



Farbenfroh wird die Produktions- und Verkaufsstätte der Eierfärberei Beham am neuen Standort in Ursberg. Inge Rothermel und Sebastian Lober vor den Farbmustern in der neuen Halle. Foto: Dr. Heinrich Lindenmayr

Die Eierfärberei zieht um

Beham hat deutlich bessere Bedingungen am neuen Standort in Ursbergs Gewerbegebiet. Für den Betrieb und seine Kunden ändert sich fast nichts – vieles wird aber bequemer.

Von Dr. Heinrich Lindenmayr

Thannhausen/Ursberg In die Endphase gehen die Bauarbeiten für den Neubau der Eierfärberei Beham am künftigen Standort in Ursbergs Gewerbegebiet an der B300. Ab dem 2. Januar 2023 soll der Werksverkauf am neuen Standort, Ursberg Oberrohrer Straße 2, stattfinden. Bis zum 23. Dezember können Kunden die gefärbten Eier wie gewohnt am bisherigen Standort in Thannhausen an der Bürgermeister-Raab-Straße kaufen. In der kurzen Phase zwischen den Jahren zieht die Firma um. Das werde eine recht sportliche Aufgabe, sagt Beham-Geschäftsleiterin Inge Rothermel. Aber der Hochdruck, mit dem die Arbeiten derzeit vorangetrieben werden, stimme sie zuversichtlich, dass alle gesetzten Termine eingehalten werden können.

So fortgeschritten der Neubau mittlerweile ist, er lässt bislang kaum erkennen, was hier künftig produziert und vermarktet wird. An einer Wand in der noch leeren, großen Halle wurde ein gutes Dutzend Farbmuster aufgetragen. Farben-

froh soll die Produktions- und Verkaufsstätte der Eierfärberei Beham werden, innen wie außen. Die Bunttheit gehöre zum bewährten Konzept der Firma, erklärt Inge Rothermel. An ihr wolle man ebenso festhalten wie an der Transparenz. Wie schon in Thannhausen werden die Kunden künftig bei der Produktion zusehen können, und zwar sowohl vom Verkaufsraum aus wie von einem speziell angelegten Innenbalkon.

Auf frische Ware habe Beham bisher gesetzt, auch daran werde sich, so Inge Rothermel, nichts ändern. Andere Eierfärbereien würden auf Vorrat produzieren und die Ware bis zum Verkauf gekühlt lagern. Bei Beham bleiben die Eier ein bis maximal zwei Tage in der Firma. Was angeliefert, gekocht und gefärbt wäre, würde umgehend an die Kunden abgegeben. Die Eierfärberei Beham bediene zwei Kundenbereiche, sagt Rothermel. Zum einen kaufe die Firma von ausgewählten Produzenten hochwertige Rohware, koche und färbe und vermarkte diese Ware direkt an die Endverbraucher. Zum anderen arbeite die Eierfärberei Beham als Dienstleister für Eierproduzenten. In diesem Fall würden die

Eier angeliefert, gekocht und gefärbt und verpackt, anschließend vom Produzenten wieder abgeholt und von diesem selbst vermarktet.

In der neuen Produktionsstätte sei auch genügend Platz, um die Maschine zum Bedrucken von Eierverpackungen bequem nutzen zu können. Man könne dadurch die Verpackung der Ware des einzelnen Kun-

Raumangebot ist üppig auf rund 3000 Quadratmetern

den individuell gestalten. Im Einzelfall werde das auch praktiziert, wenn eine Firma beispielsweise gefärbte Eier von Beham als Festgeschenk für Kunden oder Mitarbeiter beziehen wolle. Aus den vielfältigen Beziehungen von Beham zu Produzenten in der Nahrungsmittelbranche entwickelten sich im Lauf der Zeit Kooperationen.

Wer künftig die Halle der Firma Beham betritt, geht gleichsam hinein in einen Bauernmarkt regionaler Erzeuger. Hier werde es, so Inge Rothermel, alles zu kaufen geben rund um das Thema Brotzeit. Regio-

nale Erzeuger werden Fleisch, Fisch und Wurst anbieten, Molkereiprodukte, Gemüse und Kartoffeln. Auch Bioerzeugnisse spielen dabei laut Inge Rothermel eine wachsende Rolle, wie es bei Beham auch Bioeier gebe. Momentan müssten für das Kochen und Färben der Bioeier noch Teile der Maschine ausgetauscht werden, in Zukunft würden die Bioeier von einer eigenen Anlage weiterverarbeitet. Damit sich der Kunde wohlfühlen könne und der Weg zu Beham sich lohne, werde es im neuen Eingangsbereich eine Filiale der Bäckerei Ried aus Mindelheim samt einem Café geben. Kinder werden ihre Eltern gern zu diesem Einkauf begleiten, für sie gibt es einen eigenen Bereich mit einigen Attraktionen. Im Grunde, so resümiert Inge Rothermel, sei die Eierfärberei Beham all ihren Grundsätzen und den bewährten Bestandteilen des bisherigen Konzepts treu geblieben. Man habe viel daran gesetzt, das Konzept zu optimieren und durch das üppige Raumangebot auf rund 3000 Quadratmetern deutlich bessere Bedingungen für Produktion und Verkauf zu schaffen. Einer der größten Mängel am bisherigen Standort, die

knappen Parkmöglichkeiten, sei beseitigt. 35 Parkplätze seien auf dem 7000 Quadratmeter großen Gelände ausgewiesen worden, auch an der Straße entlang des Betriebsgeländes könne der Kunde bequem und sicher sein Fahrzeug abstellen. Eine Ausweitung der Kapazitäten sei momentan kein Thema, aber das Platzangebot am neuen Standort biete Optionen für die Zukunft.

Die Firma wäre gern in Thannhausen geblieben, aber eine vergleichbare Gewerbefläche sei dort leider nicht verfügbar gewesen. Viel Zeit, Geduld und Tüfteln habe die Planung für den neuen Standort gekostet. Aber Inge Rothermel ist sich sicher, dass man an alles gedacht habe. Es gibt sogar Räumlichkeiten, um das Essen und Schlafen der Familie für einige Tage auf das Werksgelände zu verlagern. Denn schließlich ist das Eierfärben ein Saisongeschäft. Da komme es schon vor, wenn in Spitzenzeiten eine Viertelmillion Eier am Tag gekocht und gefärbt würden, dass Familienmitglieder fast rund um die Uhr arbeiteten. Sie seien an diesen Tagen dankbar, wenn ihnen der Weg nach Hause erspart bliebe.