



# Osterpraktikum Farbstoffe



Als **Farbstoff** werden chemische Verbindungen bezeichnet, die die Eigenschaft haben, andere Materialien zu färben.

Sammelbezeichnung für alle farbgebenden Stoffe ist der Begriff Farbmittel, wobei Farbstoffe als solche nur diejenigen Farbmittel sind, die auch in ihren Anwendungsmedien löslich sind, während die übrigen, unlöslichen Farbmittel als Pigmente bezeichnet werden.

Farbstoffe werden vorwiegend zum Färben von Textilien, Papier und Leder verwendet, während bei der Einfärbung von Kunststoffen und Lacken die Benutzung von Pigmenten überwiegt. Darüber hinaus gibt es funktionelle Farbstoffe für spezielle Einsatzbereiche wie CDs, DVDs, Biomarker, LC-Displays.

Eine besondere Abteilung unter den Farbstoffen schließlich bilden die zum Färben von Lebensmitteln dienenden Lebensmittelfarbstoffe, die deshalb auch besonderen Qualitätsanforderungen unterliegen und als Lebensmittelzusatzstoffe gelten.

## Naturstoff Farbtton

Rote Beete rotviolett  
 Rothkohlblätter rotviolett  
 Apfelbaumrinde rötlich  
 Cochenillepulver rot, rosa, lila

Holunderbeeren graublau, schwarz  
 Heidelbeeren graublau

Kamillenblüten gelb  
 Karotten orangegelb  
 Kurkumawurzel orangegelb

Efeublätter grünlich  
 Spinat grün

Kaffee/Tee braun  
 Zwiebschale braun

## Herstellung eines Farbsuds

Färbematerial	Menge für 2L Wasser	Einweichzeit	Kochzeit
Frischpflanzen / Gemüse	500g	-	30-40 Minuten
Blätter/Blüten/Beeren	30-100g	einige Stunden	30-60 Minuten
Wurzeln/Rinden/Hölzer	30-100g	1-2 Tage	1-2 Stunden
Pulver	3-4 Teelöffel	30 Minuten	30 Minuten
Tee/Kaffee	30-50g	-	20-30 Minuten



## V Färben von Eiern mit natürlichen Farbstoffen

### 1. Farbsud herstellen

Grobe Pflanzenteile (z.B. Rote Beete, Karotten usw.) zerkleinern. Farbsud entsprechend den Daten in der Tabelle herstellen. Farbsud nach dem Kochen filtrieren. Die meisten Farben können durch bestimmte Zusätze intensiviert werden: Pottasche/Kaliumcarbonat oder Alaun (Kaliumaluminiumsulfat) verstärkt die Farbe, Essig hellt die Farbe auf.

2. Eier hart kochen, vorher gründlich reinigen, ab Besten mit Essigwasser!

### 3. Eier färben

Die gekochte Eier abschrecken und ungefähr eine halbe Stunde in den erkalteten Farbsud legen. Zwischendurch die Eier mit einem Löffel herausholen um die Farbintensität zu prüfen. Ist die gewünschte Farbtiefe erreicht: Eier zum Trocknen auf ein Küchentuch legen. Für zarte Farbtöne reicht ein kurzes Farbbad, kräftige Töne erfordern etwas Geduld. Die gefärbten Eier mit ein paar Tropfen Speiseöl abreiben; das macht die Farbe leuchtender und die Eier bekommen einen schönen Glanz!

