

Vlak voor Pasen topdrukte bij de eierversffabriek in Ospel, al eten Limburgers en Brabanders het hele jaar gekleurde eieren

Bron: dagblad De Limburger 12 maart 2024 door Angela Janssens



De verf wordt in deze machine meteen gedroogd. Aan het einde van deze machine pakken zuignappen de eieren op om ze op een andere band te zetten. De verf moet dan droog zijn, anders zijn de afdrukken van de zuignappen in de verf te zien. — © John Peters

Ospel -

De eierversffabriek van Egga Food in Ospel draait tussen carnaval en Pasen op volle toeren. Het hele jaar door worden hier elke week een paar miljoen eieren gekleurd. In deze toptijd zijn het er drie tot vijf keer meer.

Regenboogkleuren, paaseieren met stippen, strepen, met airbrush bespoten of door met verf doordrenkte sponsjes gerold. Bij Egga Food in Ospel worden niet alleen in de aanloop naar Pasen elke dag honderdduizenden eieren geleverd. Dat gaat het hele jaar door. „In het zuiden van Duitsland en Nederland is een kant en klaar gekookt en gekleurd eitje een gemakproduct dat steeds populairder wordt,” vertelt Bart van Gemert van Egga Food, het enige bedrijf in Nederland dat eieren verft.



Bart van Gemert is inkoper van Egga Food en koopt wekelijks miljoenen eieren in. — © John Peters

„Maar het eten van gekleurde eieren is – zelfs met Pasen – in beide landen echt iets van de zuidelijke provincies. In ons land worden gekleurde eieren alleen in Limburg en Brabant – ruwweg tot de lijn Eindhoven – het hele jaar door gegeten. Ook met Pasen kopen mensen in de noordelijke provincies veel minder gekleurde eieren dan hier in het zuiden. In het noorden liggen ook alleen rond Pasen gekleurde eieren in de winkels, terwijl ze hier het hele jaar door worden verkocht.” Hoe dat komt, is nooit onderzocht. Bij Egga Food vermoeden ze dat het iets met het katholieke geloof te maken heeft.

Halloween-eieren

Na Pasen gaan de gekleurde eieren overigens wél in andere doosjes. Daar staat dan bijvoorbeeld ‘picknickei’ op. Of ‘carnavalsei’. Ook rond Halloween liggen er speciaal gekleurde eitjes in de schappen en als het Nederlands elftal moet spelen, bestellen sommige supermarktketens oranje eieren. Of witte met zwarte stippen waardoor het net ballen zijn. Duitse winkels verkopen het jaar door de gekookte en gekleurde eieren van Egga Food onder meer als ‘Frühstücksei’ voor het ontbijt, ‘Brotei’ voor op het brood of ‘Pauze-ei’ voor in de boterhamtrommel.



Strepen, stipjes of een regenboog; de verf kan op allerlei manieren op de eieren gespoten worden. — © John Peters

Van Gemert: „Het zijn allemaal precies dezelfde eieren, gelegd door jonge kippen van veertig weken oud omdat de schil dan hard en glad genoeg is om te verven. De eieren zijn ook allemaal even groot en zwaar, anders passen ze niet in onze verfmachines. En na het stomen en koken moeten ze ook precies goed zijn: niet te hard en niet te zacht. Dat kunnen onze kookmeesters alleen bereiken als de eieren allemaal even groot zijn.” Verder zijn haarscheurtjes en barstjes in de schil taboe. Daar wordt vooraf op gecontroleerd.

Witte eieren

„We verven ook bijna altijd alleen witte eieren. Behalve als we een speciale, donkerrode kleur nodig hebben, zoals bijvoorbeeld voor het Orthodox Pasen op 5 mei. Daar hebben we bruine eieren voor nodig, anders krijgen we die kleur niet. Maar witte eieren laten zich altijd beter pellen dan bruine. Bovendien zijn witte kippen beter voor het milieu; ze leven langer en produceren meer eieren dan bruine. En als je bijvoorbeeld gele verf op een bruin ei spuit, wordt het allesbehalve mooi.”



In een paar tellen worden de ronddraaiende eieren gespoten. — © John Peters

Toch is de verflaag die de gekookte eieren in Ospel krijgen niet alleen maar leuk en mooi. De laklaag heeft ook een conserverende functie. Van Gemert: „De verf maakt de gekookte eieren weer houdbaar. Als een kip een ei legt, zit er van nature een beschermende laag op de schil die bacteriën tegenhoudt. Die laag gaat eraf zodra het ei in contact komt met water. Dus als we de eieren stomen en koken, raken ze hun natuurlijke bescherming tegen bacteriën kwijt. De verf die we een paar tellen na het koken aanbrengen op de eieren, sluit de schil meteen weer hermetisch af en beschermt zo tegen de bacteriën die ervoor zorgen dat de eieren snel gaan rotten.”

Paaseieren

Dat het de komende weken aanpoten geblazen is in Ospel, moge duidelijk zijn. Vrachtwagens vol eieren worden af- en aangereden. „In één vrachtwagen passen 302.400 eieren, op elke pallet liggen 10.800 stuks”, vertelt Van Gemert, terwijl hij een lopende band laat zien waarop eieren in alle kleuren van de regenboog voorbij flitsen.

Bijna dag en nacht wordt er nu geleverd, want op Goede Vrijdag moet alles in de winkels liggen. „Dan gaan mensen nog hun laatste inkopen voor Pasen doen. Na Pasen moeten de doosjes waarop 'paaseieren' staat weg zijn uit de winkel. Want hoewel onze eieren na het verven nog 28 dagen goed blijven, kopen de mensen de dag na Pasen geen 'oude' paaseieren meer.”



Personeel moet de komende weken nog flink aan de bak, Pasen is de drukste tijd van het jaar. — © John Peters