

Ein Vorzeigebetrieb hat „aufgerüstet“

Thannhauser Eierfärberei Beham feierte ihre neue Anlage mit der kirchlichen Segnung und einem Tag der offenen Tür

– Text und Bilder: Günther Meindl
Thannhausen. Mit einer kirchlichen Segnung im Beisein von Freunden, Nachbarn und Beteiligten sowie einem Tag der offenen Tür nahm die Thannhauser Eierfärberei Beham ihre gänzlich neue Anlage würdig in Betrieb. Stadtpfarrer Stefan Finkl vollzog den geistlichen Akt und meinte dabei schmunzelnd, dass man Solches natürlich segnen müsse, handle es sich beim Osterhasen doch um einen guten Freund des Heiligen Nikolaus. Inhaber Markus Rothermel, der Schwiegersohn des vormaligen Chefs Wolfgang Beham, fand gar nicht genug Dankesworte für alle, die ihn und seine Frau Inge beim Bau der neuen Eierkoch- und Färbanlage unterstützt hätten. Man habe es hier mit einem kleinen Familienbetrieb zu tun, in dem alle zusam-

menhalten würden. Sodann konnte zurecht auf das neu Geschaffene angestoßen werden. Im Mittelpunkt des trotz widriger Witterung bestens frequentierten Tags der offenen Tür standen die zahlreichen Führungen, in denen viele Interessierte in kleinen Gruppen durch die Anlage geführt wurden und dabei hautnah den Produktionsablauf mitverfolgen konnten. Sie erfuhren auch, dass in der ältesten Eierfärberei Deutschlands, deren Wiege in Niederbayern stand, bereits seit 1953 aus weißen Eiern bunte werden. Der Großvater seiner Frau habe dort dereinst zu experimentieren begonnen und in der Schweiz eine erste Anlage entwickeln lassen. Sodann sei dies bis in die nunmehr dritte Generation weitergeführt worden. Für die neue Errungenschaft habe man, so

Markus Rothermel während seiner äußerst interessanten Führungen, zwei volle Jahre geplant. Die Besucher erfuhren zudem, dass die verwendeten gleichmäßigen, glatten und letztlich wachsweißen Eier nur von jungen und gesunden Hühnern stammen würden. Die Kochzeit betrage – bei 97 Grad – 13 Minuten. Zehn Tage seien die Eier bei der Produktion alt, denn, so Rothermel weiter, ganz frische Eier würden „nach nichts schmecken“.

Der besondere Stolz des Unternehmens sei nun der eigens für die Thannhauser Eierfärberei gebaute neue, gasbetriebene Dampfheizkessel. Und mit noch ein paar ebenso wissenswerten wie beeindruckenden Fakten wurde hier aufgewartet. Demnach können in der neuen Anlage bis zu 17.000 Eier in der Stunde gekocht und gefärbt werden. Sage und schreibe zehn Millionen seien es pro Saison von Anfang Januar bis Ostern, und an „guten Tagen“ komme die stolze Zahl von 250.000 zusammen.

Geliefert werde vorwiegend bis Stuttgart und München, aber auch in die grenznahen Gebiete Österreichs. Die Eier beziehe man von 120 bis 150 Lieferanten, während die Hauptabnehmer 180 Großkunden seien. Und zum Färben in den bekannten sechs Koloraturen werde neben dem eigentlichen Farbstoff noch Schellack, Carnaubawachs und aus der Kartoffel gewonnener Alkohol verwendet.



Der Weg vom weißen bis zum bunten Ei ist hier nicht mehr weit.

