



Tradition und Fest: Ostern

Ostern leitet sich von dem Begriff „Ostara“ (Osten), „Eostre“ oder „Eoastrae“ ab, dem angelsächsischen Namen der teutonischen Göttin der Morgenröte, des Frühlings und der Fruchtbarkeit, der Braut des jungen Maigrafen (Freyr – Freyja). Zum Fest der Göttin – Ostarun, althochdeutsch für Ostern – wurden wahrscheinlich als Opferbrauch Eier vergraben, Eier verschenkt und gegessen. In der christlichen Lehre aber kommt die Ableitung Ostern von Osten. Die Blicke der Frauen, die zuerst am leeren Grab Jesu standen, richteten sich nach Osten zum Sonnenaufgang bzw. Morgenröte (lat. aurora), denn sie glaubten Jesu kommt von dort auf die Erde zurück. Nach der christlichen Forschung leitet sich Ostern auch eventuell von der christlichen Bezeichnung für die Osterwoche „in albis“ ab, die man fälschlicherweise als Plural von „alba“ (= Morgenröte) verstand und mit dem althochdeutschen „eostarun“ wiedergab.

Sind Sie kreativ?

Denn die Möglichkeiten Eier für Ostern farbig zu gestalten, sind vielfältig. Eier können in ihrer Rohform, in hartgekochtem Zustand oder ausgepustet bearbeitet und verziert werden. Beachten Sie bei der Wahl der Eier, dass die Oberfläche glatt und unbeschädigt ist. Kleinere Eier haben meist eine dickere Schale, besonders fest sind die Schalen von mittleren, braunen Eiern. Als „etwas besonderes“ können Sie auch Enten-, Gänse- oder Straußeneier verwenden. Nach dem Kauf sollten die Eier mit lauwarmen Wasser und Essig gereinigt werden (auf ein Liter Wasser kommt ein Teelöffel Essigessenz). Nach mindestens einer halben Stunde herausnehmen und mit lauwarmem Wasser abspülen. Wenn Sie die Eier kochen möchten, sollten Sie ein Loch in das breitere Ende stechen und

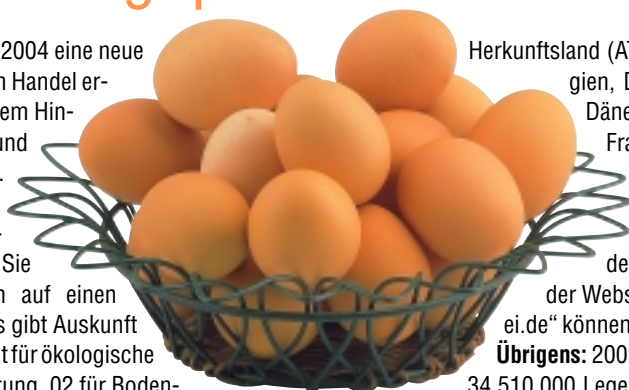
sie mindestens 4 bis 5 Minuten kochen. Beim Auspusten beachten Sie folgende Arbeitsgänge: Zuerst wird das Ei an beiden Enden mit Hilfe einer Nadel oder eines feinen Kreuzschraubendrehers mit einem Loch versehen. Vor dem Auspusten sollte der Ei-Inhalt einmal umgerührt werden, damit das Loch im Ei nicht verstopft.

Das Auspusten können Sie mit dem Mund, aber auch mit einem in Apotheken erhältlichen Gummiballon machen. Nach dem Ausblasen die Eier abspülen und trocknen.

Jetzt stehen Ihnen die verschiedenen Färbetechniken von Acrylfarben bis Pflanzenfarben offen. **Alles weitere rund um Ostern finden Sie im Internet unter www.german-easter-holiday.com.**

Kennzeichnungspflicht

Eier haben seit dem 1. Januar 2004 eine neue Kennzeichnungspflicht. Alle im Handel erhältlichen Eier müssen mit einem Hinweis auf die Produktionsart und die Herkunft versehen sein. Bisher waren diese Angaben freiwillig. Über den aufgedruckten Zahlencode erhalten Sie alle wichtigen Informationen auf einen Blick: die erste Zahl des Codes gibt Auskunft über die Haltungform: 00 steht für ökologische Erzeugung, 01 für Freilandhaltung, 02 für Bodenhaltung, 03 bedeutet, dass die Legehennen in Käfigen leben. Die beiden folgenden Buchstaben sind Abkürzungen für das



Herkunftsland (AT = Österreich, BE = Belgien, DE = Deutschland, DK = Dänemark, ES = Spanien, FR = Frankreich, IT = Italien, NL = Niederlande).

Die anschließende Zahlenfolge kennzeichnet den Erzeugerbetrieb. Auf der Website „was-steht-auf-dem-ei.de“ können Sie den Code eingeben.

Übrigens: 2002 legten durchschnittlich 34.510.000 Legehennen 9,937 Milliarden Eier. Das sind 287,95 Eier pro Henne.

Quelle: Statistisches Bundesamt Deutschland.