

So entstehen nachhaltige Ostereier in Thannhausen

Lebensmittel Viele Menschen essen regionaler und ökologischer als früher – auch Eier. Der Trend ist unterschiedlich stark ausgeprägt.

VON PIET BOSSE

Thannhausen Sie sind blau, gelb, lila, pink, orange oder grün und erhöhen die Vorfreude auf ein wichtiges christliches Fest und besinnliche Tage. Im südlichen Landkreis Günzburg liegen sie in diesen Tagen in vielen Geschäften, wie zum Beispiel in Bäckereien aus. Ostereier stehen für Ostern wie kaum etwas anderes. Viele bemalen sie selbst, pusten sie aus und hängen sie auf, oder essen bemalte Eier zum Frühstück. Wie bei vielen Lebensmitteln mittlerweile, steht auch bei Ostereiern nachhaltigere Ernährung, das Tierwohl und die Bioproduktion im Fokus. Über einen Trend, der mehr Aufwand bedeutet und sich noch nicht überall durchgesetzt hat.

Siebzehntausend Eier laufen pro Stunde über die Fließbänder in der Halle der Eierfärberei Beham in Thannhausen. Kurz vor Ostern sind es bis zu 300.000 am Tag. Sie werden in einer Dampfgaranlage für ungefähr 13 Minuten gegart, später gefärbt und für ungefähr 20 Minuten getrocknet. Sie laufen über Laufbänder, werden auf Walzen gefärbt und trocken in einer Art Fahrstuhl, wo sie hoch und runterfahren. „Die Eier müssen sich entspannen“, erklärt Inge Rothermel, die den Betrieb mit ihrem Mann Markus leitet.

Seit über 40 Jahren ist die Eierfärberei Beham in Thannhausen. Ihr Unternehmen ist die älteste Eierfä-

berei Deutschlands, Franz Beham fing 1953 an, Eier zu färben. Und auch das Traditionsunternehmen geht neue Wege. Seit 2017 steht die Dampfgaranlage, die die Eier mit heißem Wasserdampf wachweich macht, in Thannhausen, seitdem werden auch Bioeier bunt gefärbt.

Ungefähr zehn Prozent der Eier, die bei Beham gefärbt werden, seien Bio-Eier, sagt Markus Rothermel. Der Produktionsaufwand ist hoch. Für Bio-Eier gibt es feste Produktionsstadien, weil die Farbe eine andere ist und die Färbungsstation mit Farbe und Walzen für die Bio-Eier ausgetauscht wird. „Die Vorbereitung dauert zwei bis drei Stunden“, sagt Inge Rothermel. An sechs oder sieben Tagen in der Saison von Januar bis Ostern werden Bio-Eier gefärbt. Die meisten Bio-Eier, die in Thannhausen gefärbt werden, verkauft die Eierfärberei Beham nicht selbst. Größtenteils lassen landwirtschaftliche Betriebe ihre Eier färben. Die meisten Eier, die sie verkaufen, seien Eier aus Bodenhaltung, sagt Inge Rothermel. „Das liegt auch an der Nachfrage. Bio-Eier sind deutlich teurer, viele Kunden sind nicht bereit, das zu zahlen“, erklärt sie. Ein einzelnes gefärbtes Bio-Ei kostet im Verkauf 50 Cent, ein konventionelles 28 Cent.

Die Eier aus Bodenhaltung haben neben der höheren Nachfrage noch einen anderen, ganz praktischen Vorteil. Anders als bei Eiern aus Freilandhaltung, sei die Schale der

Eier aus dieser Haltungsform sauberer, sagt Rothermel, auch seien Eier in größeren Mengen verfügbar. Die Schale der Eier aus Bodenhaltung sei außerdem leicht zu färben.

Doch eine Entwicklung hin zu Bio und zu regionalen Produkten bemerken auch Inge und Markus Rothermel. Die Eier beziehen sie aus der Region und arbeiten auch mit Landwirten zusammen, deren Produkte sie in einem kleinen Hofladen verkaufen. In den vergangenen Jahren habe die Nachfrage nach Bio-Eiern in der Färberei zugenommen, sagt Markus Rothermel.

Einen Trend, zu bewussterem Ei-

erkonsum beobachtet auch Wolfgang Maurer von Geflügel Maurer aus Wattenweiler. Er verkauft seine Eier auf mehreren Wochenmärkten in der Region, unter anderem jeden Freitag auf dem Markt in Krumbach. „Die Leute machen sich Gedanken, wo die Eier herkommen, und wollen Freiland- und Bio-Eier aus der Region.“ Eier aus Bodenhaltung würden nur noch 20 bis 30 Prozent ausmachen. „Bio- und Freiland Eier“, sagt Maurer, „sind auf dem Wochenmarkt der Renner.“

Seit ungefähr 30 Jahren lässt Maurer seine Eier in Thannhausen

färben. Die Bio-Eier kauft er dort und verkauft sie an seinem Stand weiter. Kurz vor Ostern kaufen seine Kunden mehr weiße Eier. „Viele färben die Eier noch daheim und das geht mit weißen Eiern besser.“ Da würden einige auch Bio-Eier kaufen. „Es gibt ja auch weiße Bio-Eier.“ 80 Prozent der gefärbten Eier seien Freiland Eier, sagt Maurer. Wichtig sei nur, dass sie weiß sind. „Dann nehmen sie alle Farben an. Ein braunes Ei kannst du nicht gelb färben, da kommt eine blöde Farbe raus.“ Sind die Eier vorher weiß, werden sie vor Ostern blau, gelb, lila, pink, orange oder grün.



In der Eierfärberei Beham in Thannhausen werden in den Tagen vor Ostern bis zu 300.000 Eier am Tag gefärbt.



Inge Rothermel leitet die Eierfärberei gemeinsam mit ihrem Mann Markus.



Die bunten Eier werden ungefähr 20 Minuten in einer Art Fahrstuhl gekühlt.

Fotos: Piet Bosse

Mittelschwäbische Nachrichten 9. April 2021