

Regenbogen-Eier vom Band

Die Heinrich Goertz GmbH & Co. KG im Gewerbegebiet Dam hilft dem **Osterhasen** auf die Sprünge. Das Unternehmen produziert Ostereier, die in **ganz Deutschland** verkauft werden. Die RP durfte hinter die Kulissen blicken.

VON JOCHEN SMETS

NIEDERKRÜCHTEN 30 Minuten dauert es, aus einem schnöden Hühnerei ein kleines Kunstwerk zu machen. Diese atemberaubende Karriere beginnt an der Aufnahme-Station, wo ein mit Saugnapfen ausgestatteter Greifarm die Rohware im Stakato auf das so genannte Becherband hebt. Wie ein Schützenzug in Paradeformation streben die Eier in Zwölferreihen der Kochwanne entgegen. Die ist unten mit 90 bis 95 Grad heißem Wasser gefüllt, erklärt Produktionsleiter Robert Liebens. Die genaue Temperatur ist Betriebsgeheimnis. In der Kochwanne verbringen die Eier die meiste Zeit – etwa 20 Minuten. Die erste Hälfte ist wie ein Saunagang – es geht durch heißen Wasserdampf. Das langsame Vorwärmen verhindert ein Aufplatzen der Schale. Am Ende der Kochwanne wird gewendet. Nun folgt eine gleich lange Strecke durchs Wasserbad.

Erst danach wandern die Eier in die Färberei, sozusagen die Styling-Abteilung. Hier werden die weißen oder braunen Oval-Leckerchen zunächst aus feinen Düsen mit Grundfarbe besprüht – gelb, rot, blau, orange, lila oder grün. Gleich



Einwandfreie **Qualität** wird vom rohen bis zum gefärbten Ei kontrolliert: Bevor die rohen **Junghennen-Eier** in die Kochwanne gleiten, werden sie **durchleuchtet**.

um die Ecke wartet die nächste Düsen-Batterie, die das Dekor auf die Schale zaubert: Goertz bietet geringelte, gepunktete, marmorierte oder Regenbogen-Eier an. Zum Färben wird nur Lebensmittelfarbe verwendet, wie es sie zum Beispiel auch in Gummibärchen gibt, so Ge-

schäftsführer Horst Bremges. Die bunte Prozession fährt nun in den Kühlturm, in dem die Eier quasi im Paternoster-Prinzip auf Handtemperatur heruntergekühlt werden. Dann werden die fertigen österlichen Genusspender verpackt, größtenteils maschinell. Nur die edlen Sternverpackungen werden von Hand bestückt. Zwei Frauen erledigen das mit einer Geschwindigkeit, die jeden professionellen Hütchenspieler vor Neid erblassen ließe. Die meisten Goertz-Eier sind noch warm, wenn sie auf Lkw verladen und in die Supermärkte gefahren werden. Absolute Frische ist Kern des Qualitätsdenkens bei Goertz. „Wir arbeiten mit einem kleinen, erlesenen Lieferantenstamm“, sagt Bremges. Abgenommen wird nur Junghennenware – die Schale

muss fest und glatt sein, damit die Farben schön leuchten. Produziert wird bei Goertz in den sechs Wochen vor Ostern fast rund um die Uhr. Nur um Mitternacht stehen die drei Produktionslinien für etwa eine Stunde zur Reinigung still. Jede angelieferte Palette wird bei Goertz datenmäßig erfasst. Der zertifizierte und regelmäßig geprüfte Betrieb verarbeitet nur codierte Eier. So lässt sich die Herkunft lückenlos rückverfolgen. Stichprobenartig werden vor der Verarbeitung einzelne Eier aufgeschlagen, um anhand der Festigkeit des Eiklars und der Größe der Luftblase die Nachvollziehbarkeit des Legedatums zu prüfen. Und aus jeder Produktion wird stets eine fertige Packung zum Test an ein unabhängiges Institut geschickt.



Aus jeder **Produktion** geht eine fertige Packung zum **Test** an ein Institut.

→ **KREIS VIERSEN**

Regenbogen-Eier am laufenden Band



Die Heinrich Goertz GmbH & Co. KG im Gewerbegebiet Dam hilft dem Osterhasen auf die Sprünge. Das Niederkrüchener Unternehmen produziert Ostereier, die in ganz Deutschland verkauft werden. Die RP durfte hinter die Kulissen blicken. 30 Minuten dauert es, aus einem schnöden Hühnerei ein kleines Kunstwerk zu machen. Vom rohen Junghennenei bis zum gefärbten Produkt durchläuft die Osterproduktion strenge Qualitätskontrollen. **SEITE B 1**

INFO

50 Jahre Erfahrung

Die **Heinrich Goertz GmbH & Co. KG** besitzt mehr als 50 Jahre Erfahrung im Ostereier-Färben. Begonnen hat das Farbe-Geschäft nach dem Krieg unter **Willi Goertz**. Während der heißen Produktionsphase half die ganze **Nachbarschaft** mit. Damals wurden die Eier im **Waschkessel** gekocht und danach in einer leeren **Kartoffelkiste** abgekühlt. Gefärbt wurde dann **von Hand** – anfangs noch ohne Handschuhe. Die Farbe hatten die Frauen oft noch Pfingsten unter den Fingernägeln.

Anzeige

Pütter Herrenmoden

Süchtelner Straße 12
41747 Vierehen
Tel. 0 21 6371 85 65

Heute
bis 15 Uhr
geöffnet!

Kundenparkplätze Süchtelner Str. 18

→ ZAHL DES TAGES

NW-EP 313

das ist die Veterinär-Kontrollnummer für den Eiergroßhandel Heinrich Goertz GmbH & Co. KG, Niederkrüchten. Alle Betriebe in der EU, die Tiere bzw. Tierprodukte für den Verzehr in den Handel bringen oder verarbeiten, haben eine solche Nummer, mit der die Produktionsstätte eindeutig gekennzeichnet ist.