

BR²⁴

Schwaben



Ihr Standort: BR.de | Nachrichten | Schwaben | Eierfärberei in Thannhausen Ihr Standort: BR.de | Nachrichten | Schwaben | Eierfärberei in Thannhausen

Eierfärberei in Thannhausen

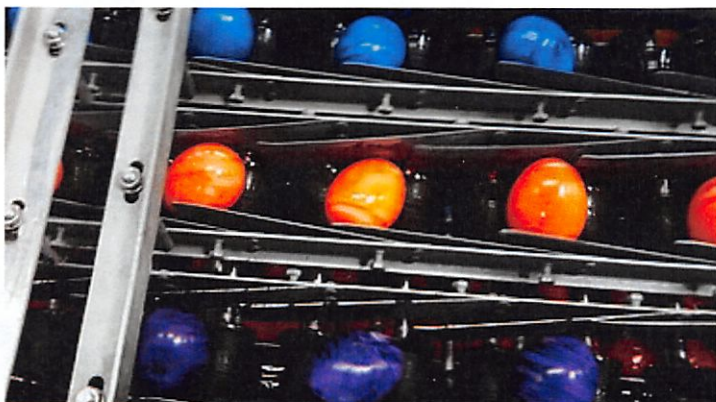
Außen bunt und innen wachsw weich

Die Vorbereitungen auf Ostern laufen vielerorts schon auf Hochtouren - so auch in Thannhausen im Landkreis Günzburg. Bei der Eierfärberei Beham laufen die Maschinen jetzt rund, 17.000 Eier pro Stunde werden dort rot, grün, blau oder gelb eingefärbt.

Stand: 04.04.2017 | [Bildnachweis](#)

Für Geschäftsführer Markus Rothermel müssen die bunten Ostereier am besten gelb sein. Ein dunkles, kräftiges Gelb hat die Eierfärberei in diesem Jahr gewählt - theoretisch gut zu finden im saftigen, grünen Gras.

Außen hart, innen wachsw weich



Hier werden die Eier gefärbt.

Doch natürlich bekommen die rund 10 Millionen Eier, die in Thannhausen jedes Jahr zwischen Anfang Januar und Gründonnerstag gefärbt werden, auch andere bunte Farben. Dabei ist alles ganz genau durchgeplant. Einer der wichtigsten Vorgänge ist das Kochen. In der Kochanlage der Eierfärberei Beham werden die Eier sehr schonend gegart, so dass der Dotter wachsw weich bleibt.

Eier mit Leidenschaft

Danach werden die kaputten Eier aussortiert. Die gekochten, schönen Eier rollen dann durch die Farbwalzen in die Färbemaschine. Im bunten Zustand werden sie dann noch gekühlt, getrocknet und in bunte Osternester verpackt.

"Es gehört schon eine Portion Leidenschaft mit dazu, dass das wirklich top gekocht ist das Ei. Wir machen da wirklich eine große Aktion, dass die wachsw weich sind und dass die schön gefärbt sind. Da laufen wir uns wirklich den ganzen Tag die Beine wund."

Geschäftsführer Markus Rothermel

Qualität vor Quantität



Ein buntes Meer aus Eiern beim Trocknen

Die Devise der Eierfärberei lautet dabei: Qualität vor Quantität. Deswegen sind die Eier aus Thannhausen auch nicht im Supermarkt zu finden, sondern bei regionalen Kunden, Hofläden oder Bäckereien.

Die Farbe besteht im Prinzip aber aus den gleichen Bestandteilen, wie die zuhause. Schellack versiegelt das Ei, Karnauberwachs verhindert, dass das Eiweiß angegriffen wird, und Alkohol sorgt dafür, dass die hinzukommenden Farbstoffe mit allem verbunden werden. Mehr braucht auch der Osterhase nicht!

Bildnachweis