



Geschäftsführer-Ehepaar Inge und Markus Rothermel.

Einblicke in die älteste Eierfärberei Deutschlands

Hier werden bunte Eier zu Primaballerinen

Eierfärben ist ein hartes Saisongeschäft. Bis Ostern kostet es Lebenszeit, Nerven und Schlaf. So geht es allen Eierfärbereien. Ein Besuch bei der Firma Beham offenbart jedoch mehr als diese Binsenweisheit. Denn während der Saison ist auch intensive Familienzeit. Es geht um gemeinsames Essen, familiären Zusammenhalt, Rituale und österliches Brauchtum. Familie und Firma sind ein und dasselbe, das Eierfärben ist eine Leidenschaft und das perfekt gekochte Ei hohe Kunst.

In der Produktionshalle des Familienbetriebes Beham im bayerisch-schwäbischen Thannhausen tanzt ein Eierballett: Auf Farbwalzen drehen die Eier nach dem Kochen anmutig ihre Protetten und werden dabei von allen Seiten bunt gefärbt. Sie leuchten danach in den sechs Farben Rot, Gelb, Grün, Blau, Orange und Violett. Gefärbt wird mit Lebensmittelfarben auf Alkoholbasis. Ein beigesezierter Schellack versiegelt nicht nur die Eier, damit sie länger haltbar sind, sondern sorgt auch für ein glänzendes Aussehen. Die hübschen Primaballerinen steigen dann im Paternoster für 20 Minuten ästhetisch auf und ab. So können die frisch gefärbten Eier trocknen und auskühlen. Eine integrierte Kühlung hält Temperatur und Luftbewegung, unabhängig von der Außentemperatur in der Halle, konstant. Die Paternoster-Technik ermöglicht es, dass die Eier auf kleinstem Raum eine Wegstrecke von 140 m zurücklegen, indem sie ständig wie in einem Aufzug hoch- und herunterfahren. Ohne Paternoster würde sich die Kühl- und Trocknungskette wie ein Lindwurm durch die Halle schlängeln und dabei viel Platz benötigen.

Neue Eierkoch- und -färbanlage

Im Jahr 2016 investierte das Geschäftsführer-Ehepaar Inge und Markus Rothermel in eine neue Eierkoch- und Färbanlage. Seit 2017 ist sie nun in Betrieb. „Sie wurde auf Basis der alten Anlage nur für uns gefertigt. Die Planungsphase betrug anderthalb Jahre. Jetzt läuft es richtig rund“, erzählt Markus Rothermel zufrieden. Während früher ein-

zelne Herstellungsstufen unterbrochen waren, besteht heute eine durchgängige Produktionslinie. In fast 40 Minuten durchlaufen die Eier die komplette Anlage und aus ihnen werden bunte Ostereier. Pro Stunde können 17.000 Eier gefärbt werden, am Tag maximal 250.000.

Kontrollierter Eier-Zug

Für branchenfremde Ohren klingt das unvorstellbar und hört sich eher nach einem „Eier-D-Zug“ an. Doch das Gegenteil ist der Fall: Es „eiert“ auf der Produktionslinie gemächlich vor sich hin und die Personen an den drei Kontrollpunkten arbeiten ruhig und hochkonzentriert. Makruye Er kontrolliert die Eier zwischen der Koch- und Färbstufe und sortiert Brucheier aus. Sie ist, genauso wie Franz Lutzenberger (Lagerist, Schlosser und Handwerker, Foto Seite 12, 3. v. l.) rund 40 Jahre bei Beham beschäftigt, beide zählen deswegen als Familienmitglied.

„0,8 % der Eier sind Brucheier. Die Eierschale bricht während des Kochvorgangs“, erläutert Markus Rothermel. Den zweiten Kontrollpunkt hat Senior Wolfgang Beham, der Vater von Inge Rothermel, inne. Seelenruhig lässt er seinen Blick über die vorbereitende und nach Farben geordnete Eierschar schweifen und pickt ab und an nochmals beschädigte Eier heraus, bevor sie erst im Verpackungsautomat verschwinden und dann zu je 30 Stück auf Unterlagen wieder erscheinen. Die dritte Kontrolle ist gleichzeitig Endkontrolle vor dem endgültigen Verpacken. Dabei werden die Eier genau inspi-

Der Betrieb

Eierfärberei Beham

- » Familienbetrieb in vierter Generation, Inge (41) und Markus Rothermel (42) als gleichberechtigte Gesellschafter und Geschäftsführer der GmbH. Drei Kinder: Mia (11), Leo (9) und Tim (6). Schwager Sebastian Lober und die Eltern von Inge Rothermel, Wolfgang und Catharina Beham, arbeiten mit.
- » Gegründet von Franz und Inge Beham im niederbayerischen Marklkofen; erst als Eier-Wild-Gelegelhandel, in den 1950er-Jahren dann Konzentration auf das Eierfärben
- » Firmensitz seit 1990 im bayerisch-schwäbischen Thannhausen, Landkreis Günzburg
- » 15 Mitarbeiter; fünf im Schichtbetrieb vor Ostern
- » Pro Stunde ca. 17.000 Eier, maximale Färbemenge pro Tag: 250.000 Eier, von Januar bis Ostern ca. 9 Mio. Eier
- » Biozertifiziert, Verkauf gefärbter Bioeier
- » Lohnfärberei für regionale Geflügelhöfe; Eierverkauf über drei Großlieferanten aus Bayern und Norddeutschland (alle Haltungsformen) mit Weiterverkauf an Bäckereien, Metzgereien, Obst- und Gemüsehändler und Zwischenhändler; reger Fabrikverkauf; Liefermobil für München, keine eigene Logistik
- » Gläserne Produktion und viel Öffentlichkeitsarbeit: Führungen für Kinder, Schulklassen, Busreisen, Verbände; Besucherplattform in der Halle
- » Kleiner Bauernmarkt vorhanden



1 - Makruye Er ist schon rund 40 Jahre bei Beham beschäftigt und zählt deswegen als Familienmitglied.



2 - Die Eier durchlaufen in 40 Minuten eine durchgängige Produktionslinie.



3 - Makruye Er kontrolliert die Eier zwischen der Koch- und Färbstufe und sortiert Brucheier aus.



4 - Versiegelt werden die Eier in den Farben Rot, Gelb, Grün, Blau, Orange und Violett mit Shellack. Das gibt ihnen überdies Glanz.



5 - Sorgfältige Zweitkontrolle am Band durch Wolfgang Beham.



6 - Endkontrolle: Hier werden die letzten weißen Flecken beseitigt.



7 - Kühlung erfahren die bunten „Primaballerinen“ im Paternoster.



ziert und gegebenenfalls farblose kleine Flecken von Hand nachgepinselt.

Wolfgang Beham erweckt den Anschein, als würde er schon immer am laufenden Band stehen und arbeiten. Dabei hat er noch die abenteuerlichen Anfänge der alten Produktionsanlage miterlebt und Jahrzehntelang mit ihr gearbeitet. Zusammen mit seiner Frau Catharina lenkte er 35 Jahre die Geschicke der Firma. „Mein Vater, Franz Beham, war als gelernter Eisenhändler ein Maschinentüfeler. Er hat Miele-Heimbügelmaschinen zu Eierfärbemaschinen umgebaut“, erinnert sich der Senior.

Viele Eier perfekt gekocht

Als junger Mann war Wolfgang Beham sogar auf ziemlich kuriose Art und Weise bei der Entwicklung der vom Vater heiß erwünschten Kochmaschine eingebunden. Die bisherige Kochqualität ließ zu wünschen übrig. Franz Beham animierte seinen Sohn, der in einem Münchner Hotel eine Kochlehre absolvierte, mit den Worten „Du musst doch wissen, wie man anders Eier kocht!“, sich dazu Gedanken zu machen. In der Theorie war klar, dass es für eine gleichbleibende Kochqualität unerlässlich war, die Eier nicht übereinander, sondern auf einer Ebene zu kochen. Bloß wie löste man dieses Problem in der Praxis? Da kam Wolfgang Beham die Idee, Eier in eine für 1000 Teller ausgelegte Durchlaufspülmaschine zu stecken. Und siehe da: Die Spülmaschine spuckte hinten nicht nur saubere Teller, sondern auch halbgare Eier aus. Diese Technik funk-

tionierte also, wir mussten nur noch für eine höhere Temperatur sorgen und die Kochanlage bauen lassen“, erzählt Wolfgang Beham und es hört sich so an, als ob er den Geistesblitz, den er hatte, auch heute kaum glauben kann. Wird der ehemalige Firmenchef gefragt, was er denn von der neuen Produktionlinie hält, kommt eine bemerkenswert unnostalgische Antwort: „Alles ist besser als früher!“ Senior Beham war natürlich in die Planungsphase fest eingebunden und hat seinen wertvollen Erfahrungsschatz mit in die Neukonzeption fließen lassen.

„Alles ist besser als früher!“

Wolfgang Beham, ehemaliger Firmenchef

Auch die Schwiegersöhne Markus Rothermel und Sebastian Lober (2. v. l. Foto unten) wurden von Wolfgang Beham in das Geheimnis eingeweiht, wie man ein perfektes Ei kocht. „Das ist sehr schwer und jeden Tag eine neue Herausforderung. Da fließt unsere ganze Energie hinein“, erklärt Markus Rothermel an der Kochanlage. Im Vergleich zu den Farbwalzen und dem Paternoster sieht diese Produktionsstufe, die das eigentliche Herzstück der ganzen Anlage ist, überraschend unspektakulär aus. Die rohen Eier wandern in Reih und Glied in die Kochanlage und entziehen sich somit dem Beobachterblick. In 14 Minuten laufen sie langsam durch und werden dabei gegart. Wie der Garprozess im Detail funktioniert und an-

welchen Schrauben gedreht werden kann, ist Betriebsgeheimnis. Markus Rothermel verrät nur so viel: Es geht dabei um Sekunden, um wachweichen Dotter, festes Eiweiß sowie den typischen Eigengeschmack.

Eine Grundvoraussetzung dafür ist, dass die Eier gut vorsortiert sind. Die Firma verwendet nur Jungennenware der Größe M von 53 bis 60 g. Zwei bis drei Jahre hat Markus Rothermel benötigt, um ein besonderes Gefühl für die gegarten Eier zu entwickeln. Heute schlägt er täglich testweise fertig gekochte Eier mit einem Eiermesser auf und erkennt optisch und haptisch sofort, wie es um die Kochqualität steht.

Saisonstart bereits im Oktober

Die Saison startet bei der Firma Beham bereits im Oktober. Bis Weihnachten werden einmal pro Woche bunte Brotzleiener in drei Farben gefertigt. Ab Januar geht es sechsfarbig mit zwei oder drei Produktionstagen wöchentlich weiter. In den Wochen vor Ostern zieht das Geschäft kontinuierlich an und die Arbeitsbelastung steigt immens. Nun wird im Zweischichtbetrieb gearbeitet. Markus Rothermel kommt nur noch auf drei bis vier Stunden Schlaf pro Nacht. „Wir produzieren nicht auf Vorrat, sondern nach Auftragslage“, erklärt Inge Rothermel.

Der Familienzusammenhalt ist vor allem in Druckphasen Gold wert. Jedes Familienmitglied hat zwar seine Aufgaben, die Arbeitsbereiche sind jedoch nicht haarscharf abgegrenzt. Im Grunde kann jeder alles erledigen. Während Wolfgang Beham an der

Produktionslinie aushilft, steht Catharina Beham oft an der Kasse des Fabrikverkaufs. Schwager Sebastian Lober ist als Produktionsleiter eingebunden. Markus Rothermel kümmert sich vor allem um Ein- und Verkauf, während sich seine Frau auf Buchhaltung, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit konzentriert.

Hochbetrieb zu Ostern

In der Woche vor Ostern werden die letzten Energiereserven mobilisiert. Bis einschließlich Mittwoch läuft die Produktionslinie und Mitarbeiter und Familienangehörige fiebern dem Saisonende entgegen. Wenn abends die Anlage abgeschaltet wird, sind alle heiter und gelöst. Es gibt Sekt und Orangensaft. „Das wir es wieder einmal geschafft haben, ist das beste Gefühl überhaupt“, beschreibt Markus Rothermel die Stimmung. Auch Inge Rothermel ist natürlich sehr erleichtert, vermisst jedoch in diesem Augenblick die alte Anlage aus einem ganz bestimmten Grund: Früher war ein Dampfkessel vorhanden, aus dem abends Dampf abgelassen wurde, was ein charakteristisches, zischendes Geräusch erzeugte. So wurde das Saisonende über Jahrzehnte hinweg auch akustisch untermauert. „Dabei flossen auch Tränen“, erinnert sich Inge Rothermel ein wenig wehmütig. Der Grunddonnerstag vor Ostern ist ein reiner Verkaufstag. Da zeigt sich auch, ob die Eiermenge vorab gut kalkuliert wurde. 2018 ging im Fabrikverkauf kurz nach 18 Uhr das allerletzte Ei über die Verkaufstheke. „Dann ist für uns Ostern. Wir sperren die Halle zu und gehen alle gemeinsam zum Essen in ein Hotelrestaurant“, erzählt Markus Rothermel.

9 - Ostertraditionen werden in der Familie hochgehalten.

Frank Kaiser



Eier an- und ausgeliefert. Die Firma Beham ist Lohnfärberei für regionale Geflügelhöfe, kauft aber auch Eier von drei Großbetrieben ein. Die gekochte und gefärbte Ware wird dann an Bäckereien, Metzgereien, Obst- und Gemüsehändler oder Zwischenhändler weiterverkauft.

Hochbetrieb zu Ostern

Zwischen Oktober und Ostern spielt sich das Familienleben am Firmenstandort ab. Dreh- und Angelpunkt ist das Büro, das in eine gemütliche Wohnküche mit einem großen, langen Esstisch mündet. Obwohl der Familienclan mit Wolfgang Beham und Sebastian Lober gleich zwei gelernte Köche vorweisen kann, beginnt hier das Reich von Catharina Beham. Die Seniorin kocht für die ganze Familie, die sich dann geschlossen samt Kindern zum Mittagstisch einfindet. „Unsere Kinder Mia, Leo und Tim wachsen mit dem Betrieb auf und identifizieren sich stark damit. Das gemeinsame Essen ist sehr wichtig für uns und ein fester Bestandteil des Arbeitstages“, sagt Markus Rothermel. Die elfjährige Tochter Mia übernimmt manchmal schon freiwillig kleinere Hilfsarbeiten. Vom Esstisch aus hat man die Einfahrt zur Halle gut im Blick. Ständig werden

Kinder die Eier selbst. Am Ostersonntag wird morgens die Kirche besucht. Mit gesegneten Eiern und einem Osterlicht ausgestattet, geht es dann heim zum Osterfrühstück. Hier trifft sich wieder die gesamte Familie. Natürlich kommt der Osterhase. Noch im vergangenen Jahr hat sich Markus Rothermel in ein Osterhasenkostüm aus Fell gezwängt. „Als die Kinder noch kleiner waren, haben wir ihnen immer erzählt, dass wir für den Osterhasen arbeiten und ihm dabei helfen, seine Eier zu färben“, sagt Markus Rothermel grinsend.

Punkt 12 Uhr am Ostersonntag muss er nochmals ran: Dann läuten in Thannhausen die Kirchenglocken und Hauseigentümer schmeißen ein gesegnetes Ei über das Dach. Bleibt es nicht am First hängen, bedeutet das laut Brauchtum Glück und Segen für das ganze Jahr.

Bis zum Herbst wird die Produktionshalle an eine Lebensmittelfirma vermietet, die dort Backwaren lagert. Für die Zukunft beschäftigen sich Inge und Markus Rothermel mit möglichen Expansionsgedanken. In den vergangenen Jahren verzeichneten sie einen stetig wachsenden Absatz bei steigender Nachfrage. „Wir haben das Gefühl, dass wir vor allem mehr Lagerplatz benötigen und Liebhäuser gleichzeitig mit einer dritten Produktionsschicht“, wagt Markus Rothermel einen Blick voraus.



CHRISTINE KAISER
Freie Agrarjournalistin,
Weil der Stadt



8 - Drei Generationen stehen hinter der Eierfärberei Beham. Der Familienzusammenhalt ist Gold wert.

Foto: Kaiser



BRÖRING
Informationstechnologie



Optional mit Akku, Bluetooth, PC-Software und Android-App

FEST
(Fast-Egg-Shell-Tester)

Das perfekte Gerät für die Bestimmung der Bruchfestigkeit von Eiern

Messgeräte und Software für die Qualitätssicherung

Dr.-Ing. Stefan Bröring
Gewerbering 4
D-49393 Lohne

Tel. 04442 910436
WWW.BROERING.DE