

Harte Schale, weicher Kern

Färberei produziert stündlich 20 000 bunte Ostereier

Thannhausen – Diese Fabrik ist selber so bunt wie ein Osterei. Die Wände in der Eierfärberei Beham sind mit gelben, violetten, roten und hellblauen Eiern bemalt. In den gleichen Farben rollen unten in der Lagerhalle die echten Hühnereier über das Fließband. In dem Betrieb in Thannhausen im Landkreis Günzburg herrscht in diesen Tagen absoluter Hochbetrieb. „Wir können maximal 20 000 Eier in der Stunde färben“, erklärt Geschäftsführer Markus Rothermel, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Inge leitet.

Die Saison dauert in jedem Jahr von Anfang Januar bis Gründonnerstag: dieses Jahr also bis zum 5. April. Gefärbt wird in den Farben Lila, Orange, Blau, Grün, Gelb und Rot. „Das sind Lebensmittelfarben auf Alkoholbasis, die mit Kopal versetzt sind“, erläutert Inge Rothermel. Kopal ist ein Naturharz und soll für den glänzenden Schimmer auf den Eiern sorgen. Außerdem diene es zur Versiegelung und mache die Eier somit drei bis vier Wochen haltbar.

Doch bevor die Eier ihr Farbleid bekommen, müssen sie gegart werden. „Die werden nicht im heißen Wasser gekocht, sondern im Dampf gegart“, erklärt Inge Rothermel. Etwa zwölf Minuten laufen die Eier durch den 90 Grad Celsius heißen Wasserdampf. So sollen sie einen wachweichen Kern bekommen – wie es die Kunden schätzen. „Die werden nicht steinhart und haben keinen blauen Rand außen rum“, versichert die Geschäftsführerin. Das Dampfkochen sei eine Technik, die andere Betriebe wegen der hohen Betriebskosten allerdings wieder eingestellt hätten, ergänzt ihr Mann.

Nach dem Kochen müssen die Eier aber zunächst abkühlen. „Ein ganz heißes Ei ist empfindlicher und geht leichter kaputt“, erläutert Inge Rothermel. Im Anschluss daran legen Mitarbeiterinnen die Eier in die sogenannten Farbwalzen, die über einen dünnen Schlauch mit der jeweiligen Farbe versorgt werden. Durch das Rollen über die Walzen erhalten die Eier ihre marmorierte Struktur.

In diesem Jahr
sind Hühnereier
allerdings Mangelware.

In diesem Jahr sind Hühnereier allerdings Mangelware. In Europa fehlten derzeit rund 40 Millionen Hühner, da die Umstellung auf die Bodenhaltung, wie sie von der Europäischen Union vorgeschrieben wurde, nicht schnell genug erfolgt sei, erklärt die Chefin der schwäbischen Färberei. „Wir kaufen die Eier dieses Jahr zu einem unheimlich teuren Preis ein“, sagt Inge Rothermel. Dennoch versuche man, die Preissteigerung nicht an die Kunden weiterzugeben.

Das fertige Osterei verkaufen die Rothermels zum Stückpreis von 21 Cent. Gehandelt werden die gefärbten Eier vor allem in Süddeutschland: etwa auf Wochenmärkten, in Hofläden, Bäckereien oder Gaststätten sowie im eigenen Fabrikverkauf. „Die meisten Eierfärbereien produzieren zum Beispiel für Aldi, Lidl und andere Supermärkte“, sagt Inge Rothermel. Sie hätten sich dagegen auf kleinere Abnehmer aus der Region spezialisiert.

Schon seit den fünfziger Jahren ist die Färberei Beham ein Familienbetrieb. Rothermels Großvater hatte nach dem Zweiten Weltkrieg einen Eierhandel in Niederbayern eröffnet und sich später ganz auf das Färben konzentriert. Anfang der

achtziger Jahre siedelte der Betrieb von Augsburg nach Thannhausen um. Erst im vergangenen Jahr hat Inge Rothermel die Färberei als Saisonbetrieb zusammen mit ihrem Mann übernommen – ansonsten arbeiten sie in einer Sportschule.

Dass Färberei-Geschäftsführer Markus Rothermel seit Januar dieses Jahres jeden Tag mit Zehntausenden Eiern beschäftigt ist, tut seinem Appetit übrigens keinen Abbruch. Am liebsten esse er sein Osterei pur mit Salz. „Ich esse jeden Tag zwei Eier“, sagt er. „Das ganze Jahr über.“

Cordula Sailer/dapd



In der Färberei Beham in Thannhausen herrscht zwischen Januar und Gründonnerstag Hochbetrieb. Foto: dapd