

Färben mit Naturfarben

Mit Farbstoffen aus der Natur lassen sich viele Farbtöne erzielen. Es handelt sich um nachwachsende Rohstoffe, die ohne Erdölchemie auskommen. Namen einheimischer Pflanzenarten wie Färberginster, Färberdistel, Färberreseda, Färberkamille und Färberröte weisen auf ihre Eignung als Naturfarbstoff für Wolle hin.

Drei Ausgangsfarben sind für den Färber notwendig: Gelb, Rot und Blau.

Gelbe bis braune Farbtöne

Zarte Gelbtöne werden mit einem Aufguss der Echten Kamille erreicht. Das kräftigste Gelb bewirken allerdings die Blüten der **Färberkamille** (*Anthemis tinctoria*). Die zwei- bis mehrjährige Pflanze aus der Familie der Korbblütler wächst zerstreut an Wegrändern und sonnigen Hängen. Getrocknete Blüten lassen sich jahrelang aufbewahren. Ebenso eignen sich **Färberginster** (*Genista tinctoria*), **Färberdistel** (*Carthamus tinctorius*), **Färberreseda** (*Reseda luteola*) und **Färberscharte** (*Serratula tinctoria*).

Die getrockneten Blüten des **Mädchenauges** (*Coreopsis tinctoria*) ergeben Farben von gelb bis orange. Der einjährige Korbblütler bildet vom Sommer bis zum Herbst an zarten Stängeln zweifarbige Blütenköpfchen.

Die trockenen äußeren Fruchtschalen der **Küchenzwiebel** (*Allium cepa*) färben gelb bis braun.



Färberginster (gelb)



Färberdistel (gelb)



Färberreseda (gelb)



Färberscharte (gelb)



Färberkamille (gelb)



Mädchenaug (orange)



Küchenzwiebel (braun)

Rote Farbtöne

Die Krapp-Pflanze oder **Färberröte** (*Rubia tinctorium*), eine 50 bis 80 cm hohe Staude, zählt zusammen mit Waldmeister und Labkraut zur Familie der Rötengewächse, liebt warmes Klima und wächst bevorzugt auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden. Sie enthält in ihren Wurzeln einen roten Farbstoff, der sich erst nach dem Trocknen entwickelt. Die zerkleinerten getrockneten Wurzeln lassen sich lange lagern. Krapp gehört zu den ältesten Färbepflanzen der Welt und war in der Antike und im Mittelalter der bedeutendste Lieferant für roten Farbstoff. Heute steht Krapp im Verdacht, krebserregend zu sein, weil sie krebsauslösende Anthrachinonfarbstoffe enthält.

Aus getrockneten **Cochenille-Schildläusen** (*Coccus cacti*) wird ein wasserlöslicher Farbstoff gewonnen, der auch heute noch für Kosmetik, Getränke und Lebensmittel verwendet wird und eine Vielfalt von leuchtenden Farbtönen von Rot über Pink bis zum Violett bietet.



Krappwurzeln (rot)



Krappwurzeln (rot)



Cochenille (pink)

Blaue Farbtöne

Die klassische europäische Pflanze für den blauen Farbstoff Indigo ist der **Färberwaid** (*Isatis tinctoria*). Aus den Blättern wird die farblose Vorstufe gewonnen, die an der Luft zu Indigo oxidiert.

Als Alternative wurde **Blauholz** aus dem Kernholz des immergrünen Campechebaumes (*Haematoxylum campechianum*) aus Mittelamerika genutzt. Die roten Späne ergeben einen dunkelblauen Farbsud. Schwarze Trachtenröcke wurden in Hessen mit Blauholz-Spänen gefärbt.

Am einfachsten lassen sich direkt färbende Säfte aus dem Haushalt, z. B. der Saft des **Schwarzen Holunders** (*Sambucus nigra*) verwenden. Mit Alaun und Essig erhält man blaue und lila Farbtöne. Die Lichtbeständigkeit ist allerdings gering.



Färberwaid - Blüten



Färberwaid-Blätter (blau)



Blauholzspäne (violett)



Holunder (blau)

Eierfärben



Ungiftige Naturfarben für Textilien eignen sich auch zum Eierfärben. Um die Leuchtkraft der Farben zu erhöhen und das Aufziehen der Farbstoffe auf die Kalkschale zu fördern, kann Alaun verwendet werden. → Die Nutzung von Alaun ist jedoch umstritten, das Salz gilt heute als giftig und sollte nicht bei der Arbeit mit Kindern eingesetzt werden. Alternativ kann Essig, Pottasche oder Kaliumcarbonat verwendet werden.

Nicht lebensmittelechte Farben, z. B. Krappwurzel, Blauholz dürfen für Eier, die zum Verzehr bestimmt sind, nicht verwendet werden.

Interessante pflanzliche Muster entstehen, wenn die Eier mit zierlichen Blättern oder Gräsern bedeckt und mit einem Nylonstrumpf oder Mull umspannt werden. Die Blätter heben sich hell von der gefärbten Eierschale ab. Papierschablonen, Gummiringe oder Obst- und Gemüse netze ergeben ebenso dekorative Muster.

Färbemittel	Farbe	Rezept
Färberkamille Färberginster Färberdistel Färberreseda Färberscharte	gelb	30 bis 50 g getrocknete Blüten in 1 l Wasser ca. 15 bis 30 Minuten kochen; 5 g Pottasche oder Essig zugeben; Blüten absieben.
Mädchenaugen	gelb bis braun, orange	20 g getrocknete Blüten in 1 l Wasser ca. 15 bis 30 Minuten kochen, 5 g Pottasche oder Essig zugeben; Blüten absieben.
Zwiebelschalen	hellbraun bis dunkelbraun	2 Hände voll in 1 l Wasser mehrere Stunden einweichen; 1 Esslöffel Essig zugeben, dann 15 Minuten kochen.
Walnuss	ockerfarben	20 g Walnussschalen oder -blätter in 1 l Wasser 5 Minuten kochen.
Krappwurzel (Eier nicht für Verzehr!)	rot bis rotbraun	30 g zerkleinerte Wurzeln in 1 l Wasser 5 Minuten kochen.
Cochenille-Schildlaus	rosa bis pink	2 g getrocknete Läuse zerreiben und in 1 l Wasser 10 Minuten kochen; mit Essig werden die Eier schwarz.
Holunderbeeren	graublau bis violett	200 g eingefrorene Beeren in 1 l Wasser ca. 15 bis 30 Minuten kochen, 5 g Pottasche oder Essig zugeben, bei Kalkzugabe tiefes Blau.
Blauholz (Eier nicht für Verzehr!)	violett bis fast schwarz	5 g Späne in 1 l Wasser einweichen und 30 Minuten stehen lassen; dann 10 Minuten kochen.