



Hier muss der Osterhase Extraschichten einlegen, sonst klappt das ja nie mit den 250 000 Eiern am Tag. Die Hühnerprodukte werden gegart, gefärbt und in Steigen verpackt. Und das möglichst schnell, betont Beham-Firmenchefin Inge Rothermel den Frische-Aspekt.

Foto: Hans Bosch

Das Geheimnis der Ostereier

Lebensmittel Die Thannhauser Firma Beham hat eine neue Gar- und Färbeanlage im Einsatz. Mit der technischen Weiterentwicklung schafft sie pro Tag 250 000 Hühnereier

VON HANS BOSCH

Thannhausen Die Saison begann Anfang Januar und endet am Gründonnerstag, also wenige Tage vor Ostern. In den dazwischenliegenden Wochen werden bei der Eierfärberei Beham in Thannhausen täglich bis zu 250 000 Hühnereier aus Deutschland gegart, gefärbt, getrocknet, verpackt und von den Kunden noch am gleichen Tag abgeholt. Das Inhaber-Ehepaar Inge und Markus Rothermel hat für die diesjährige Saison in eine völlig neue Fertigungsstraße erheblich investiert, die den hohen Ansprüchen des Familienbetriebs gerecht werden soll. „Auf der Basis der bisherigen Maschinen haben wir nach eigenen Erfahrungen eine Anlage bauen lassen, die unsere speziellen Wünsche und die Bedürfnisse unserer Kunden erfüllt“, sagt Inge Rothermel.

Zwölf Minuten dauert der Durchlauf für ein Ei, wobei die Chef-in gleich zu Beginn des Firmenbesuchs betont: „Unsere Ostereier werden nicht gekocht, vielmehr schonend mit 97 Grad heißem Dampf gegart. Das macht unsere Eier so besonders.“ Neu hinzukommen auch immer mehr Anfragen nach Bio-Eiern, die mit Bio-Farben gefärbt sind. „Für uns ist das dank

der neuen Anlage kein Problem“, sagt Inge Rothermel.

Etwa die Hälfte der Ostereier wird im Lohnverfahren bearbeitet, die direkt von Geflügelhändlern, Eierbauern und Großkunden angefahren und oft schon einige Stunden später wieder abgeholt werden können. „Wir setzen auf Qualität und Frische“, betont die Chef-in. Zugleich habe jeder Kunde die Ge-

„Unsere Eier werden nicht gekocht, vielmehr schonend mit 97 Grad heißem Dampf gegart. Das macht sie so besonders.“

Firmenchefin Inge Rothermel

währ, dass er „seine“ Eier gefärbt zurückbekomme.

Die anderen 50 Prozent kauft das Familienunternehmen bei deutschen Eierbauern, und zwar aus Niederbayern und Norddeutschland, da es im bayerischen Raum nur wenige Erzeugerbetriebe gibt. Abnehmer sind in erster Linie das Bäcker- und Metzgerhandwerk sowie Gaststätten und Wochenmarkt-Fieranten.

Immer größere Ausmaße nehmen in den letzten Jahren der Direktver-

kauf an Privatpersonen und Einzelhandelsgeschäften an, die besonderen Wert auf qualitativ hochwertige Ware legen. Das sei auch der Grund, warum Beham-Eier in Supermarkt-Regalen nicht zu finden seien. Und noch etwas kommt hinzu: „Wir produzieren nicht auf Vorrat. Gegart und gefärbt wird bei uns nur auf Bestellung oder im Lohnverfahren für Großkunden.“

Pflegliche Behandlung und sorgsame Handarbeit sind notwendig, ist das Ei doch ein sehr sensibles Produkt, das jeden Druck oder Schlag übel nimmt. Und doch muss beim ganzen Prozess vom rohen Ei über das bunte Osterei bis hin zur Verpackung jedes Exemplar mehrmals in die Hand genommen werden. Das beginnt schon bei der Garanlage. Bereits hier werden die weißen oder braunen Huhn-Erzeugnisse handverlesen, was dann noch einmal vor der Verpackung notwendig ist. Gefärbt wird in den sechs Hausfarben rot, gelb grün, blau, orange und lila. Benutzt werden nur für Beham speziell entwickelte reine Lebensmittelfarben.

Die Eier passieren farbgetränkte Walzen, bevor die bunte Vielfalt über Förderbänder in die Trocknung und schließlich zu den Bereichen Verpackung und Versand rol-

len. Damit ist für Inge Rothermel klar: „Bei uns gibt es nur tagesfrische Ware.“ Und dies seit 1953. Damals gründete Franz Beham, der Großvater von Inge Rothermel, in Marklkofen bei Dingolfing einen Eier-, Wild- und Geflügelhandel und färbte alljährlich vor Ostern mit selbst konstruierten Maschinen Hühnereier. Das Geschäft wurde größer, die Kunden kamen bis aus München und Stuttgart und so gründete der als Koch- und Betriebswirt ausgebildete Sohn Wolfgang im Jahre 1976 eine Eierfärberei in Augsburg, die er dann fünf Jahre später ins Thannhauser Gewerbegebiet verlegte.

2011 übernahmen Tochter Inge und Markus Rothermel die Verantwortung, doch stets halfen die Familienmitglieder in der Produktion mit, was noch heute gilt. Sie waren es auch, die ihre Erfahrung und das Wissen zur Optimierung der Anlage und des Produktionsablaufs einbrachten, was letztlich in Zusammenarbeit mit Maschinenbauern zu einer zeitgemäßen und energieeffizienteren Eiergar- und Färbeanlage führte. Das Fazit für Chef-in Rothermel: „Die gewohnte Qualität und Frische unserer Eier ist auch mit der neuen Technik gewährleistet.“