

Nachschub für den Hasen

Wir Schweizer sind wahrscheinlich Weltmeister im Verzehr von gekochten und gefärbten Eiern. Die Nachfrage nach Eiern ist bei uns gross, egal, ob es Sommer oder Winter ist, und sie ist in den letzten Jahren stetig gestiegen. Nachdem das Ei eine Zeitlang als Cholesterinlieferant in Verruf geraten war, wird es heute wieder als günstiges und vielseitiges Lebensmittel geschätzt. In der Zeit vor Ostern ist bei uns natürlich am meisten los, wobei die Hektik nicht erst eine Woche vor dem Fest beginnt. Die Grossverteiler führen das Ostersortiment ja bereits viele Wochen vorher, so dass unsere Produktion schon dann auf Hochtouren laufen muss. Vor Ostern arbeiten wir mit bis zu vierzig Angestellten im Schichtbetrieb und auch nachts. Wir sind somit in der Lage, täglich gegen 300 000 Eier zu kochen und zu färben. Pro Jahr verarbeiten wir hier bei Ei-Color rund 30 Millionen Eier; mehr als die Hälfte davon in der Osterzeit.

Unsere Produktionsräumlichkeiten befinden sich in einem Industriegebäude in Bad Ragaz, wo wir über drei Koch- und Färbmaschinen verfügen. Grössere Mengen Eier werden in Camions zu 250 000 Stück bei uns angeliefert und bis zur Weiterverarbeitung in Kisten oder offenen Paletten gelagert. Ob es sich um importierte oder einheimische Eier, um solche aus Freiland- oder Bodenhaltung handelt und ob sie ein Bio-Label tragen, schlägt sich im Preis nieder, den der Konsument im Laden bezahlt. Zum Kochen und Färben eignen sich Eier von Junghennen am besten, da sie über eine besonders kräftige Schale verfügen. Ideal ist auch, wenn die Eier vor dem Kochen noch ein bis zwei Wochen im Kühlraum liegen. Das Ei schrumpft in dieser Zeit etwas und hat danach genügend Platz, um sich beim Kochen wieder auszudehnen, ohne dass die Schale gleich platzt. Die Eier werden zuerst mit Dampf angewärmt und dann bei Temperaturen von über 90 Grad im heissen Wasser gekocht. Die ganze Prozedur dauert zwanzig Minuten: zehn zum Vorwärmen und zehn zum Kochen. Die Kochzeit und die Temperatur variieren je nach Grösse der Eier und je nach Verwendungszweck. Eier, die man vorwiegend zum Verzieren von Salaten braucht, werden härter gekocht als Picknick-Eier, die innen noch etwas weich sein dürfen. Nach dem Kochen werden die Eier sortiert: Eine Mitarbeiterin berührt jedes einzelne Ei mit Stoffhandschuhen und drückt leicht darauf. Gibt das Ei dem Druck nach, so ist die Schale beschädigt, und es fliegt raus. Wir rechnen jeweils mit durchschnittlich fünf Prozent Ausschuss. Danach wird sofort die Farbe aufgespritzt oder, in einem etwas älteren Verfahren, mit Rollen maschinell aufgetragen. Die rollengefärbten Eier erkennt man an der Marmorierung, während beim Spritzen eine glatte, regelmässig deckende Farbschicht entsteht. Die von uns verwendeten Farben sind selbstverständlich ungiftig und entsprechen den Lebensmittelgesetzen. Färbt man das Ei, wenn es noch heiss ist, trocknet die Farbe sehr schnell, und es gibt kein Geschmier. Am Schluss werden die Eier ausgekühlt und in Schachteln abgepackt. Teilweise handelt es sich auch dabei um Handarbeit, denn nicht alle Verpackungen eignen sich für die Maschine. Meine Mitarbeitenden sind allerdings sehr flink. Sie schaffen es in Spitzenzeiten, zu zweit 8000 Eier pro Stunde zu verpacken.

Die Konsumenten verlangen freilich immer wieder etwas Neues, so dass wir bezüglich Farben und Motiven innovativ sein müssen. So spritzen wir zum 1. August rote Eier und kleben ein weisses Kreuz auf, und bereits gab es auch eine dunkelblaue Weihnachtskollektion mit gelbem Sternenhimmel. Gefragt sind derzeit ausserdem glänzende, metallisch schimmernde Eier, die ausgesprochen edel wirken. Doch wie gesagt: Wir sind stets auf der Suche nach neuen Ideen, damit der Osterhase jedes Jahr einen Überraschungscoup landen kann. 🐣

FOTO: Gaëtan Bally
INTERVIEW: Rebekka Haefeli