



Es dampft und rattert und riecht nach Farbe: In der Ostereier-Färberei Beham in Thannhausen herrscht jetzt, kurz vor Ostern, Hochbetrieb. Bis zu 360 000 Eier werden hier täglich bunt bemalt, 350 Millionen waren es in den letzten 25 Jahren.

Foto: Dagmar Kübler

Besuch im bunten Osterparadies

Hochsaison In einer Färberei in Thannhausen bekommen täglich 360 000 Eier ihren Anstrich

VON DAGMAR KÜBLER

Thannhausen Kochen Sie Ihre Ostereier etwa? Kein Wunder, dass die anders schmecken als gekaufte. „Unsere Ostereier werden schonend im Dampf gegart“, erklärt Inge Rothermel, Eierexpertin in dritter Generation im Familienbetrieb Beham in Thannhausen (Kreis Günzburg). Sie verrät damit das Geheimnis der wachsweißen Konsistenz der kunterbunten Osterspezialität.

Nur selten platze ein Ei bei diesem Verfahren. Das liegt aber auch an der Auswahl der Eier. Von jungen Hühnern müssen sie sein, sagt Rothermel, mit einer festen Schale versehen, zudem exakt nach Größe beziehungsweise Gewicht sortiert. Diese gleichbleibende Qualität findet die Eierfärberei – einer der ältesten Familienbetriebe dieser Art in Bayern – vor allem bei Händlern aus Norddeutschland und Holland.

Es rattert und dampft, Eiergeruch mischt sich mit Dämpfen aus dem Farbbad. Jetzt, in der Hochsaison, stehen die Maschinen und Bänder erst am Abend still. Oft wird auch am Wochenende produziert. Mit zwei Gar- und zwei Färbeanlagen sowie 30 bis 35 Frauen in bunten Schürzen und Kopftüchern wirkt die Halle wie ein dampfender Hexenkessel. Bis zu 360 000 Eier werden täglich eingefärbt, 350 Millionen waren es in den letzten 25 Jahren.

Die Oster-Vorbereitungen beginnen bereits im Herbst, die ersten Aufträge kommen gleich nach Weihnachten. Die Produktion startet zuerst mit nur einer Anlage. „Wir färben nicht auf Vorrat. Deshalb sind unsere Eier garantiert frisch“, betont Rothermel. Frisch, von guter Qualität, mit viel Handarbeit gefärbt. Das hat seinen Preis. Beham liefert vor allem an Feinkost-

geschäfte, auf Wochenmärkte und in Bäckereien oder Metzgereien.

Grün, blau, lila, rot, gelb und orangefarben liegen die Osterschätze in ihren weichen Pappkarton-Bettchen. Leuchtend, glänzend und exakt mit der Spitze nach oben aus-

„Wir färben nicht auf Vorrat. Deshalb sind unsere Eier garantiert frisch.“

Eierexpertin Inge Rothermel

gerichtet. 30 auf einer Lage ergeben 360 im Karton. Vorsichtig setzt die Arbeiterin Lage auf Lage und verschließt ihn. Fertig – mit freundlichen Grüßen vom Osterhasen.

Angefangen hat alles an der Dampfanlage. Hier sortieren Saisonkräfte die zarten Gebilde und schieben diese unter eine Lampe. Jetzt zeigen sich die inneren Werte:

Ist etwa ein „Windei“, ein Ei ohne Kalkschale, dabei? Irgendwo ein Riss? Oder hat sich ein altes Ei unter die frischen gemogelt? Dann wird es ernst. Dampf quillt aus der Öffnung der Anlage.

Nach sieben heißen Metern erscheinen die Gegarten wieder. Schnell werden sie in Gestelle geschoben, auf Wagen gestellt und zur Färbestation gezogen. Behutsame Hände setzen die Eier auf ein Rollband. Ohne dass sie nach ihrer Lieblingsfarbe gefragt werden, landen sie im Farbbad zwischen zwei mit einem textilen Belag bespannten Walzen. Das Ei kullert zwischen den beiden Walzen in Richtung Förderband und wird so gleichmäßig gefärbt.

In Reih und Glied rattern die Gefärbten zur Trockenanlage, schellackglänzend. Die Maschine legt sie wieder dorthin, woher sie gekommen sind: in den Pappkarton.