



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Eierfarben - nicht nur zur Osterzeit

Inzwischen sieht man sie ganzjährig in den SB-Regalen des Lebensmittelhandels: Gefärbte Eier. Bei den Farben handelt es sich um zugelassene Lebensmittelfarben, die zur Färbung der Eischale verwendet werden dürfen. Durch eventuell auftretende Risse im Ei können Farbstoffe in das Eiinnere eindringen und es sichtbar einfärben. Dies ist selbst bei Azofarbstoffen unbedenklich, da die möglicherweise aufgenommene Menge Farbstoff verschwindend gering ist.

Als Experten in Sachen Lebensmittelkunde, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik prüfen **Lebensmittelchemiker** in den staatlichen Untersuchungseinrichtungen der amtlichen Lebensmittelkontrolle, ob tatsächlich nur zugelassene Farbstoffe verwendet werden und ob die Kennzeichnung den rechtlichen Vorgaben entspricht.

Azofarbstoffe stehen in der Kritik, weil sie Pseudoallergien auslösen können. Außerdem besteht der Verdacht, dass sie für Hyperaktivität bei Kindern verantwortlich sein könnten. Von verschiedenen Seiten werden allerdings Zweifel an dieser These geäußert. Seit dem 20.07.2010 wird dennoch bei der Verwendung von Azofarbstoffen in Lebensmitteln der Hinweis verlangt "kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen".

Azofarbstoffe sind:

- E 102 = Tartrazin (gelb)
- E 104 = Chinolingelb (gelb)
- E 110 = Gelborange S (orange)
- E 122 = Azorubin (rot)
- E 151 = Brillantschwarz (blau)

Für Verbraucher, die Bedenken haben derartig gefärbte Eier herzustellen bzw. zu kaufen, gibt es Alternativen. Folgende **natürliche Farbstoffe** sind lebensmittelrechtlich zugelassen:

- E 100 = Kurkumin (Gelbwurz) (gelb)
- E 120 = Cochenille (rot)
- E 132 = Indigokarmin (blau)
- E 140 = Chlorophylle (grün)
- E 141 = Kupferhaltiger Komplex der Chlorophylle (grün)

Für Eier aus ökologischem Landbau sind die (ansonsten für konventionelle Lebensmittel) zugelassenen Lebensmittelfarbstoffe nur zum Stempeln der Eischale erlaubt. Für das traditionelle Färben der Schale gekochter Eier in der Osterzeit kann die zuständige Behörde allerdings natürliche Farben und natürliche Überzugsstoffe zulassen. Dies ist z. B. in Bayern durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft in einer Allgemeinverfügung geschehen: Neben färbenden Lebensmitteln dürfen für Eier aus ökologischem Landbau die Farbstoffe E 100, E 101, E 120, E 132, E 140, E 153, E 160a, E 160b, E 160c, E 161, E 162 und E 163 unter der Voraussetzung eines natürlichen Ursprungs verwendet werden. Lediglich mit E 172 (Eisenoxide und -hydroxide: gelb, rot, schwarz) besteht bis Ende 2013 noch die Möglichkeit, synthetisch erzeugte Farben einzusetzen. Auch der Anbauverband Demeter erlaubt ausschließlich färbende Lebensmittel und natürliche Farbstoffe. Damit entfällt die Verwendung von Rot-, Gelb- und Blauhölzern, der Krappwurzel und der Färberdistel, die gelegentlich unzulässigerweise zum Färben der Eier angeboten werden. Bei diesen Pflanzenteilen handelt es sich jedoch nicht um Lebensmittel und sie weisen zum

Teil gesundheitlich bedenkliche Inhaltsstoffe auf.

Wer **Eier mit Lebensmitteln färben** möchte, kann sich aus den nachfolgenden Lebensmitteln einen Sud zubereiten, um darin die Eier zu kochen und gleichzeitig zu färben:

Gelb = Kamille, Safran
Orange = Roibush-Tee
Rot = Rote Bete-Saft
Braun = Zwiebelschalen, Schwarztee
Grün = Spinat
Violett = Rotkohl
Blau = Holundersaft

Hinweis zum Färben der Eier im Haushalt: Da die Eischale porös ist, sind nur Lebensmittelfarben zu verwenden und keine Filzstifte oder die Farben aus dem Malkasten. Den Glanz erreicht man durch Einreiben mit Fett oder durch eine Speckschwarte.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung:

Experten in Sachen Lebensmittelkunde, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org