

Der Osterhase hat den Farbpinsel definitiv beiseitegelegt

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Der Osterhase hat in diesen Tagen wieder alle Hände voll zu tun, steht er doch mitten in den Vorbereitungen für das Verstecken der bunt verzierten Eier. Die Ei Color AG in Bad Ragaz hat ihm inzwischen das Eierfärben abgenommen. Dort laufen täglich bis zu 300 000 Eier übers Band.

Pffft. Pffft. Pffft. Die kleinen Düsen der drei automatischen Farbstrassen spritzen die Farbe auf die vorbeisauenden Eier. Rot, blau, grün, gelb, orange, violett – in Sekundenbruchteilen haben die weissen und braunen Oberflächen einen farbigen Anstrich erhalten. Schon tanzen die nächsten Exemplare an, bereit, in ein neues buntes Kleid gesteckt zu werden. Ein Staplerfahrer fährt die nächste Palette mit Nachschub heran. Eier so weit das Auge reicht, viele Tausend Stück. Bereits seit 13 Jahren greift die Ei Color AG in Bad Ragaz Meister Lampe unter die Arme, indem sie für ihn die fragilen Naturprodukte einfärbt.

Eine gewaltige Menge

Bunte Eier werden das ganze Jahr über angeboten. Vor allem aber in den Wochen vor Ostern wird in

den drei Produktionshallen im höchsten Gang gearbeitet. Ab Mitte Januar färben die 40 Frauen und Männer fast rund um die Uhr im Schichtbetrieb bis zu 300 000 Ostereier pro Tag. Das sind bis Mitte April etwa 15 Millionen Ostereier, etwa die Hälfte der Jahresproduktion. Geschäftsführer Walter Federspiel will nicht klagen, im Gegenteil: «Der Verbrauch steigt weiter», freut er sich. Zur Wahl steht eine breite Palette in verschiedenen Preisklassen von Import über Bodenhaltung und von Freiland bis zu Bio. Beliefert werden fast alle Grossverteiler in der Schweiz: Sowohl Migros als auch Coop zählen zu den Kunden der Ei Color.

Der ganze Prozess beginnt mit dem Kochen der Eier. Zuerst erwärmt man die im Kühlhaus bei 4 Grad fachgerecht gelagerten

Eier auf etwa 15 Grad, um sie dann bei rund 92 Grad zu kochen, zuerst zehn Minuten im Dampf, dann weitere zehn Minuten im Wasser. «Wir gehen nicht bis 100 Grad, wie das in den Haushalten gemacht wird, weil dann die Bruchgefahr zunimmt», sagt Federspiel. Trotz aller Vorsicht fallen immer wieder einzelne Exemplare mit defekten Schalen an, die am Förderband aussortiert werden. Die Mitarbeiterin überwacht auch die Konsistenz des Inhaltes. Federspiel nimmt ein Ei vom Förderband und halbiert es mit dem Messer: «Das Eiweiss sollte fest, das Dotter noch weich, aber nicht flüssig sein», erklärt er.

Strenge Auflagen

Zum Schluss werden die bunten Osterboten mit einer dünnen

Schicht Schellack besprüht, was die Poren schliesst und den Luftaustausch verhindert. So ist das Ei perfekt konserviert und sogar bei Zimmertemperatur bis zu sechs Wochen haltbar. Anschliessend durchlaufen die Eier einen Trockenschrank, bevor sie abgepackt werden. Bei der Kolorierung müssen strenge Auflagen erfüllt werden, denn Farbe ist nicht gleich Farbe: «Die von uns verwendeten Pigmente und Farbstoffe sind gesundheitlich absolut unbedenklich», betont Federspiel. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, sogar auf die Mode wird Rücksicht genommen. Im Trend würden dieses Jahr weiche, sanfte Farben liegen, weiss der Fachmann, der trotz der täglichen «Überdosis» Eier nach wie vor mit viel Genuss und in allen Variationen verzehrt. ■

