



Von Januar bis Ostern laufen die Maschinen in der Eierfärberei, danach werden sie abgebaut. Markus und Inge Rothermel leiten den „Teilzeit“-Betrieb

Immer nur bis Ostern

Die Eierfärberei Beham in Thannhausen kocht an Spitzentagen bis zu 200.000 bunte Eier

Der Alkoholgeruch der Farben liegt in der Luft. Es ist recht warm und es herrscht eifriges Treiben. Inge Rothermel steht auf einer Empore, auf der überdimensionale Eier und Darstellungen aus Märchen aufgebaut sind. Die Empore ist die erste Station für Besucher, die sich die Produktionsstätte ansehen möchten: „Viele Kindergärten schauen bei uns vorbei oder auch Gruppen, die einen Betriebsausflug machen“, freut sich Rothermel. Von hier oben kann man Maschinen und die derzeit 15 Mitarbeiter gut überblicken. Die Halle ist klein und wirkt auf Fotos wesentlich größer, als sie es tatsächlich ist.

Inge Rothermel erzählt, dass ursprünglich ihr Großvater in Niederbayern die Eierfärberei Beham aufgebaut und sich spezialisiert hat. Der Sohn gründete dann seine eigene Firma zum Färben von Eiern und kam 1981 nach Thannhausen. Warum in das Städtchen mit 6.000 Einwohnern im Landkreis Günzburg? „Er fand, dass es strategisch gut gelegen wäre: Ulm, Stuttgart und Augsburg sind um uns herum und gut zu erreichen“, erklärt Rothermel. Derweil laufen die bunten Eier auf einem Gitterlaufband zum Trocknen unter der Empore, durch die ganze Halle. Ab und zu zischt es von der Seite.

Jedes Ei wird von unterschiedlichen Personen geprüft

Vor allem Metzgereien und Bäckereien in der Umgebung werden von der Firma Beham beliefert. „Wir haben einen hohen Personalaufwand, weil jedes Ei von unterschiedlichen Personen überprüft wird. Die gleichbleibende Qualität ist uns wichtig.“ Eier mit Rissen oder ungleich-

mäßig oder unvollständig bemalte, werden sofort aussortiert. Das ist aufwendig und kostenintensiv. „Deswegen beliefern wir keine Supermärkte“, fügt Rothermel hinzu. Die Dampfgaranlage befindet sich am anderen Ende der Halle. Was im Inneren dieses grauen Stahlkastens vor sich geht, kann man nicht sehen, aber nach zwölf Minuten kommen die Eier gegart und mit wachweichem Kern wieder heraus. In Spitzenzeiten werden bis zu 200.000 Eier am Tag produziert. „Wir produzieren nicht auf Vorrat, daher sind die Eier garantiert frisch“, betont Inge Rothermel. Nach diesem „Saunagang“ können die Eier an die verschiedenen Färbestationen gebracht werden und erhalten ihren bunten Anstrich. Insgesamt verbraucht die Eierfärberei Beham bis zu 15.000 Liter Farbe. Zum Vergleich: Ein handelsüblicher Farbeimer hat einen Inhalt von fünf Litern.



Die nächste Ladung für den Dampfgarer

70 Meter misst das Trocknungslaufband. Früher war es kürzer, weil man zum Versiegeln der Farbe Kopal verwendet hat.

Mittlerweile hat die EU festgelegt, dass nur noch Shellac eingesetzt werden darf. Der Nachteil für die Firma Beham: Shellac trocknet schlechter. „Wir haben uns dann verschiedene Trocknungsanlagen angesehen. Aber letztendlich haben wir uns dafür entschieden, den Eiern einfach mehr Zeit zum Trocknen zu geben“, erinnert sich Inge Rothermel. Gut Ding will Weile haben. Auch die Farben werden stetig verbessert und optimiert. Aktuell wurde die Zufuhr der violetten Eier verlängert, damit die Eier besser überschüssiges Farbmateriale verlieren und schneller trocknen können. Ob sie sich auch vorstellen kann, andere Farben zu verwenden? „Nein, diese Farben sind die besten bis-

