



**MGA Ingenieurdienstleistungen GmbH**

Oeggstrasse 2  
D-97070 Würzburg

Phone: +49 (931) 322 58-0  
Fax: +49 (931) 322 58-33

info@mga-gmbh.com  
www.mga-gmbh.com

**MGA Ingenieurdienstleistungen GmbH**  
Prozessautomatisierung und Steuerungstechnik



*Frohe Ostern 2007*

## Bunte Eier, wohin man schaut ...

### Die christlich-religiöse Bedeutung des Eis

Das Ei hat schon immer und überall auf der Welt besondere Bedeutung für den Frühling und die Wiederkehr des Lebens gehabt. Im 5. Jahrhundert erkannte die Kirche das Ei als Symbol für die Auferstehung Christi an: „Am Ostertag soll jeder Christ ein Ei essen.“

Im 13. Jahrhundert wird erstmals über gefärbte Ostereier berichtet. Die Christen bemalten die Eier anfangs meist rot, denn diese Farbe ist ein Sinnbild für das Blut Christi, aber auch für Leben, für Liebe und für Königswürde.

### Das Antlass-Ei

Antlass-Eier sind am Gründonnerstag gelegte Hühnereier.

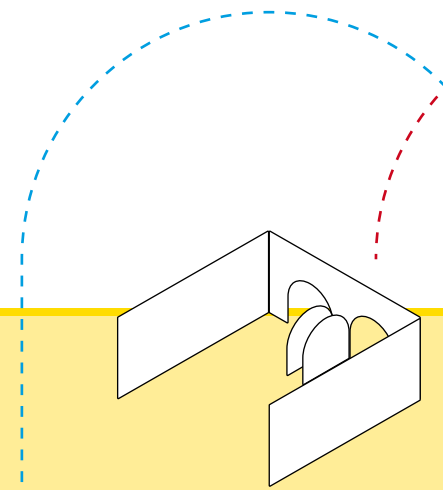
Gründonnerstag hieß auch Antlasstag, ein Wort, das vom mittelhochdeutschen Begriff „antlâz“ = Ablass, Nachlass von Sündenstrafe, abstammt.

Eine andere Deutung besagt, daß im Mittelalter die Bauern ihrem Lehnsherren am Gründonnerstag ihre österlichen Abgaben in Form von Zinseiern zahlen mussten.

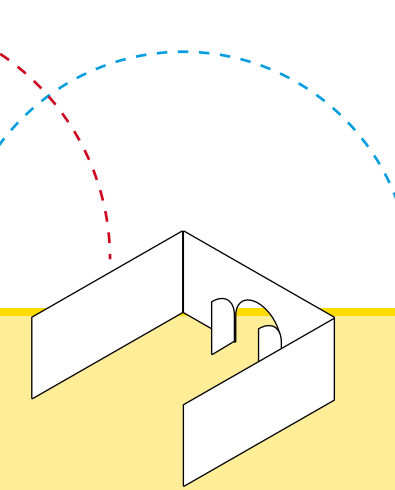
Das letzte Ei dieser Steuer war das Antlass-Ei und wurde rot gefärbt. Damit war klar, daß die Schuld eines Bauern abgeglichen war.

### Spielanleitung

Genug vom Eiersuchen? Probieren Sie einmal diese Variante – schneiden Sie die rote Tür oder die beiden blauen Türen aus und versuchen Sie, ein Ei in das Ziel zu rollen.



Die Türchen nicht ganz ausschneiden, sondern nur entlang der gestrichelten Linie. Rest umfalten und als Versteifung verwenden.



### Bastelanleitung

Wer sagt, daß Eier immer nur hängen, liegen oder rollen? Bringen Sie Ihren Eiern das Laufen bei – ein Salzteig ist schnell und einfach gemacht, die Zutaten finden sich in jedem Haushalt.

Ausgeblasene Eier können Sie mitsamt dem Salzteig im Ofen backen, den Salzteig aber auch lufttrocknen lassen, etwa an hartgekochten Eiern, die noch verzehrt werden sollen.

Salzteig: 2 Tassen Mehl + 1 Tasse Salz + 1 Tasse Wasser mit dem Handmixer kurz durchkneten, dann noch mit der Hand bearbeiten. Ein Esslöffel Tapetenkleister, im Wasser gelöst, macht den Teig geschmeidig.

