

**Zeitschrift:** Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung  
**Herausgeber:** Pro Senectute Schweiz  
**Band:** 87 (2009)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Das Gelbe, Rote und Blaue vom Ei  
**Autor:** Keel, Gallus  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-723766>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





**Das Gelbe, Rote  
und Blaue vom Ei**





**Immer weniger Osterhasen greifen noch  
eigenhändig zu Pinsel und Farbe.  
Sie lassen ihre Eier gerne am Fließband  
färben – zum Beispiel bei  
der Firma ei-color in Bad Ragaz.**

Von Gallus Keel, mit Bildern von Claudia Linsi

30 Millionen gekochte farbige Eier kullern jährlich vom Fließband der ei-color im St. Galler Rheintal. 17 bis 18 Millionen von ihnen werden um die Osterzeit gegessen, wei-



tere rund 12 Millionen übers Jahr verteilt. Gefärbte Eier ausserhalb der Osterzeit sind eine typisch schweizerische Sitte. Zu den Kunden der «Schönfärber von Bad Ragaz» gehören Coop, Denner, Migros, Globus und Manor.

Was ein leicht zu schälendes Osterei werden will, lagert roh drei bis vier Wochen im Kühlraum. Erst dann gleitet es, dicht an dicht mit seinen Schicksalsgenossen, in die Kochanlage hinein. Damit der Schock nicht zu gross ist, erfolgt zuerst eine Aufwärmphase im Dampf, danach folgt das 90-grädige Wasserbad. Wie lange das Erhitzen dauert, das hängt von der Grösse der Eier ab, die gerade verarbeitet werden. Harte Eier sollen stets – einzige Aus-



nahme sind die Salateier – einen noch leicht feuchten Dotter haben.

Sobald die Eier aus der Kochanlage kommen, werden sie von einer Angestellten, die der Hitze wegen Handschuhe trägt, mit geübtem Handdruck geprüft. Geborstene Hühnereier enden in der Schweinemast oder in Hundefutter. Nächster Halt der Produktionsstrasse ist die Färberei.

Beim Rollfärben ern die fragilen Objekte über Farbe abgebende Kunststoffrollen, was zu unregelmässiger Musterung führt, beim Spritzfärben dagegen ziehen sie auf einer sich drehenden filigranen Halterung vor die auf und ab wippenden Spritzdüsen. Danach wird das Hühnerei mit Schellack besprüht. Es bekommt dadurch nicht nur seinen Glanz, sondern auch eine wertvolle Konservierungsschicht. Gefärbte Eier sind ungekühlt rund 40 Tage haltbar.

«Fürs Färben», erklärt ei-color-Geschäftsführer Walter Federspiel, «gelten klare Vorschriften: alkohollösliche Lebensmittelfarben und harmlose E-Stoffe, wie sie jeder Konditor verwendet.» Zum Trocknen und weiteren Auskühlen zieht die bunt eingefärbte Schar in Schlaufen durch einen Container mit Luftblase. Dann reisen sie zur Abpackerei, die automatisiert ist,

aber ohne fleissige Hände doch nicht auskommt. Immer gibt es ein Ei, das aus der Reihe tanzt, zu wenig Farbe bekennt oder trotz ausgeklügelter Förderbandtechnik Bruch erleidet. Die Osterhasen, die draussen an der Verladerrampe ungeduldig warten, wollen für ihre Osternestchen aber natürlich nur ganz perfekte Eier haben. Jedes soll schliesslich wie aus dem Ei gepellt aussehen.



Inserat



Im Ratgeber **«Besser informiert über Osteoporose»** von Mepha finden Sie eine Fülle an Informationen über Ursache, Diagnose und Behandlung sowie zahlreiche Tipps zur Vorbeugung.

Der Ratgeber ist kostenlos in Ihrer Apotheke oder unter [www.mepha.ch](http://www.mepha.ch) erhältlich.

6060

Solange Vorrat reicht

Die mit dem Regenbogen

mepha 