgetränke 54,00 €

24. Mai 2026 | 12:00 – 15:00 Uhr
Pfingstbrunch Brunchbuffet inkl. 1 Glas Sekt & Softgetränke 54,00 €
12:00 – 15:00 Uhr

4. & 18. Juni 2026 | 18:00 – 21:00 Uhr
Grill & Groove Grillbuffet mit Livemusik 49,00 €

Langjohrd 15-19
23560 Lübeck - Oberbüssau
Tel. 0451 / 800 88-0
www.friederikenhof.de

LEANO HOTEL & RESTAURANT
Herrendamm 2-4 | 23556 Lübeck | Tel: 0451-4077110

Genießen Sie Ostern in Leano's Stube

Feiern Sie Ostern in gemütlicher entspannter Atmosphäre in unseren liebevoll österlich dekorierten Räumen!
Freuen Sie sich auf unsere neue a la carte-Speise!
Reservierung wird empfohlen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Familien-Restaurant LEANO'S Stube

Café EneHus

NATURPARK-PARTNER
Naturpark Lauenburgische Seen

Hauptstraße 28
23911 Einhaus
Telefon: 04541-854 99 61
Website: www.cafe-enehus.de
Öffnungszeiten:
Fr.-So. & feiertags: 12-20 Uhr